

Adieu Brei, hallo Smooth Food!

Der traditionelle Turmix hat ausgedient. Wo früher Brei regierte, hält Smooth Food Einzug, eine Kombination aus ansprechender Optik, ehrlichem Geschmack und angenehmer Textur. Oder anders formuliert: ein Fest für Auge, Geschmacksnerven und Seele.

Der Brei, altbekannt, aber oft stigmatisiert, hat im Reusspark ausgedient. Smooth Food erfreut nicht nur den Magen, sondern auch das Auge. Aber was ist Smooth Food genau? Es ist mehr als nur pürierte Kost. Es ist ein Verpflegungskonzept, bei dem die Lebensmittel so verarbeitet werden, dass sie eine weiche, aber dennoch formstabile Konsistenz aufweisen. Das Resultat sind Gerichte, die geschmacklich und auch optisch dem Original in nichts nachstehen.

Das Schlucken ist ein komplexer Vorgang, der aus einem feinen Zusammenspiel von über 26 Muskelpaaren besteht und durch verschiedene Zentren des Hirns und des Hirnstamms gesteuert wird. Im Alter nehmen Schluckbeschwerden zu. «Dysphagie, also Schluckbeschwerden, tritt im Alter vorwiegend bei neurologischen Erkrankungen auf, wie zum Beispiel nach Schlaganfall, bei Parkinson oder Demenz», erklärt Chefärztin Franziska Perini. «Nicht alle Menschen, die beim Kauen oder Schlucken Probleme haben, benötigen pürierte Kost. Bei uns erhalten rund 15 Prozent aller Bewohnerinnen und Bewohner diese spezielle Form von Verpflegung.»

Die Wissenschaft hinter dem Genuss

Bettina Huber, eine erfahrene Diätköchin, ist die treibende Kraft hinter diesem Verpflegungskonzept. Sie hat sich Inspiration von Branchenpionieren geholt. Unter ihrer fachkundigen Anleitung verwandelt sich das Essen zu einem Erlebnis. Die Umstellung erfolgt schrittweise: erst das Frühstück im letzten September, dann das Mittagessen im November. «Nach dem Küchenumbau diesen Mai steht das Abendessen auf dem Plan. Für die Bewohnerinnen und Bewohner sind die Mahlzeiten zentral. Alle verdienen ein ansprechendes Essen. Es geht um Geschmack, Optik und vor allem Würde», betont Bettina Huber. Ihre Herausforderung? «Die Nahrungs-

mittel müssen die richtige Konsistenz erreichen.» So weich, dass sie auf der Zunge zergehen, aber nicht zu weich, damit es nicht zum Verschlucken kommt. Ein weiteres Augenmerk gilt den Nährwerten. «Durch das Kochen und Pürieren gehen Nährstoffe verloren. Daher fügen wir der pürierten Kost zusätzliches Proteinpulver hinzu», erklärt die 33-Jährige. «Wir verwenden Bindehilfsmittel auf Algenbasis, da sie hitzebeständig sind.»

Ein Manifest für Würde und Qualität

Zwischen den Zeilen dieses kulinarischen Wandels steckt eine tiefere Botschaft. «Es geht darum, wie wir älteren Menschen und ihren besonderen Bedürfnissen begegnen und dass wir uns alle – egal in welchem Alter – Würde und Lebensqualität wünschen», bringt es Franziska Perini auf den Punkt. Mit seinem Pioniergeist setzt der Reusspark nicht nur neue Standards in der Verpflegung, er erinnert uns auch daran, dass das Alter nicht bedeutet, sich mit dem Mittelmässigen zufriedenzugeben. Oder wie es Direktor Urs Bosisio ausdrückt: «Unsere Bewohnerinnen und Bewohner verdienen das Beste, das Aussergewöhnliche. Smooth Food ist mehr als nur eine Mahlzeit, es ist ein kulinarisches Erlebnis!»



Bettina Hubers Smooth Food Revolution.



Smooth Food revolutioniert die Heimküche.

Herausgeber:



REUSSPARK

ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG

056 619 6111 reusspark.ch

... auffallend einzigartig!

Gerne nehmen wir Anregungen für den «Reusspärkler» entgegen: marketing@reusspark.ch