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

Herausgeber: Geriatrischer Dienst, Stadtärztlicher Dienst und Psychiatrisch-Psychologische Poliklinik der Stadt Zürich

Band: - (1996-1997)

Heft: 55

Artikel: Von der Hand in den Mund für Alzheimerpatienten : Fingerfood, ein einfacher Weg, das Gewicht zu halten

Autor: Soltesz, K.S. / Dayton, J.H. / Wettstein, A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-790332

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Von der Hand in den Mund für Alzheimerpatienten

Fingerfood, ein einfacher Weg, das Gewicht zu halten

Bericht über einen Versuch in Amerika von K.S. Soltesz, Assistenzprofessorin an der Bowling Green State University, Bowling Green, und J.H. Dayton, Chefdiätassistentin im Foundation Park Care Center, Toledo, beide USA, vermittelt von A. Wettstein/V. Schneider mit einer Austauschtabelle von G. Diel, Küchenchef in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und A.J. Götz, Heimleiter, Krankenheim Bombach

Alzheimer Patienten haben Schwierigkeiten ihr Gewicht zu halten. Es ist heute noch unklar, was der Grund für den Gewichtsverlust ist: geringe Esslust, Gedächtnisschwierigkeiten, sozialer Rückzug und Gefühlsverarmung, und in späteren Krankheitsstadien tragen die Schwierigkeiten des Patienten beim Erkennen von Mahlzeitbestandteilen, beim Hantieren mit Essgeräten und beim Schlucken dazu bei. Nachdem es einen Wechsel im Menuplan gegeben hatte, bemerkte die Diätassistentin, Judy Dayton, dass die Alzheimerpatienten nicht - wie sonst üblich - an Gewicht verloren. Sie bat die Ärztin, Kay Soltesz, die Krankengeschichten durchzusehen, um zu ergründen, weshalb dem so war.

Suppen und Sandwiches

Die Änderung im Menuplan bestand im Einführen von "Fingerfood", d.h. Snacks, welche von Hand, ohne Besteck, gegessen werden können, z.B. Sandwiches oder Suppe (die aus Tassen geschlürft werden kann).

Die Mahlzeiten bestanden nicht nur aus Fingerfood. Weil nur die Menge pro Mahlzeit notiert wurde und nicht, wieviel von jeder Speiseart genossen wurde, ist nicht ersichtlich, ob mehr Fingerfood als normales Essen konsumiert wurde. Sobald jedoch Fingerfood serviert wurde, erhöhte sich das gesamte Mahlzeitenvolumen.

Frau Soltesz verfolgte die Krankengeschichten vom Zeitpunkt der Einführung des Fingerfood sechs Monate zurück sowie sechs Monate vorwärts und fand heraus, dass das vermehrte Angebot an Fingerfood der Grund dafür war, dass die Alzheimerpatienten ihr Gewicht halten konnten.

Für die Ernährung von Alzheimerpatienten gibt es viele Empfehlungen; so wird vorgeschlagen, nur ein Nahrungsmittel aufs Mal zu servieren, zwischen dem Essen und dem Teller einen farblichen Kontrast zu schaffen, sechs kleine Mahlzeiten am Tag anzubieten und wenn immer möglich Fingerfood zu offerieren. Das Essen der Mahlzeiten mit den Fingern reizt die Aufmerksamkeit der Patienten und bringt sie dazu, sich körperlich zu betätigen und sich ganz dem Essen zu widmen, was dazu führen mag, dass die Patienten mehr essen. Die Einführung von mehr Fingerfood als andere Mahlzeitenarten

- verursacht keine Mehrkosten
- erfordert nicht mehr Personal
- muss dem Küchenpersonal nicht beigebracht werden
- erfordert keine speziellen Esswareneinkäufe

J. Dayton wollte mit dieser Menuänderung mehrere Resultate erreichen:
Das erste Ziel war, dass die Patienten ihr Gewicht halten und möglichst nicht abnehmen sollten. Zweitens wollte man das Küchenpersonal nicht mit grossen Menuänderungen oder der Zubereitung von Extras belasten. War z.B. Hackbraten auf dem Menu, wurde dieser zu Sandwiches mit Hackbrateneinlage verändert und das Personal brauchte so das Fleisch nicht zu zerkleinern. Auch die Lebensqualität der Patienten behielt man im Auge: sie sollten ihre Würde und eine gewisse Unabhängigkeit bewahren können. Diese Gefühle führten, zusammen mit einem freudigeren Essverhalten der dementen Patienten, zu einer besseren Stimmung und damit auch zu einem besseren Appetit. Das Essen wurde so präsentiert, dass alle sich darauf freuten, es zu geniessen.
Am meisten von dieser Neuerung profitierten Patienten mit Mühe beim Hantieren mit Besteck. Aber selbst jene, die es - mit Mühe - schafften, waren froh über das Fingerfood. Je länger eine Mahlzeit dauert, desto weniger sind die Patienten imstande, ihren Teller leer zu essen. Obschon dies für die meisten zutrifft, handelt es dabei doch meist um demente Patienten. Fingerfood vermindert Frustrationen beim Patienten, verhilft zu einer besseren Moral und erhöht so die Nahrungszufuhr.

Dieses Experiment mit den Menuänderungen war nur möglich dank der Zusammenarbeit von Küchenchef und Pflegeleitung. Um Fingerfood einzuführen und auszubauen braucht es Teamwork und Rückhalt sowohl vom Küchen- als auch vom Pflegepersonal. Viele neue Anregungen bezüglich der Art, eine Mahlzeit zu präsentieren, wurden von den Angestellten in Küche und Pflege gemacht und eingeführt. Alle Teammitglieder denken, dass sich die Esswarenproduktion für demente Patienten im Bereich der traditionellen Snacks entwickeln wird, z.B. vom traditionellen Sandwich zu einer Art von Fleischtasche.

Das Wichtigste jedoch ist, dass die Menuänderungen nicht kompliziert waren und zu deren Einführung keine besonderen Fertigkeiten oder Kenntnisse erforderlich waren. Wir möchten alle Langzeitpflegeeinrichtungen ermuntern, einen Versuch mit dem Essen von der Hand in den Mund zu unternehmen. Er wird sich positiv auf die Nahrungsaufnahme von dementen Patienten auswirken!

Austauschtabelle (nicht vollständig!)

Essen mit Besteck	***Fingerfood: Essen von Hand***
weiches Ei	geschältes hartes Ei
Salzkartoffeln	Pommes frites oder -chips
Apfelkompott	Apfelstückli (m.Zitrone eingerieben bleiben sie hell)
Gemüse gekocht oder roh	Gemüsestengeli,gekocht oder roh
Fisch	Fischstäbchen
Poulet	Pouletnuggets
Kartoffelstock	Kartoffeltätschli, Pommes duchesse
Glace	Glacépraline oder Glacébiscuit
Suppe aller Arten	Suppe passiert in Becher oder Fruchtjus in Becher
Schnitzel	Schnitzel geschnitten ohne Sauce
anstelle von Fleisch	Schinkengipfeli, Fleischkrapfen, Pizza, Käseküchlein, süsse od.pikante Wähen
Reis	Reiscroquetten, Reisschnitten,
Teigwaren	Ravioli ohne Sauce mit etwas Butter Teigwarenauflauf in Stücke geschnitten
Getreideprodukte	Bratlinge jeder Art, z.B. Mais, Gries, Hirse oder Gugelhopfs oder Schnitten
Nachtessen	div. Café complets

Salat	Blattsalate ohne Sauce, mit Dips
Früchte	fast alle Früchte geschnitten
Beerenkompott	ganze Beeren ohne Sauce
Creme	Creme in Becher, verflüssigt
Patisserie, Torten	Konfekt trockener Kuchen, Cakes, Guetsli ohne Creme, Eclairs, Praliniés
Vermicelles	glacierte Kastanien