

Über die vielen Ideen des Bühner-Teams

Einer der besten Köche der Welt, Thomas Bühner, zeigte 30 Vertretern aus Klinik- und Heimküchen, wie man Patienten mit Schluckbeschwerden genussvoll versorgt. Ein einfacher Kartoffelbrei wird in seiner Küche zum exotischen Geschmackserlebnis.

Von Ulrike Böhm-Heffels

Es ist ein Vorgang, über den gesunde Menschen gar nicht nachdenken: Gut 1500-mal schlucken wir jeden Tag. Ganz automatisch und reflexartig. Über fünf Millionen Menschen in Deutschland aber können dies krankheitsbedingt nicht. Sie leiden unter Dysphagie, Schluckstörung aufgrund von Operationen oder neurologischen Erkrankungen. Experten schätzen, dass bis zu 45 Prozent der Bewohner von Altenheimen schlecht schlucken können.

Betroffene mit fadem Brei abzuspeisen, setzt eine fatale Spirale in Gang: Eine Studie aus einem Altenheim zeigte, dass lediglich sechs Prozent der Bewohner das lieblos auf den Teller geklatschte „Essen“ auch aufsaßen. Mangel- und Unterernährung sind die Folgen, wenn Patienten mit Schluckbeschwerden kaum noch etwas zu sich nehmen.

Tolle Würzideen

Mehr Geschmack, ein appetitanregender Geruch (fast 80 Prozent von dem, was wir auf der Zunge schmecken, riechen wir eigentlich) und das nette Anrichten der Mahlzeit können allerdings Wunder bewirken. Wer wüsste dies nicht besser als Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner. Bis 2006 verwöhnte der Spitzenkoch im früheren Dortmun-



Blumenkohl mit Vanille, Rote-Bete-Mayonnaise und Kartoffelbrei mit Tandoori-Gewürz: Die Seminarteilnehmer entdeckten neue Geschmäcker in der Erleb-Bar in Hombruch. Die Kochprofis präsentierten ihnen einen wahren Kontrast zum sonst so faden Essen in vielen Krankenhäusern.



Sie engagierten sich bereits in vielen Seminaren für Menschen mit Schluckbeschwerden (v. l.): Thomas Bühner, Tobias Pietzsch und Marc Mehner.

der Restaurant „La Table“ in der Spielbank. Und seit elfeinhalb Jahren tut er dies auf dem höchsten für einen Koch zu erreichenden Niveau im Restaurant „La Vie“ in Osnabrück.

Monika Beyer vom Erlanger Unternehmen Nutricia für medizinische Ernährung organisiert die Seminare mit Spitzenköchen. Sie musste Thomas Bühner nicht lange überzeugen: Essen habe in Krankenhäusern und auch Altenheimen einen viel zu geringen Stellenwert. Schon immer mahnt Bühner, dass Essen mehr sei als Nahrungsaufnahme: „Ein Lebensmittel ist ein Mittel zum Leben.“

Bühner bekommt prompt recht von den Seminarteilnehmern: „Wenn man in der Klinik ein Tagesbudget von 4,50 Euro hat, zeigt dies, dass Essen einen viel zu niedrigen Stellenwert hat“, sagt die Mitarbeiterin einer Krankenküche. Sie probiert einen Löffel Kartoffelbrei, gewürzt mit einer asiatischen Tandoori-Gewürzmischung: „Das schmeckt toll und ist so einfach. Aber ich selbst wäre nicht darauf gekommen.“ Spitzenkoch Bühner, der mit seinen Mitarbeitern Tobias Pietzsch und Marc Mehner nach Dortmund reiste, spricht von „Kartoffel-Schaum“. Das Team kredenzt den Schaum

in fünf Variationen. „Ich koche für 1500 Patienten“, gibt der Küchenchef eines großen Dortmunder Krankenhauses zu bedenken. „Dann nehme ich mal an, Sie kennen auch keine Kartoffeln mehr“, sagt Thomas Bühner.

„Echter“ Kartoffelbrei

In Großküchen von Kranken-

und Pflegeeinrichtungen wird in der Regel Kartoffelpulver zu Brei angerührt. Der Meister nimmt echte Erdäpfel, kocht sie in Brühe, fängt einen Großteil der Brühe auf, püriert die gekochten Kartoffeln nicht mit Milch und Butter, sondern mit Brühe und Olivenöl und würzt, zum Beispiel mit Tandoori. Das sieht

Husten und Verschlucken

Menschen mit Schluckstörungen spüren beim Essen ein **Druck- oder Kloßgefühl** im Hals. Wenn sie etwas herunterzuschlucken wollen, husten oder verschlucken sie

sich vielfach.

Mit Logopäden lassen sich **Schluckauslöser** durch bestimmte Übungen antrainieren.

nicht nur nett aus, sondern ist um ein Vielfaches gesünder als das Industrie-Erzeugnis, ganz zu schweigen vom Geschmack.

Sparen am falschen Ende

Fades Essen reizt niemanden, gleich ob er krank oder gesund ist. Und so ging ein Raunen durch die Küche der Erleb-Bar in Hombruch, dem Ort des Seminars, als das Team um Thomas Bühner seine Version von Gazpacho zum Probieren reichte: Die kalte Gemüsesuppe kam aus dem Thermomix, eine Vitaminbombe aus Tomaten, Roter Beete, Gurke, Zwiebel, gewürzt mit wenig Knoblauch

und Tabasco und danach durch ein Sieb passiert. Eine echte Geschmacksbombe!

Ihr folgten viele: Zum Beispiel Nudeln, mit Sahne und Parmesan zusammen im Vakuum-Beutel gekocht (statt dessen ließe sich auch ein Einmachglas nehmen), Karotten mit Fencheltee (oder auch Minztee) zubereitet, Blumenkohl mit Vanille und Sellerie oder Rote-Bete-Mayonnaise.

Dem ständigen Kostendruck in Krankenhäusern mit vermeintlich billigerem Essen standzuhalten, setzt Spitzenkoch Bühner entgegen: „Die Geschäftsführer könnten sich ja auch einen kleineren Dienstwagen genehmigen.“

ANZEIGE

Das größte UNI POLSTER JUBILÄUM!

50

JAHRE

Eckkombination mit kuscheliger Armlehne und weichem Rhombo-Fill® Sitz. Ca. 273x248 cm in Semianilin-Leder beige.

Kopfteilverstellung auf Wunsch lieferbar.

motorische Relaxfunktion auf Wunsch lieferbar.

4 Armlehndesigns
2 Sitztiefen
2 Sitzkomfortvarianten

über **100 Typen** lieferbar!

ECHT LEDER

INKL. GRATIS-LIEFERUNG!

JUBILÄUMS-PREIS! statt: 3598,- **zusätzlich** **1975,-**
12x 164,58 mtl.¹⁾

BIS SAMSTAG

JUBILÄUMS-RABATT

40% Bis zu

EXTRA-RABATT

zusätzlich

10% Auf alles!

FINANZIERUNG

0% Zinsen! **zusätzlich**

Bis zu 72 Monate Laufzeit

Gratis Lieferung

frei Haus ab 500,- Warenwert

1) Abholbarpreis entspricht dem Nettodarlehensbetrag sowie dem Gesamtbetrag. Effektiver Jahreszins¹⁾ und gebundener Sollzins entsprechen 0,00% p.a. bei 72 Monaten Laufzeit ab einem Warenwert von 500,- Euro. Bonität vorausgesetzt. Schlussrate kann abweichen. Ein Angebot der Santander Consumer Bank AG, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach. Die Angaben stellen zugleich das 2/3-Beispiel gemäß § 6a Abs. 4 P AngV dar. Uni-Polster Handels GmbH, Hagelkreuzstraße 133, 46149 Oberhausen

Dortmund-Dorstfeld • Spicherner Straße 68 • Mo-Fr.: 10-19 Uhr • Sa.: 10-18 Uhr • www.uni-polster.de