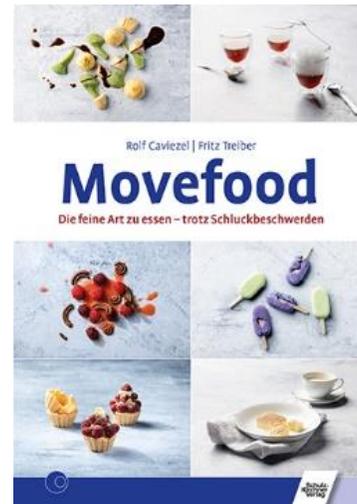


Workshop Nottwiler Wundforum

Movefood die feine Art zu essen trotz Schluckbeschwerden

Rolf Caviezel



Rolf Caviezel

- Ausbildung als Koch / Chefkoch Spital & Heim / Hotelier Restaurateur
- Erfahrung Luxusgastronomie & Heimküche
- Buchautor von 15 Fachbüchern
- Gründer Foodlab in Grenchen / Guide Bleu Entdeckung
- Gründer von Kids ab an den Herd / Sozialprojekt
- Leiter Verpflegung Stiftung Fomaso Solothurn

Essen kann viel mehr sein als man denkt

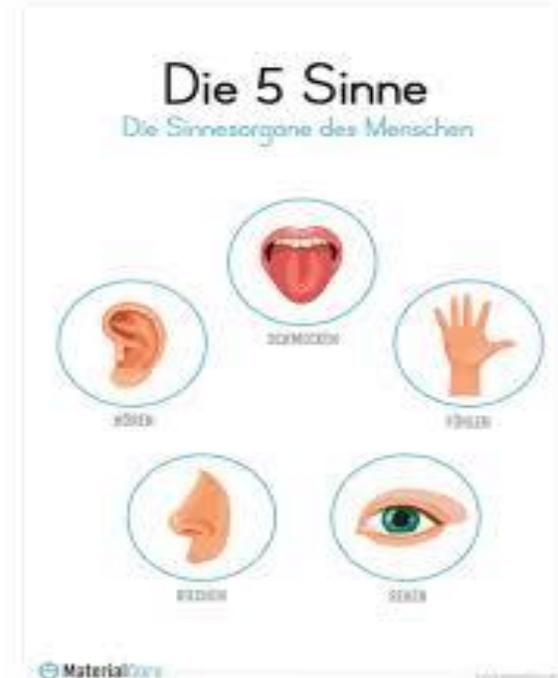


Agenda

- Die verschiedenen Wahrnehmungsstufen beim Essen
- Die Zunge als Geschmacks-und Tasterdetektor
- Was muss in Bezug auf Speisen beachtet werden?
- Was muss in Bezug auf die Zubereitung von Speisen beachtet werden?
- Gelieren als Alternative
- Pürierte Gelees
- Texturen
- Ziel IDDSI
- Mit den Fingern essen
- Basale Stimulation
- Verschiedenes

Die verschiedenen Wahrnehmungsstufen beim Essen

- Telleroptik: Wie sind die verschiedenen Elemente angerichtet?
- Duft und Geruch (nasal)
- Beschaffenheit und Textur
- Geruch und Duft (retronasal)
- Akustisch



Die Zunge als Geschmacks-und Tasterdetektor

- Süß (Zucker, sofortige Energie)
- Salzig (Mineralien, Zellfunktion, Nerven-aktivität)
- Sauer (Speichelfluss, PH Wert usw.)
- Bitter (Bitterstoffe, häufig Gift)
- Fett (Lipide, Energiespeicher)
- Wässrig (Flüssigkeit, Mineralien)

Was muss in Bezug auf Speisen beachtet werden?

- Aufrecht sitzen, Kopf leicht nach vorne bei der Einnahme von Speisen
- Essen in ruhiger Umgebung
- Zeit nehmen zum Essen
- Auf geeignete Nahrungsmittel achten
- Nach dem Essen mindestens 20 Minuten sitzen bleiben
- Mundpflege

Was muss in Bezug auf die Zubereitung von Speisen beachtet werden?

- Verdickung der Speisen - Verlangsamung der Fliesseigenschaft: Einsatz von Hydrokolloide, Maltodextrin, Xanthan usw.
- Erreichen eines schönen Mundgefühls
- Vorsicht bei niedriger Viskosität (z.B. Wasser) - Aspiration

Gelieren als Alternative

- Konsistenzveränderung durch neue Formen
- Formen lassen sich nach den Bedürfnissen des Patienten anpassen
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln lassen sich besser konservieren – Vitamine usw..
- Schnittfähigkeit von Produkten, keine Breikost
- Beim Gelieren wird Wasser besser gebunden als beim Verdicken.
- Leichter essbar als verdickte Produkte, da Gelees feuchter sind

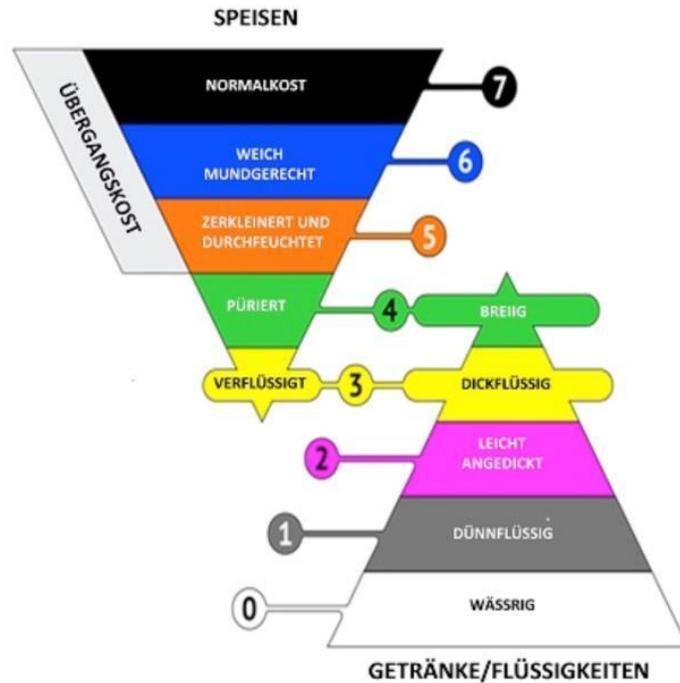
Pürierte Gelees

- Gelees müssen nicht nur in fester und definierter Form verabreicht werden.
- Bei Mischungen zwischen Gelee mit Agar und Gellan erreicht man eine hohe Wasserbindung. Durch mixen erreicht man ein hohes pastöses Püree, das über eine aussergewöhnlich gute Schluckbarkeit verfügt.
- Pastöse Gelees wirken flüssiger, sind jedoch bestens schluckbar.
- Die Methode Gelees zu pürieren, kann eine sinnvolle

Texturen / Bindemittel



Ziel des IDDSI

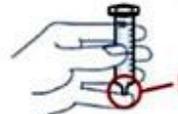


IDDSI Flow Test zur Einteilung von Flüssigkeiten

- 1



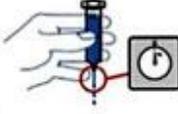
Sie benötigen eine Stoppuhr und eine 10ml-Spritze mit zentralem Nadel-Ansatz wie auf Seite 2 abgebildet. Entfernen Sie den Stempel oder Kolben und legen Sie ihn weg.
- 2



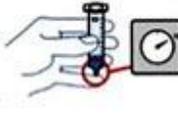
Verschließen Sie den Ansatz der Spritze dicht mit Ihrem Finger.
- 3



Befüllen Sie die verschlossene Spritze bis zur 10ml-Markierung mit Flüssigkeit. Es wird empfohlen eine zweite Spritze dazu zu verwenden.
- 4



Entfernen Sie den Finger vom Spritzenansatz gleichzeitig mit dem Start der Stoppuhr.
- 5



Nach 10 Sekunden legen Sie Ihren Finger wieder über den Ansatz und unterbrechen den Fluss der Flüssigkeit.

Mit den Fingern essen



Softes Brot / Foodwaste



PEG Sonde/ Basale Stimulation



Gemüse als Eis / Broteis



Püriertes Essen



Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit

Weitere Infos auf www.freestylecooking.ch

