

Workshop „Kau- und Schluckbeschwerden“ in Oberschleißheim



Herbert Thill (M.) zeigte während des exklusiven Workshops verschiedene Zutaten wie Gelea hot, mit denen passierte Kost andgedickt werden kann.

Grundlagen für hochwertige Ernährung

In vier Schwerpunktbereichen wurden den Teilnehmern des Workshops „Kau- und Schluckbeschwerden“ Ernährungskonzepte und deren Umsetzung in der Care-Verpflegung vermittelt. Partner der Veranstaltung waren unter anderem der jamVerlag, MKN und Isi Deutschland.

Das Hotelkompetenzzentrum in Oberschleißheim bot eine sehr gute Basis für den Tagesworkshop zum Thema „Kreative Konzepte für Kau- und Schluckbeschwerden (Dysphagie)“. Das Thema, das immer mehr hochbetagte Senioren, Demenzerkrankte und behinderte Menschen betrifft, wurde von der Fachzeitschrift VerpflegungsManagement – erscheint auch im jamVerlag – in Zusammenarbeit mit Isi Deutschland, Milram Food-Service, Herbert Thills Smoothfood und MKN

exklusiv veranstaltet und im professionell eingerichteten Großküchenkompetenzzentrum innerhalb des Hotelkompetenzzentrums durchgeführt. Den Anfang machte Smoothfood-Experte Herbert Thill mit seiner Präsentation zum Thema Dysphagie. In einem Seminarraum erläuterte Thill in lockerer Atmosphäre welche Grundlagen beachtet werden sollen und wie das Thema in der Küche und am Gast praktisch umgesetzt werden kann. Dabei griff der Heimkoch auf sein reichhaltiges Wissen, seine Erfahrungen aus der Küchenpraxis und aus vielen vorangegangenen Veranstaltungen zurück.

Passierte Mittagmenüs

In der Küche angekommen, wurden die Teilnehmer in Teams eingeteilt, damit jeder die theoretischen Ansätze in kleinen Gruppen in die Praxis umsetzen oder wenigstens dabei zusehen konnte. Dabei er-

läuterte Herbert Thill für das Thema Smoothfood anhand von drei Gerichten die Zubereitung eines passierten Mittagmenüs. Besonders die Zubereitung der Fleischkomponente mit Püriervorgang und Zutaten wurde gemeinsam mit den Teilnehmern im Detail besprochen. Anschließend wurde die Masse in Silikonformen gegossen und im

Combidämpfer auf 70 °C gegart. In der Zwischenzeit wurden die Gemüse und die Beilagen auf ähnliche Weise vorbereitet und gegart. Währenddessen gab Thill auch Tipps für die einzelnen Arbeitsschritte und geeignete Hilfsmittel sowie für den Tellerbau. Anschließend konnte jeder Teilnehmer probieren und sich vom Ergebnis selbst über-



Eines der kulinarischen Highlights war der Kaiserschmarrn, den Thomas Klein (r.) von MKN im Flexichef zubereitete.

Topseller beim Fachhandel:

Dynamix im Turbo-Modus

Dynamix



Im Flexichef von MKN konnten die Teilnehmer hautnah moderne Hightech-Produktion erleben.

zeugen.

Reiner Gronau-Leipolt von Isi Deutschland zeigte währenddessen, wie Schaumkost mit dem Isi-Whip zubereitet und serviert werden kann. Auch hier galt es, die Lebensmittel nach Rezept vorzubereiten und heiß oder kalt durch das richtige Sieb in den Whipper zu füllen. Anschließend wird das Gerät verschlossen und die Gaskapsel wird aufgeschraubt – schon kann der köstliche Schaum in Gläser oder Tassen gefüllt werden. Während des Seminars produzierte Gronau-Leipolt einen vollen Beköstigungstag



Reiner Gronau-Leipolt (l.) von Isi Deutschland erklärte den Workshop-Teilnehmern, warum alle Zutaten immer durch das feine Sieb in den Isi-Whip müssen.

mit geringem Wareneinsatz in kurzer Zeit – vom Müsli-Frühstück über verschiedene Zwischenmahlzeiten, Mittagessen, Kaffee-Kreationen und Abendessen bis zum Nacht-Snack. Mit kreativen Ideen für die Care-Verpflegung wartete an der nächsten Station Khalidun Saidavi auf, der in seinen Rezepten proteinreiche Molkereiprodukte von Milram Food-Service – beispielsweise Joghurt und Skyr – verarbeitete.

Entwicklung des Kompetenzzentrums

Großes Interesse hatten die Teilnehmer auch an der Küchentechnik, die von den MKN-Vertriebsprofis Thomas Klein und Matthias Wunderlich präsentiert wurde. Klein erläuterte zunächst die Entstehung des Hotelkompetenzzentrums als neutrale Produktausstellung für Hotelliers. Mittlerweile seien komplette Musterzimmer entstanden, die von Architekten mit den Produkten der Hersteller designt werden. Im Erdgeschoss ist auf ähnliche Weise die professionelle Küche entstanden, nachdem dort zunächst ebenfalls nur Muster-Geräte gezeigt wurden. Inzwischen gibt es hier eine voll funktionsfähige Großküche, die unter anderem von MKN, Irinox, Stahl Großküchen, Granuldisk und Meiko Green Waste Solutions (vorher Biotrans) eingerichtet wurde. Fachhändler,

Planer und Anwender können sich hier einen Eindruck über moderne Großküchentechnik im Praxisbetrieb verschaffen. MKN hat beispielsweise zwei Flexichefs und drei Flexicombis sowie einen kompletten Küchenblock installiert – und mit dieser Ausstattung wurde dann auch gekocht.

Hightech in der Profiküche

Zunächst erläuterte Wunderlich, welche Vorteile die moderne Garteknik hat. So sei beispielsweise im Vergleich zu einer konventionellen Kippbratpfanne beim Flexichef nicht nur die Bedienung komfortabler, weil sie digital gesteuert wird. Vor allem können die Speisen unter hohem Druck schneller und teilweise vollautomatisch produziert werden. Dabei seien die Ergebnisse in der Konsistenz und im Geschmack häufig deutlich besser als in den Standardgeräten, weil das Gargut schonender verarbeitet wird. Das MKN-Team überzeugte hier mit verschiedenen Speisen, die nach Anleitung der Gerätesteuerung und nach Wunsch durch die Teilnehmer zubereitet wurden. Ob Fleisch, Risotto oder Kaiserschmarrn – alles gelang im Handumdrehen und sehr schnell ohne große Anstrengung. Ein weiteres Highlight war auch die Waveclean-Reinigung ohne Chemie im Tiegel. Daneben wurden auch die Combidämpfer des Herstellers mit ihren wichtigsten Funktionen vorgestellt.

Alle Teilnehmer fanden am Ende lobende Worte für den Ablauf und die intensive Wissensvermittlung in allen Bereichen. Damit verbunden war die Hoffnung, dass diese Konzepte in der Praxis auch so umgesetzt werden können. Immerhin nahmen die Teilnehmer sehr viele Anregungen mit, damit die Grundlagen für eine hochwertige Ernährung für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden in Krankenhäusern und Seniorenheimen verbessert werden können. rl

Wenn

Energie sparen zum Vorteil wird!



Unsere Leidenschaft und gleichzeitig unsere Unternehmensphilosophie ist hochwertige Verarbeitung, effiziente Technologie und energiesparende Steuerung.

Cool Compact

Top-Kühlschränke



- nachhaltiges Kältemittel R290
- extra-starke Isolation bis 90 mm
- Hygieneausführung
- effiziente Steuerung
- bedarfsgerechte Abtauung
- verdampferfreier Innenraum



Cool Compact Kühlgeräte GmbH
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20
info@coolcompact.de
www.coolcompact.de