

# Der "Häusliche Herd" im Krankenhaus Mattenhof

Autor(en): **Ganzoni, Verena**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Intercura : eine Publikation des Geriatriischen Dienstes, des  
Stadtärztlichen Dienstes und der Psychiatrisch-Psychologischen  
Poliklinik der Stadt Zürich**

Band (Jahr): - **(1986-1987)**

Heft 16

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-790308>

## **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.

---

## Der "Häusliche Herd" im Krankenhaus Mattenhof

---

Dr. med. Verena Ganzoni, Stadtärztin

Im Zentrum unserer Bemühungen steht der alte Mensch, der wegen vermehrter Pflegebedürftigkeit seine letzten Tage in einem Krankenhaus verbringen muss. Wir möchten, dass er sich, trotz Verlust einer gewissen Eigenständigkeit, einleben und nochmals "zu Hause" fühlen kann.

Der "Häusliche Herd" — der Familientisch — ist ein Ort, wo man sich wohlfühlt und wo man daheim ist. — Dieser Gedanke sei bei der aktivierenden Pflege mit eingeschlossen.

Wie freuen wir uns alle über eine gute, schön angerichtete Mahlzeit, die schmeckt und danach nicht aufliegt; d.h. sie soll **bekömmlich, qualitativ und quantitativ den Verdauungs- und Verarbeitungsbedingungen unseres Körpers angepasst sein.** — Die psychische Verfassung kann mit der Nahrungsaufnahme in Zusammenhang stehen, die Essgewohnheiten spielen eine Rolle.

Wie können Verdauungsprobleme in einem grösseren Heim individuell gelöst werden ohne allzu grosse Einschränkung der Lebensfreude? So die Gedanken, die uns bei der Verordnung von Medikamenten, Diäten oder besonderen Essensformen durch den Kopf gingen.

Der alte Mensch leidet unter Kauschwierigkeiten, hat eine Darmträgheit wegen Bewegungsmangel (über 3/4 der Patienten muss mit Laxantien behandelt werden), oder sein Zuckerstoffwechsel (ca. 1/6 der Patienten sind Diabetiker) und seine Nierenfunktion sind gestört. Eine kombinierte diätetische und medikamentöse Behandlung ist sinnvoll.

Vor einigen Monaten nahm unser Heimleiter diese Gedanken auf. Er veranlasste die Bildung von Arbeitsgruppen, zusammengesetzt aus Küchen-, Pflege-, Arzt- und Hausdienst, mit der Aufgabe der **Erarbeitung von Menuwochenplänen** für 6 Sommer- und 6 Winterwochen. Diese wiederholen sich während der entsprechenden Jahreszeiten. Daneben wurden Feiertagsmenüs festgelegt.

Ziel war es, den Bedürfnissen und Wünschen unserer Patienten nach modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und unseren Möglichkeiten der Küchenführung (Arbeitsaufwand, Budget) nahe zu kommen. Eine Ernährungsberaterin, die zur Zeit im Pflegedienst mitarbeitet, gestaltete mit ihrem Fachwissen eine **Arbeitsrichtlinie betreffend Menugestaltung und Kostformen** sehr wesentlich mit.

Es entstanden neue "Menu-Bestellformulare", die vielfältiger sind und klarer und individueller gehandhabt werden können.

Es zeigte sich, wie wichtig die Zusammenarbeit in einem Heim ist; der Heimleiter als Koordinator, die Fachleute mit ihrem Wissen, die Stationsschwwestern, die die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Patienten kennen, und der Küchenangestellte, der die Speisen kocht und am Band verantwortlich ist für die Kostauswahl und Menge. — Einmal mehr wurde uns bewusst, dass gegenseitige Information die Arbeit durchsichtiger, verständlicher und damit leichter macht.

Viel Zeit wurde und wird noch investiert in die Fortbildung, z.B. der Stationsschwwestern betr. Kostformen und Menugestaltung, des Küchenpersonals betr. Handhabung der Bestellformulare und Kochweise. Ganz allgemein wurde versucht, auf das "gesunde Essverhalten" sowohl bei Patienten, Angehörigen, als auch beim Personal aufmerksam zu machen.

Die **Arbeitsrichtlinie** beinhaltet:

- a) die **Menubestellung** mit ihren Formalitäten
- b) die **Kostformen**.

Die zur Auswahl stehenden seien in Kürze beschrieben:

### **1. Vollkost**

Es ist eine normale Kost, die ohne diätetische Einschränkung eingenommen werden kann. Sie besteht aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln und ist genügend ballaststoffreich, um eine gute Verdauung zu gewährleisten.

### **2. Leichte Vollkost**

Sie ist kleiner portioniert und leicht verdaulich durch Berücksichtigung individueller Unverträglichkeiten.

### **3. Pürierte Kost**

Vollkost und leichte Vollkost können püriert, als Turmix-Kost oder flüssige Kost abgegeben werden.

Verminderte Kaufähigkeit, schlechter Allgemeinzustand, Schluckstörungen sind beispielsweise Indikationen dafür.

Die Stationsschwester überlegt sich ev. in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin, welche Kostform für den Einzelpatienten ausgewählt wird und wie sie individuell nach den Wünschen noch angepasst werden kann, z.B. Portionengrösse – mit oder ohne Suppe/Salat/Dessert, welche Brotart, welche Beilage, wann welche zusätzlichen Speisen wie Joghurt, Obst, etc.

### **4. Diabeteskost (ärztlich verordnet)**

Es handelt sich um eine qualitative Diät. Kohlenhydrate und Fett sind eingeschränkt, Eiweiss wird vermehrt verabreicht. Reiner Zucker und zuckerhaltige Nahrungsmittel werden gemieden. Der Kalorienbedarf richtet sich nach Alter, Grösse, Gewicht und Tätigkeit des Patienten. Neben den 3 Hauptmahlzeiten werden 2 - 3 Zwischenmahlzeiten verabreicht. Der Spätimbiss ist beim Krankenhauspatienten mit der langen Nachtpause von Wichtigkeit. – Die Cafeteria führt ein Diabetikerangebot.

### **5. Abmagerungskost (ärztlich verordnet)**

Schwer pflegebedürftige, immobile Patienten neigen häufig zu Adipositas, gefährden sich dadurch selbst (Dekubitusgefahr) und überfordern mit ihrem Übergewicht das Pflegepersonal. Die Abmagerungskost liefert eine verminderte Kalorienzahl (Reduktion auf 50 % des Bedarfs). Diese Kost ist eiweissreich, kohlenhydrat- und fettarm. Auch hier erhält der Patient neben den Haupt- 2 - 3 Zwischenmahlzeiten. Er wird zu erhöhter Flüssigkeitszufuhr angehalten.

### **6. Vegetarische Kost**

Ältere Menschen mit Fleischaversion, z.B. Krebspatienten, ziehen oft eine vegetarische Kost vor, ohne Vegetarier zu sein. Hier kann Fleisch durch Fisch oder andere Eiweisspender (Milch; Milchprodukte wie Käse, Quark, Joghurt, Eier; Hülsenfrüchte) ersetzt werden, womit eine vollwertige Nahrung erreicht wird.

## **7. Spezielle Kost**

Patienten mit geringem Appetit steht eine kleine Auswahl von "Sonderwünschen" zur Verfügung:  
Schleim/Brei/Kompottpurée/Crème/Zwieback/Tagessuppe/etc.

## **8. Stopfende Kost**

Bei auftretendem Durchfall hat die Stationschwester heute die Möglichkeit, für 3 Tage eine langsam wieder aufbauende Kost zu bestellen.

Umgekehrt kann sie bei Obstipation (Verstopfung) an Stelle oder neben Laxantien natürlich stuhlfördernde Nahrungsmittel wie Dörrobst, rohes Obst, Nüsse, Kleie, etc. aus der Küche bestellen.

Die Arbeitsrichtlinie informiert klar über die einzelnen Kostformen und ihre Anwendung. Damit ist ein entscheidender Schritt getan. — Der Stationschwester ist die anspruchsvolle Aufgabe der individuell angepassten Menuauswahl für jeden Einzelpatienten übertragen. Von ihr wird erwartet, dass sie die Essgewohnheiten, Wünsche und Probleme der ihr anvertrauten Patienten kennt und beobachtet.

Dem Küchenteam obliegt die Aufgabe der fachgerechten guten Zubereitung, Portionierung und Menüzusammenstellung auf dem Servierbrett, was sicher nicht immer einfach ist, wenn man nicht den Patienten, sondern nur die Bestellkarte vor Augen hat.

Eine grosse Aufgabe ist geleistet worden — es wird sich zeigen, ob sich unsere Ziele und Möglichkeiten mit den Wünschen und Bedürfnissen unserer Patienten decken.

Schliesslich stellt sich die Frage, ob nicht eine "fliegende" Diätassistentin für den gesamten SAD von grossem Nutzen wäre. Sie könnte bei auftretenden Ernährungsproblemen jeweils vorübergehend in den einzelnen Heimen fachkundig beratend zur Seite stehen.