

Fachpresseinformation September 2017

Passierte Kost war gestern

Genießen trotz Dysphagie: Nutricia lädt zu Kochworkshops mit Drei-Sterne-Koch ein

Erlangen, 22. September 2017 – Eine Fortbildungsreihe der ganz besonderen Art zur Ernährung bei Dysphagie bietet die Nutricia GmbH für Pflegende und Küchenpersonal an. Unter Anleitung des mit drei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten Sternekochs Thomas Bühner bekommen die Teilnehmer praktische Tipps für die Zubereitung schmackhafter und ansprechender Mahlzeiten für Patienten mit Schluckstörungen. Gleichzeitig werden wichtige Aspekte der Pflege von Dysphagie-Patienten gemeinsam mit einer Logopädin praxisnah bearbeitet. Ziel ist es, die interdisziplinäre Zusammenarbeit von Küche und Pflege zu fördern und Essen für die Patienten wieder zum Genuss werden zu lassen.

Essen und Trinken ist für Patienten mit Schluckstörungen eine Herausforderung. Die ständige Angst, sich zu verschlucken, nimmt die Freude an den Mahlzeiten. In der Folge nimmt das Interesse an der Nahrungsaufnahme immer weiter ab und die Patienten essen weniger. Ein Stück Lebensqualität geht damit verloren.

Begeisterte Teilnehmer

Thomas Bühner aus dem Restaurant la vie in Osnabrück engagiert sich bereits seit einigen Monaten als Experte für diese Patientengruppe und will dazu beitragen, die Dysphagie-Kost auf ein neues Genussniveau zu heben. „Essen ist Lebensfreude und Essen ist Genuss. Viele Patienten haben durch ihre Erkrankung jedoch beides verloren. Mit ein paar kleinen Tricks und Tipps möchte ich diesen Menschen zeigen, wie Essen wieder Freude macht, Gerichte appetitlich aussehen und in erster Linie natürlich gut schmecken“, so Bühner.

Die Teilnehmer der Veranstaltungen in Offenbach, Leipzig und Hamburg waren begeistert und die abschließende Verkostung hat alle überzeugt. „Verblüffend, was man mit einfachen Tricks auch für Menschen kreieren kann, die Probleme mit dem Schlucken haben – und wie lecker das Essen ist“, bestätigte eine Teilnehmerin.

Weitere Veranstaltungen

Die Veranstaltungsreihe wird in weiteren Städten fortgesetzt. Zu folgenden Kochworkshops können sich Interessierte noch anmelden:

18.10.2017, Dortmund

14.11.2017, Magdeburg

07.11.2017, Ulm

Anmeldungen sind über die Website www.nutricia-akademie-kochevents.de möglich. Die Teilnahmegebühr beträgt 30 Euro pro Person.



Bildunterschrift: Dass Dysphagie-Kost auch appetitlich aussehen und schmecken kann, zeigt den Workshop-Teilnehmern unter anderem dieser Nachtisch.



Bildunterschrift: Die Workshops finden unter Anleitung des Drei-Sterne-Kochs Thomas Bühner aus Osnabrück statt.

Spezialist auf dem Gebiet der medizinisch enteralen Ernährung

Die Nutricia GmbH mit Sitz in Erlangen ist Spezialist für medizinisch enterale Ernährung. Das Unternehmen bietet Konzepte zur Patientenversorgung im stationären und ambulanten Bereich. Zum Sortiment gehören Trink- und Sondennahrung für Kinder und Erwachsene, Applikationssysteme, Ernährungs sonden und Ernährungspumpen sowie spezielle Produkte zur Ernährungstherapie bei seltenen, erblichen Stoffwechselstörungen. International ist Nutricia ein Teil der Medical Nutrition Sparte von Danone.

Weitere Pressemeldungen der Nutricia GmbH finden Sie auch im Internet unter www.nutricia.de/presse/

Ansprechpartner für die Redaktionen:

NUTRICIA GmbH

Heike Dammann

Allee am Röthelheimpark 11

91052 Erlangen

Tel.: +49 (0) 9131 7782-313

E-Mail: heike.dammann@nutricia.com

www.nutricia.de

3K Agentur für Kommunikation GmbH

Karin Helleport

Feldbergstraße 35

60323 Frankfurt

Tel.: +49 (0) 69 971711-0

E-Mail: karin.helleport@3k-kommunikation.de

www.3k-kommunikation.de