

# Smooth Food – Verpflegung für Menschen mit Schluckbeschwerden

Mit Unterstützung von der Gourmetbox GmbH hat Domicil ein Ernährungskonzept entwickelt, das besonders den Bedürfnissen von Menschen mit Schluckbeschwerden optimal entgegenkommt. Der Erfolg ist frappant.

«Ohne diese spezielle Kostform hätten einige Bewohnende eine tiefere Lebenserwartung gehabt», sagt Jana Schweizer unverblümt. Die erfahrene Köchin muss es wissen. Sie arbeitet seit zehn Jahren im Domicil Kompetenzzentrum Demenz Oberried in Belp. Diese spezielle Kostform, neudeutsch Smooth Food, ist in ihrer Konsistenz so zubereitet, dass sie von Menschen mit Schluckbeschwerden einfacher als normal zubereitete Gerichte zu sich genommen werden kann. Gerade Menschen mit Demenz leiden oft an Schluckbeschwerden.

«Im Gegensatz zu früher schmeckt eine Bratwurst jetzt nach Bratwurst und Kürbis nach Kürbis. Die Polenta ist fein und cremig. Auch die Saucen sind geschmacklich viel besser geworden. Durch angepasste Rezepturen und mithilfe von spezialisierten Geräten können die Nahrungsmittel so natürlich wie möglich zubereitet werden», erklärt Jana Schweizer. Zudem kann der Appetit auch über eine schöne Anrichte der Speisen angeregt werden. «Tranchiert man die Pouletbrust, sieht das sofort besser aus, doch der Geschmack steht für die Bewohnenden an oberster Stelle», so die Köchin.



Jana Schweizer (links) und Valentina Hasanaj (rechts) kennen die Vorlieben der Bewohnenden genau.



### Was ist Smooth Food bei Domicil?

Smooth Food ist ein Konzept von in der Konsistenz modifizierter Kost für Menschen mit temporären oder dauerhaften Schluckbeschwerden. Es soll sämtliche Konsistenzstufen abbilden und berücksichtigt auch Allergien sowie Intoleranzen (Nüsse, Laktose, Gluten).

Ein Smooth-Food-Menü basiert auf frischen Lebensmitteln. Diese werden in Struktur und Textur verändert und mit energiereichen Zutaten ergänzt. So bleiben Geschmack und Geruch authentisch und Inhaltsstoffe weitestgehend erhalten. Die hochwertige, schmackhafte, ausgewogene und optisch ansprechende Ernährung führt bei den Bewohnenden zu mehr Freude und Genuss am Essen.

«Mit unserem Smooth-Food-Konzept haben wir einen Sprung nach vorn gemacht.»

**Jana Schweizer, Köchin**  
Domicil Kompetenzzentrum Demenz Oberried

«Dadurch, dass wir das Essen bei den Bewohnenden im Essraum selbst anrichten, kennen wir ihre Vorlieben und können diese schon in der Zubereitung berücksichtigen», erklärt Jana. Auch Valentina Hasanaj weiss, was die Bewohnenden schätzen. «Viele können sich nicht mehr gut verbal äussern, aber sie haben durchaus Qualitätsansprüche. Deshalb müssen wir sehr gut hinschauen», sagt die Mitarbeiterin der Hotellerie. Sie unterstützt bei der Abgabe des Essens, besonders dann, wenn Menschen mit Demenz vergessen haben, wozu ein Löffel benutzt wird.

«Oft haben die Angehörigen die höheren Erwartungen an die Küche als die Bewohnenden selbst», sagt Jana Schweizer. Mit einem Augenzwinkern fügt sie hinzu: «Unser Smooth Food schmeckt nun so gut, dass ich diese Kost gelegentlich den normalen Gerichten vorziehe.» Und Valentina Hasanaj ergänzt: «Man hat oft das Gefühl, dass es den Bewohnenden besser schmeckt als früher». ■ pfe

## Smooth Food: Drei Fragen an Toni Mittelbach

### Worum geht es bei Smooth Food?

*Toni Mittelbach:* Für Domicil ist eine hohe Qualität der Ernährung, angepasst an die Bedürfnisse und Lebensumstände, sehr wichtig. Es geht dabei nicht nur um ernährungsphysiologische Aspekte und kultivierte Essensgewohnheiten, sondern auch um Wertschätzung und die Würde der Bewohnenden. Mit unserem Smooth-Food-Konzept können wir diesen hohen Anspruch in unseren fünf spezialisierten Häusern für Menschen mit Demenz gewährleisten. Die Ausweitung auf die übrigen Häuser ziehen wir in Betracht, damit auch dort Bewohnende, die unter Schluckbeschwerden leiden, davon profitieren können.

### Warum ist Smooth Food so wichtig?

Stellen Sie sich vor, man würde Ihnen ein normales Menü einfach in pürierter oder passierter Form servieren, das nicht nur matschig aussieht, sondern auch nach nichts schmeckt. Sie würden nur wenig essen, vielleicht einen Teil davon ganz weglassen. Mit einer Demenz sind Sie kaum in der Lage, auszusprechen, dass das Essen fad sei. Sie würden einfach weniger essen und wären bald mangelernährt. Unser Smooth Food regt zum Essen an und hält die Menschen besser bei Kräften.

### Welches sind die Vorteile von Smooth Food?

Smooth Food sieht ansprechend aus und ist ernährungsphysiologisch hochwertig. Unsere neuen Rezepturen stimulieren Menschen mit Demenz auch basal. Das bedeutet, über Gerüche und Geschmäcker werden Erinnerungen geweckt, welche zum Essen anregen. Persönlich vergleiche ich das gerne mit einem gut riechenden Kaffee am Morgen, der mir einen guten Start in den neuen Tag verschafft.



Toni Mittelbach,  
Projektleiter Gastronomie