

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **91 (2020)**

Heft 12: **Corona : wie die Institutionen mit der Pandemie umgehen**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wenn ein Spitzenkoch das Essen püriert

Wir schlucken täglich rund 2000 Mal. Ein selbstverständlicher Vorgang, an dem 26 Muskelpaare beteiligt sind. Rund 40 Prozent der über 70-jährigen Menschen bereitet Schlucken besonders Mühe. Einer kennt die Bedürfnisse und setzt sich mit Herzblut für die Betroffenen ein.



Sandro Kalkhi, Sous-Chef Emmenfeld

Kochleidenschaft durch und durch

Die grossen Kochbühnen für Sandro Kalkhi sind Kocholympiade oder Weltmeisterschaften. Mit dem Team «Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)» erkochte er sich an der Kocholympiade in Stuttgart zwei Goldmedaillen. Sandro Kalkhis Leidenschaft ist das Kochen. Mit derselben Begeisterung engagiert sich der Sous-Chef auch im Betagtenzentrum Emmenfeld in Emmen für Menschen mit Schluckbeschwerden.

Der Grossmutter zuliebe

Vor einigen Jahren erkrankte seine Grossmutter an Dyphagie. Dies ist der Fachbegriff von diversen Arten von Schluckbeschwerden und kann nach Tumorkrankheiten, Schlaganfall, Morbus Parkinson, Multiple Sklerose etc. auftreten. «Meine Grossmutter erhielt – für damals typisch – die Turmix-Diät. Das heisst, das Fleisch, die Sättigungsbeilagen und das Gemüse wurden getrennt ein bisschen weicher gekocht und anschliessend im Mixbecher unter Zugabe einer Flüssigkeit fein püriert und häufchenweise im dreigeteilten Teller angerichtet». «Schrecklich»,

hält Sandro Kalkhi fest. Nach einer kurzen Pause fährt er weiter: «Diese schlechte Erfahrung motivierte mich, an Rezepten zu tüfteln und mich mit der Ernährung für Dyphagie-Betroffene auseinanderzusetzen».

So authentisch wie möglich

Mit den Schluckbeschwerden steige die Angst mit Menschen am gleichen Tisch zu essen. Denn oft verschlucken sie sich oder das Essen komme vom Mund zurück auf den Teller. Den älteren Menschen sei dies sehr peinlich, weiss Sandro Kalkhi. Sein Ziel war es, eine breite Palette an Rezepten zu entwickeln und das Aussehen so authentisch wie möglich zu präsentieren. Der



Silikonvorlagen bringen das Gericht in Form.

Unterschied zu normalen Gerichten wird sichtbar bleiben, trotzdem sind sie sehr nahe an den echten Menüs.

Ausgeklügelte Rezepte

«Das Rindsvoressen für Dysphagie-Betroffene wird wie für alle Bewohnenden angebraten, mit Mirepoix (Röstgemüse), im Kalbsfond und Demi-Glace weichgeschmort. Anschliessend abgekühlt, im Cutter fein püriert, mit Bouillon verfeinert und mit Trockenei vermischt. Die Masse wird mit einem Spitzsack in eine Voressen-Silikonform gespritzt, zugedeckt und im Ofen pochiert», erklärt Sandro Kalkhi.

Die korrekte Konsistenz

«Mit Feingefühl und Pröbeln finden wir die richtige Menge Bindemittel. Trockenei macht das Gericht fester und mit flüssigem Ei wird es luftiger», erklärt Sandro Kalkhi. «Weitere Bindemittel sind Gelatine, Agar-Agar oder Bindemittel, die auch kalt funktionieren. Dieses muss in der richtigen Menge eingesetzt werden, so dass der Bewohnende das Gericht mit der Zunge zerdrücken kann. Die Menüs enthalten mindestens drei Geschmackskomponenten. Grundsätzlich die gleichen wie im normalen Menüplan. Von den 160 Bewohnenden haben mehr als zehn Prozent mit Schluckbeschwerden zu kämpfen.»

«Meine Grossmutter inspirierte mich»

Sandro Kalkhi, Sous-Chef Emmenfeld

Jedes Gericht in Form

Bei Gerichten für Dysphagie-Betroffene nützen die besten Rezepte wenig, wenn sie nicht entsprechend angerichtet werden. Um möglichst nahe an den originalen Formen der Lebensmittel zu sein, bereitet Sandro Kalkhi seine Gerichte in Silikonformen vor. Diese bezieht er von Pitec aus Oberriet. Sie bietet rund zehn verschiedene Formen an.

Der «Ankebock» weckt Kindheitserinnerungen

Das Butterbrot mit Konfitüre weckt bei älteren Menschen oft positive Erinnerungen an ihre Kindheit. Bei Schluckbeschwerden fehlt aber das Brot auf der Menükarte. Sandro Kalkhi ändert dies. «Das Rezept, um Brotscheiben herzustellen war eine Aufgabe. Die andere war, eine geeignete



Das Aussehen ist sehr nahe an den echten Menüs.

«Die Entwicklung der Brotform war eine grosse Herausforderung»

Sandro Kalkhi, Sous-Chef Emmenfeld

Form zu finden. Leider gibt es keine Brotscheibenformen auf dem Markt», erklärt Sandro Kalkhi. Daher entwickelte er mit Rasmus Springbrunn, Coach des CCCL und Ex-Coach der Kochnationalmannschaft, eine spezielle Brotscheibenform. «Die Erarbeitung hat uns einige Mühe bereitet», erklärt Sandro Kalkhi. Mit einem 3D-Drucker stellten die beiden Brotscheibenfor-

men aus Silikon her. Die Brotscheiben stellt der kreative Kopf aus Ruchbrot, Milch und Eiern her, das im Kombisteamer pochiert und als mise en place tiefgefroren wird. Vor dem Bestreichen wendet Sandro Kalkhi das aufgetaute Brot in geröstetem Mehl. Das ergibt die Brotkruste. Ob die Brotscheibe als «Ankebock» oder mit mousierter Mayonnaise, mit pochierten und pürierten Eiern serviert wird, ist egal. Die Abwechslung und die Überraschung sind den Bewohnenden garantiert.

Wissen weitergeben

Sandro Kalkhi fühlt sich oft als Einzelkämpfer. Die Küchencrew unterstützt seine Ideen und er bekommt Produkte und Zeit, um

zu tüfteln und seine Ideen weiterzuentwickeln. Bewohnende mit Schluckproblemen werden auch in Zukunft eine Randgruppe bleiben. Um den Austausch zu fördern und Wissen weiter zu geben, bietet Sandro Kalkhi gemeinsam mit der Köchin Anita Kathriner Kurse an. «In erster Linie möchte ich meine Berufskollegen begeistern, selbst pürierte Gerichte herzustellen und mich mit ihnen auszutauschen. Das bringt uns alle weiter», sagt Sandro Kalkhi. Nach einer kurzen Pause fährt er weiter: «Meine Grossmutter lebt leider nicht mehr. Sie freute sich, wenn sie wüsste, dass sie mich inspiriert hat, passende Menüs, mit einer gewissen «Nicht-Verschluck-Garantie» zu servieren. Unsere Menüs geben Bewohnenden und Gästen die Sicherheit, das Essen im Restaurant «Schlemmerei» ohne zu husten und peinlich aufzufallen zu geniessen.»

Geschmacklich und optisch ansprechend

Mahlzeiten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden sind eine kulinarische Herausforderung. In unserem Sortiment finden Sie eine Auswahl an optisch ansprechenden Speisen in vertrauter Form und ausgewogen, so dass Sie Fehl- und Mangelernährung vorbeugen können. Die Auswahl sorgt für Abwechslung auf dem Teller.

pistor.ch/dysphagie-sortiment



Bei dieser Süßspeise kann niemand widerstehen. Süßes ist für ältere Menschen besonders wichtig.

Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31 / CH-6023 Rothenburg
+ 41 41 289 89 89 / pistor.ch

PISTOR