

Presseinformation

Gesunder Appetit – auch im hohen Alter

Cura schafft neue Konzepte für den Umgang mit Schluckbeschwerden

Berlin, 08. Februar 2010. Gesunde Ernährung im Alter ist von großer Bedeutung. Das sagt sich leicht, gestaltet sich im Alltag aber häufig sehr schwierig. „Bis zu 50 Prozent der Bewohner von Senioreneinrichtungen sind von Kau- und Schluckbeschwerden betroffen. Essen bedeutet für sie Schwerstarbeit“, sagt Claudia Menebröcker, Expertin für geriatrische Ernährungstherapie. Sie berät die Cura Unternehmensgruppe in fachlichen Fragen der Seniorenbewirtung. Obwohl Schluckstörungen das Essen und Trinken erschweren, die Lebensqualität massiv einschränken und zum Teil eine vitale Bedrohung für die Betroffenen sind, werden sie häufig nicht erkannt und nicht ausreichend behandelt. Gerade in Senioreneinrichtungen werden Schluckstörungen – anders als etwa in Reha-Kliniken – therapeutisch bislang kaum berücksichtigt. „Ich halte es von großer Bedeutung, dass die Träger sich dieses Problems annehmen, denn es gibt Lösungen dafür, wie die Pilotprojekte in zwei Einrichtungen der Cura jetzt auch belegen.“

Projektleiter Klaus Soltau, ausgebildeter Koch und Ernährungswissenschaftler, beschreibt den Ansatz des Konzepts: „Zunächst geht es darum, das Küchen- und Pflegepersonal für die Problematik zu sensibilisieren. Wenn jemand nicht gut isst, hat das ganz konkrete Gründe, die es individuell zu erkennen gilt.“ Genau hinschauen, ob die Bewohnerinnen und Bewohner Probleme haben, ist daher der erste Schritt. Eine Checkliste hilft bei der Einordnung der Beschwerden. Wird eine Störung erkannt, sollte ein Facharzt hinzugezogen werden. „Für eine genaue Diagnostik sollten Pflegende, Mediziner und Logopäden zusammenarbeiten. Auch der Ernährungszustand und die Einschätzung der kognitiven Fähigkeiten spielen dabei eine Rolle“, so Soltau.

Im nächsten Schritt wird gemeinsam mit der Küche abgestimmt, was gekocht wird. Muss das Essen komplett püriert werden, oder genügt es, bestimmte Nahrungsmittel zu adaptieren – also zum Beispiel Reis durch Kartoffeln zu ersetzen? Sollten Getränke, die aufgrund der hohen Fließgeschwindigkeit oftmals schwer trinkbar sind, ange dickt werden? Dass das Auge mitspielt, wird ebenfalls berücksichtigt. Pürierte Kost ist wenig attraktiv; also ist die Kreativität der Küche gefragt, um die Gerichte dennoch abwechslungsreich und appetitlich anzurichten und so die Lust am Essen aufrecht zu erhalten.

Vier Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden nahmen im Cura Seniorenzentrum Halle Lutherbogen an der Testphase des Konzepts teil. Bislang wurde ihnen passierte Kost angereicht. Nun erhielten sie, ausgerichtet nach den jeweiligen Vorlieben, adaptierte Kost. „Die Bewohner hatten deutlich mehr Freude am Essen und konnten sogar an Gewicht zulegen“, berichtet Einrichtungsleiterin Petra Klappach. Inzwischen erhalten alle Bewohner mit Schluckbeschwerden eine individuelle Kostform. Auch im Cura Seniorenzentrum Ottendorf wurde ein Versuch unternommen, der ebenfalls erfolgreich war.

Künftig soll das Konzept auch in anderen Einrichtungen der Cura Unternehmensgruppe eingeführt werden, wobei es einen großen Vorteil darstellt, dass die Häuser fast durchweg über eine eigene Küche verfügen. Neben dem Fingerfood-Angebot ist dies nun der zweite innovative Baustein einer professionellen geriatrischen Ernährung der Bewohner, den die Cura Unternehmensgruppe gemeinsam mit der Recatec Dienstleistungs-GmbH entwickelt hat.

Bildmaterial:

Die hier abgebildeten Fotos auf Wunsch in druckfähiger Auflösung zugesendet werden.



Kontakt:

B. Reidinger, PR-Referentin

CURA Unternehmensgruppe
Französische Straße 53-55, 10117 Berlin
reidinger@cura-ag.com

Tel: 030/65 79 80-624
Mobil: 0151/122 133 112