

Wie Salzburgs Seniorenwohnheime voneinander profitieren

Von der Molekularküche in die Seniorenwohnheime: Beim ersten Netzwerktreffen der „Gesunden Seniorenheimküchen“ im Raps-Gewürzwerk in Obertrum hat sich alles um die einfache Zubereitung ansehnlicher Breikost gedreht.

„In so einer großen Runde waren wir noch nie beisammen“, freut sich AVOS-Gesundheitsreferentin Simone Sommerauer, BEd, MA. Sie hat alle Beteiligten der Seniorenwohnhäuser, die entweder am bereits abgeschlossenen Projekt „Gesund gepflegt im Alter“ oder am aktuell laufenden Projekt „Guten Appetit“ beteiligt sind, zum ersten Netzwerktreffen der „Gesunden Seniorenheimküchen“ in die Hallen der Raps Gewürzhandel GmbH nach Obertrum eingeladen. Gefördert bzw. Co-Finanziert werden die Projekte vom Fonds Gesundes Österreich und dem Gesundheitsressort des Landes Salzburg.

21 Vertreterinnen und Vertreter aus ganz Salzburg mit dabei

Und diese Gelegenheit haben sich 21 Vertreterinnen/Vertreter aus zehn Seniorenwohnhäusern aus ganz Salzburg nicht entgehen lassen. „Der Gedanke dahinter ist es, langfristig ein großes Netzwerk zu schaffen, von dem möglichst viele durch einen gemeinsamen Austausch laufend profitieren können“ erzählt Sommerauer. Neben der Optimierung des Speiseangebots in den Küchen liegt der Schwerpunkt der Projekte auf einer gesunden und bedarfsgerechten Lebensmittelauswahl.

Seniorenwohnhäuser haben sich das Thema gewünscht

In Obertrum ist dabei die „Ernährung bei Schluckbeschwerden – einfache Zubereitung von Breikost“ im Mittelpunkt gestanden. Der Wunsch, sich mit dieser schwierigen Thematik auseinanderzusetzen, ist dabei von den Seniorenwohnhäusern selbst gekommen. Kein Wunder, leben doch 66 Prozent der älteren Menschen mit Schluckstörungen in Pflege- und Seniorenwohnheimen. „Schlucken ist ein sehr komplexer Vorgang, der im Alter oft nicht mehr selbstverständlich abläuft“, erklärt Diätologin Mag. Gerti Horvath, die seit dem ersten Projekt dabei ist und mit ihrem Vortrag das Netzwerktreffen eröffnet hat.

Bei der Breikost zählt vor allem das Teamwork

Wie genau Köchinnen/Köche und Pflegerinnen/Pfleger bei der Verköstigung von Personen mit Schluckstörungen aufpassen müssen, berichtet Horvath gleich zu Beginn: „Auch wenn es optisch gut aussieht, können bereits Kleinigkeiten wie Schnittlauch auf Grießnockerln bei Betroffenen große Probleme auslösen.“ Um das zu verhindern sei im Vorfeld eine Kostempfehlung durch eine Logopädin/einen Logopäden oder eine Ärztin/einen Arzt ideal. Fast nie verkehrt sind viele Saucen-Varianten, um trotz Breikost Abwechslung in den Speiseplan zu bekommen und das „Ess-Erlebnis“ aufrecht zu erhalten.

Tipps und Tricks vom Raps-Küchenchef

Nach einem kurzen Überblick der 100-jährigen Firmengeschichte durch Raps-Küchenchef Attila Varnagy und einer umfangreichen Führung durch die Produktions- und Logistik-Hallen des Gewürzherstellers ist es für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in den praktischen Teil gegangen.

Oktober 2018

Varnagy selbst, der auch Co-Autor der Bücher „Kalte Küche“ und „Molekulare Desserts“ ist, hat in den vergangenen Jahren seine Erfahrungen aus der Molekularküche in die Zubereitung von ansehnlicher Breikost in Form herkömmlicher Lebensmittel einfließen lassen. Und genau davon profitieren wiederum die Salzburger Seniorenwohnheime, die hier einige Tipps und Tricks für ihre tägliche Arbeit mitgenommen haben.

Fotos:

Raps1_klein_(Manuel_Bukovics).jpg – Diätologin Gerti Horvath ist seit dem Beginn des ersten Projektes mit an Bord. Sie hat das Netzwerktreffen mit ihrem Vortrag eröffnet. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Raps2_klein_(Manuel_Bukovics).jpg – Insgesamt haben am ersten Netzwerktreffen 21 Vertreterinnen und Vertreter aus zehn Seniorenwohnhäusern teilgenommen. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Raps3_klein_(Manuel_Bukovics).jpg – Nach einer Hausführung hat Raps-Küchenchef Attila Varnagy den Teilnehmerinnen und Teilnehmern einige Tipps und Tricks zu ansehnlicher Breikost verraten. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Raps4_klein_(Manuel_Bukovics).jpg – Einiges haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim Workshop auch selbst probieren und beurteilen dürfen. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)