

JETZT: GUTEN MORGEN ÖSTERREICH
▶ *Guten Morgen Österreich*

7 TAGE Ö1 PROGRAMM CLUB SHOP ARCHIV RKH fRS@ t y Q ☰

MOMENT - LEBEN HEUTE

Kein Einheitsbrei. Kochen für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden

Pflegeeinrichtungen zwischen Molekularküche und Kostendruck
Die Herausforderung, breiige Speisen abwechslungsreich zu gestalten

11. August 2022, 15:30

Teilen 

Viele ältere Menschen - aber auch jüngere - haben Kau- oder Schluckbeschwerden. Sie können deshalb nur weiche, breiige Speisen zu sich nehmen. Damit das nicht langweilig wird, müssen Köchinnen und Köche kreativ werden. Claudia Braunstein hat aus eigener Betroffenheit einen Foodblog mit viskosen Rezepten gestartet, die auch ihre Familie gern isst. Auch in Pflegeeinrichtungen, etwa der Caritas, und den "Häusern zum Leben" des "Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser" besteht zunehmend Bedarf an weichen Speisen. Rezepte für Tafelspitzflan, Erbsenterrine oder Sauerteigbrot, das mit der Zunge zerdrückt werden kann, entstehen in eigenen Versuchsküchen. Hier treffen Techniken aus der Molekularküche auf besondere diätologische Anforderungen und harten Kostendruck.

Eine Wiederholung anlässlich der Auszeichnung mit dem 1. Preis des "Silver Living JournalistInnen Award" unter dem Motto "Leben im Altern - ein Thema für alle Generationen". Zudem erhielt die Gestalterin Jana Wiese den Nachwuchspreis des Awards

Gestaltung: Jana Wiese