Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 80 (2009)

Heft: 11: Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps

Artikel: Das Pflegezentrum Erlenhof macht gute Erfahrungen mit Fingerfood für Menschen mit Demenz : kleine Häppchen erhalten die Selbständigkeit

Autor: Steiner, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-804958

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Das Pflegezentrum Erlenhof macht gute Erfahrungen mit Fingerfood für Menschen mit Demenz

Kleine Häppchen erhalten die Selbständigkeit

Mundgerechte Häppchen statt komplette Menüs: Im Pflegezentrum Erlenhof im Zentrum Zürichs sollen Menschen mit Demenz möglichst lange möglichst eigenständig essen können – allenfalls ohne Messer und Gabel, aber mit Unterstützung aufmerksamer Mitarbeitender.

Barbara Steiner

«Hallo, wo ist der Zucker? Ich möchte Zucker!» Der Mann, der seinen Kaffee nicht ungesüsst trinken mag, gehört zu den letzten Bewohnerinnen und Bewohnern, die in der Dementenabteilung des Pflegezentrums Erlenhof noch beim Frühstück sitzen. Die meisten anderen haben die Mahlzeit schon beendet, spazieren durch den Gang oder haben sich ins Zimmer zurückgezogen. Gegessen wird in der Abteilung mit 20 Betten in Gruppen mit zwei bis vier Personen: «Es ist uns wichtig, dass sich diese Gruppen aus Menschen zusammensetzen, die sich ungefähr im gleichen Stadium der Erkrankung befinden und in etwa den gleichen Tagesrhythmus haben», erklärt Abteilungsleiterin Silvia Silva Lima. So sei gewährleistet, dass sich Bewohnende, denen es noch relativ gut gehe, nicht am Essverhalten stören würden von Mitbewohnenden, die in ihren Möglichkeiten schon stärker eingeschränkt seien. Gleichzeitig werde verhindert, dass diese ihres Verhaltens wegen mit Kritik konfrontiert würden – beispielsweise, weil sie die Speisen nicht mit Messer und Gabel zum Mund führen, sondern mit den Fingern. Für Menschen mit Demenz ist dies oft die einzige Möglichkeit, noch selbständig essen zu können – und die Mitarbeitenden sind bestrebt, ihnen dieses kleine Stück Eigenständigkeit möglichst lange zu erhalten. «Das hat für uns auch sehr viel mit Würde zu tun», sagt Silva Lima. Bereits seit einigen Jahren gehört denn auch Fingerfood zum Angebot der Abteilung – mundgerechte Speisehäppchen also, welche von Hand vom Teller genommen werden. Das Fingerfood-Menü ist wenn immer möglich identisch mit dem normalen Menü – falls nötig, werden einzelne Komponenten wie beispielsweise Bratenstücke vorgängig zerkleinert, und auf die Sauce wird verzichtet.

Renner Konfischnitte

Die «Erlenhof»-Küche verfügt mittlerweile über reichlich Erfahrung mit Nahrungsmitteln, die sich als «Fingerfood» eignen: «Sehr beliebt sind Wurträdchen, aber auch Fischstäbli und Hamburger. Als Beilagen kommen beispielsweise Salzkartoffel-Stücklein, Pommes Duchesses, Kroketten, Pommes frites, zerschnittene breite Nudeln oder Reiskugeln in Frage. Das Gemüse servieren wir in der Regel ohne Butter. Zum Dessert gibts Kuchen, Kekse oder ein Frappé. Das kann man mit dem Röhrchen trinken», sagt Küchenleiterin Brigitte Hess. Die Häppchen müssen nicht nur die richtige Grösse haben, sondern auch angenehm sein zum Anfassen: «Wenn etwas klebrig ist oder sich sonstwie eklig anfühlt, wird es stehen gelassen.» Eigene Beobachtungen und Rückmeldungen aus der Demenzabteilung liefern Hess immer wieder wichtige Inputs. «Er reicht nicht, den Menschen mit Demenz einfach zerkleinerte Speisen vorzusetzen. Es braucht einfühlsame Mitarbeitende, die erkennen, wie das Befinden der Bewohnenden ist und wie man sie zum Essen motivieren kann», betonen Silva Lima und Hess. Als eigentlicher Renner haben sich Konfitüren-Schnittchen entpuppt: «Konfitüren-Brote sind den meisten Menschen so vertraut, dass sie wie aus einem Reflex heraus zu essen beginnen, wenn man ihnen ein kleines Stück an die Lippen hält.» Manchmal werde dann auch eine andere Speise akzeptiert. Und sonst bestehe ein Mittagessen halt auch mal aus dem Konfibrot. «Man muss halt einfach auch annehmen können, dass es Tage gibt, an denen eine Bewohnerin oder ein Bewohner nichts essen mag. Vielleicht ist dann am nächsten Tag eine grössere Portion gefragt.» Besonderer Aufmerksamkeit bedürfen nicht nur die Betagten,

Fotos: Barbara Steiner

Silvia Silva Lima (links) und Brigitte Hess beim Besprechen der Menüplanung.

die kaum mehr Appetit haben, sondern auch jene, denen als Folge der Krankheit das Sättigungsgefühl abhanden gekommen ist. «Es kommt vor, dass ein Bewohner vor dem Teller sitzt, den er gerade leer gegessen hat, und das Mittagessen verlangt, weil ihm nicht bewusst ist, dass er es eben verspiesen hat, und auch nicht spürt, dass sein Bauch voll ist.» Ohne – behutsame – Intervention würde die Person mehrere Portionen verdrücken. Grundsätzlich seien aber die Betagten, die eher zu wenig essen würden, klar in der Mehrzahl.

Hemmungen abbauen

In der Abteilung werden den ganzen Tag über auf einem kleinen Tisch Häppchen serviert: Ananasstücke, Wurträdchen, Salzgebäck, Schokolade. Daneben stehen Gläser mit farbigem Sirup. So haben die Bewohnenden die Möglichkeit, mal rasch im Vorbeigehen zuzugreifen und eine Kleinigkeit zu essen oder einen Schluck zu trinken. Am Morgen strömt Kaffeeduft durch die Abteilung, vor dem Mittagessen spaziert ab und zu eine Mitarbeiterin mit einer Pfanne brutzelnder Zwiebeln durch die Abteilung, um die Bewohnenden aufs Essen einzustimmen. Die Mahlzeit wird nicht mehr komplett zusammengestellt auf einem Plateau serviert. Stattdessen kommen die Speisen in Schüsseln auf die Abteilung und das Essen wird geschöpft. «Viele Betagte kommen nicht mehr zurecht damit, grosse Mengen und verschiedene Gänge gleichzeitig vor sich auf dem Tisch stehen zu haben. Sie sind überfordert und essen dann einfach gar nichts», hat Silva Lima festgestellt. Biete man ihnen die Möglichkeit, eine Speise nach der anderen in kleinen Portionen zu essen – sei es von Hand oder mit Messer und Gabel – machten sie in der Regel mit. Regelmässig dreht eine Erlenhof-Mitarbeiterin in der Cafeteria des Pflegezentrums eine Runde und offeriert den Anwesenden Schokoladestücken. «Wir versuchen auf diese Weise, die Betagten frühzeitig mit dem Essen von Hand vertraut zu machen. Viele haben Hemmungen davor. Immerhin wurde den meisten von uns schon als Kind eingetrichtert, mit den Fingern zu essen sei nicht anständig. Das ist in den Köpfen noch gespeichert, wenn andere Informationen, beispielsweise zum Lebenslauf, längst gelöscht sind», erzählt Silva Lima. Jüngere Generationen, die mit Fast Food aufgewachsen sind, hätten diesbezüglich dereinst wohl kaum Probleme. Auch die Betagten hätten weniger Mühe, Käseküchlein oder Minipizzen von Hand zu essen als beispielsweise Salzkartoffeln: «Diese Sachen isst man in der Regel ja auch sonst nicht mit Messer und Gabel.» Bedenken hygienischer Natur halten Silva Lima und Hess für unbegründet: «Natürlich kann es vorkommen, dass jemand mal ein Wurträdchen anfasst und es dann liegen lässt. Aber unsere Bewohnenden haben ja keine ansteckenden Krankheiten, sie sind dement. Hin und wieder kommt es auch vor, dass sich eine Person ins falsche Bett legt. Solche Sachen gehören hier halt einfach zum Alltag. Man sollte sie nicht dramatisieren.»

Mehraufwand zu bewältigen

Für die Küche habe das Fingerfood-Angebot etwas Mehraufwand zur Folge. Nun, da sich das Ganze eingespielt habe, sei >>

Den ganzen Tag über werden in der Abteilung für Menschen mit Demenz kleine Häppchen und Sirup angeboten.

• Waschmaschinen • Trockner • Bügelautomaten • Bügelgeräte

Besuchen Sie uns an der
igeho 09
Halle 1.0
Stand A60

SCHAERER
Textilpflegesysteme AG

Industrie Allmend 25 • CH-4629 Fulenbach • Telefon 062 926 52 52 • Telefax 062 926 52 53 • info@schaerer-textil.ch • www.schaerer-textil.ch

IQP-Pflegedok – viele Ansprüche = EIN System
seit 1999 in der Schweiz und in EU Projekten in über 500 Heimen

IQP-2000

mit Arbeitshandbuch PFLEGE
– Konzepten
– Standards
– Richtlinien
– etc.

www. ihr.ch – institut human resources – info@ihr.ch
albert urban hug & partner – CH 6020 Emmenbrücke LU – Tel. 041 282 08 55

n|w Fachhochschule Nordwestschweiz

Hochschule für Soziale Arbeit
Hochschule für Wirtschaft

Betriebswirtschaft für Nonprofit-Organisationen
Master of Advanced Studies

Eidgenössisch anerkannt, FIBAA akkreditiert
Start 2010: 5. Mai in Basel und 3. November in Olten.

Informationsabende, 18.30 – 20.00 Uhr
– **Basel:** Donnerstag, 3. Dezember 2009
FHNW, Dornacherstrasse 210
– **Olten:** Donnerstag, 21. Januar 2010
FHNW, Riggenbachstrasse 16

Weitere Daten siehe Homepage.

Information und Anmeldung
Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW
anke.rupp@fhnw.ch, T +41 61 337 27 51

www.masnpo.ch

321

Heute starten – morgen führen.

Optimieren Sie Ihre Führungskompetenz.
Mit einer Managementausbildung für Kader im Gesundheitswesen.
Mit einem anerkannten Abschluss.

wittlin stauffer
Unternehmensberatung und
Managementausbildung
Schmelzbergstrasse 55
8044 Zürich

Telefon 044 262 12 86
info@wittlin-stauffer.ch
www.wittlin-stauffer.ch

wittlin stauffer

dieser aber gut zu bewältigen, erklärt Brigitte Hess. Mittlerweile gebe es recht viel Literatur zu Fingerfood, und auch das Kursangebot sei breit. Nicht alles Gelernte könne im «Erlenhof» eins zu eins angewendet werden, zum Teil seien Anpassungen notwendig gewesen. Früchte und Gemüse beispielsweise serviere sie weicher, als dies von den Fachleuten allgemein empfohlen werde: «Bei uns leben viele Betagte, deren Gebiss in einem schlechten Zustand ist. Sie können zu harte Sachen gar nicht mehr essen.» Sowohl Hess wie auch Silva Lima betonen, Fingerfood sei nur ein Element im Bemühen, beim Essen auf die speziellen Bedürfnisse der Menschen mit Demenz einzugehen. «Das Wichtigste ist sehr aufmerksames Personal, das sich in die Betagten einfühlen kann, das beispielsweise auch spürt, ob ein Bewohner einfach nicht essen mag oder ob ihm etwas fehlt.» Zentral sei auch, eine gute Atmosphäre ohne Hektik und Gehässigkeiten zu schaffen. Die «Erlenhof»-Mitarbeitenden lassen sich nach Möglichkeit über die Ernährungsbiografie der Bewohner informieren: «Es ist für uns wichtig zu wissen, was jemand früher gern gegessen hat und was nicht.» Das Personal im «Erlenhof» hat zum grossen Teil einen Migrationshintergrund und ist mit der hiesigen Küche nur beschränkt vertraut. Im Rahmen einer Weiterbildungsveranstaltung hat Silvia Silva Lima ihnen die bekanntesten traditionellen Gerichte vorgestellt. Regelmässig übt sie mit den Mitarbeitenden auch alte Schweizer Lieder.

Der «Erlenhof»

Im Pflegezentrum Erlenhof im Zentrum der Stadt Zürich werden 89 meist schwer pflegebedürftige Betagte betreut. Das Zentrum bietet fünf Spezialabteilungen an: eine Übergangspflegestation, eine mediterrane Station, eine Station für kognitiv intakte Bewohnerinnen und Bewohner, eine pflegeintensive Station und eine gemischte Station. Der «Erlenhof» ist ein Betrieb der Diakonie Nidelbad.

Weitere Informationen: www.erlenhof.ch

«Letztlich», zeigt sie sich überzeugt, «sind es nicht die grossen Konzepte, welche das Wohlergehen der Menschen hier fördern, sondern viele kleine Aufmerksamkeiten und der achtsame Umgang miteinander.» •

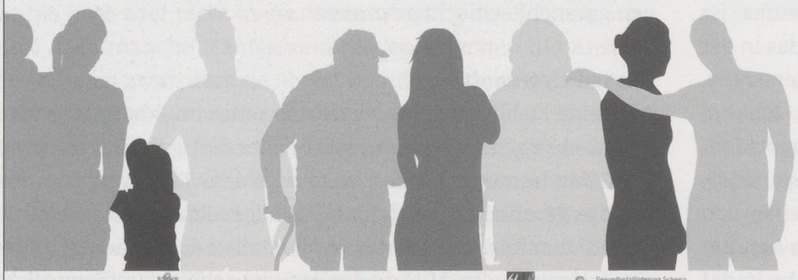
Curaviva Weiterbildung bietet regelmässig **Fingerfood-Kurse** an: www.bildungsangebote.curaviva.ch – Gastronomie

Anzeigen

Helpline 0844 000 800

Palliative Care Helpline

von Fachleuten für Fachleute im Kanton Zürich



Rund um die Uhr – kostenlos

- Vermittelt sofortige Hilfestellung für Erwachsene und Kinder
- Verhindert Eskalationen in Krisensituationen

palliative care NETZWERK ZH/SH

ONKO PLUS

Dörflistrasse 50, 8050 Zürich, helpline@pallnetz.ch, www.pallnetz.ch

Unterstützt durch gesundheitsdirektion kanton zürich · Stadt Zürich Gesundheits- und Umweltdepartement · Gesundheitsförderung Schweiz Prävention Santé Suisse Promozione Salute Svizzera

Modulbau Holzbau
Flexibel, schnell, Schweizer Qualität.

De Meeuw AG
Wiesenstrasse 1
CH-9463 Oberriet
T +41 (0)71 763 70 20
www.demeeuw.ch

DE MEEUW
building your future

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie kompetent!