



Zum Anbeissen sieht es aus, dabei gibt es hier gar nichts zu beissen – diese Kost ist püriert.

«Schlucken statt Verschlucken»:

Realitätsnahe pürierte Kost dank «Pürformen»

Gemeinsam mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und mit Nestlé Health Science führte die Steffen Gastro AG (Rechterswil) im Hugentobler-«Kochparadies» in Schönbühl bei Bern einen Workshop zum Thema «Schlucken statt Verschlucken» durch. Insbesondere Küchenchefs und Köche aus der Heim- und Spitalgastronomie nahmen an diesem innovativen Koch-Event teil. Im Mittelpunkt standen die leuchtend orangen Silikon-Quadrate – die Formen mit vier bis acht Mulden für püriertes Essen, kurz «Pürform» genannt. Sie ermöglichen pürierte Kost in realitätsnaher Form.

Text: Daniela Dambach, Fotos: Rolf Neeser

Nach der Begrüssung durch Küchenchef und Fachberater Fridolin Schilling von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG referierte Marianne Gurtner über die vielfältige Thematik der «Dysphagie»,

also über die Schwierigkeiten oder Beschwerden beim Schlucken. Die diplomierte Ernährungsberaterin HF von Nestlé Health Science machte deutlich, dass das Schlucken für viele Menschen keine

Selbstverständlichkeit (mehr) ist. 30 bis 40 Prozent der Alters- und Pflegeheim-Bewohnerinnen und -Bewohner leiden an einer Schluckstörung, die verschiedene Ursachen haben kann und bedrohliche Risiken wie beispielsweise Mangelernährung in sich birgt. «Nebst den gesundheitlichen sind die psychischen Folgen nicht zu unterschätzen. Der Alltag ist von Ängsten vor dem Essen geprägt, soziale Kontakte kommen zu kurz, und schliesslich leidet die Lebensqualität. Deshalb ist eine gezielte Therapie von grosser Bedeutung», betonte die Fachfrau von Nestlé Health Science. Neben dem Muskel- und Koordinationstraining ist die richtige Wahl der adäquaten Lebensmittel in der richtigen Konsistenz – flüssig, eingedickt oder püriert – gefragt.



erzielt», erklärt der erfinderische Hans Koch im Gespräch mit GOURMET die Entstehung seiner Formen, die es inzwischen in neun Ausführungen gibt. «Püriert – kreiert – serviert. So einfach macht man Menschen glücklich», lautet Hans Kochs Slogan treffenderweise.

Show-Küche frei für die «Pürformer»

Wie unkompliziert die Zubereitung tatsächlich ist und wieviel Spielraum für Kreativität die «Pürformen» zulassen,

Wertvoller Erfahrungsaustausch: Peter Flick, Küchenchef vom Pflegeheim Dahlia, demonstrierte die praktische Anwendung der Pürformen. Fridolin Schilling, Fachberater der Hugentobler AG (unten), kochte nicht nur, sondern referierte auch über die Vorteile des Schockfrostens mit FrigoJet.



Der Erfinder von «Pürform» zu Gast

Genau hier setzt die Erfindung von Hans Koch an, welcher der Fachveranstaltung höchstpersönlich beiwohnte. Der ausgebildete Diätkoch aus Deutschland lancierte vor drei Jahren die erste «Pürform», die sich für alle Menschen eignet, die auf pürierte Kost angewiesen sind. Als Küchenchef in einem Pflegeheim selbst mit der Schluck-Problematik und der Unzufriedenheit der Bewohnerinnen und Bewohner konfrontiert, die tagein tagaus lustlos in den gleichförmigen Püree-Kugeln stocherten, tüftelte Hans Koch mit seinem Partner Jörg Thönnissen an einem Speise-System, das eine ästhetische und realitätsnahe Präsentation der Gerichte und Speisekomponenten ermöglicht. «Ich habe versucht, den Bewohnerinnen und Bewohnern das pürierte Essen so anzuordnen, dass es ansprechend aussieht und den Appetit anregt. So bin ich nach und nach auf die Pürform gekommen, mit der man in wenigen Schritten ein detailgetreues, natürliches Abbild von Broccoli, Bratwurst oder anderen beliebten Speisen

«Pürfekte» Partnerschaft: Beat Steffen von der Steffen Gastro AG hat die spülmaschinenfesten Formen an Lager, die Hans Koch mit seinem Partner Jörg Thönnissen erfunden hat (rechts).



konnten die Workshop-Teilnehmenden mit eigenen Augen sehen – und später mit den eigenen Geschmacksnerven degustieren. Küchenchef und Fachberater Fridolin Schilling und Peter Flick, Pürform-Anwender der ersten Stunde, belebten – mit silbernen Pfannen und orangen Pürformen ausgestattet – kurzerhand die Show-Küche von Hugentobler.

Am Beispiel von Bratwurst mit Zwiebelsauce und sattgrünem Broccoli zeigte das Duo, wie gemixte Kost flugs in neuer

Von natürlich zu püriert zu «natürlich»: In der Show-Küche von Hugentobler machten die Profi-Köche vor, wie einfach sich Bratwürste und Broccoli mit Pürform zubereiten und gestalten lassen.



«alter» Gestalt auf den Tellern landet. Was Peter Flick mit flinker Hand vorführte, tut der Küchenchef täglich in der Pflegeinstitution «Dahlia» in Wiedlisbach, wo rund 180 Menschen leben. Seit 2,5 Jahren bereitet er mit seinem Team mit Hilfe von Pürform 30 Mahlzeiten pro Tag zu – den Glacelöffel braucht er höchstens noch für Glace, aber bestimmt nicht zum Herstellen von undefinierbaren Brei-Bollen, wie sie früher Gästen mit Schluckstörungen serviert wurden.

Auf der Suche nach Alternativen für ein würdevolles Anrichten der Gerichte und Speisen stiess er auf Pürform. «Mein Küchenteam teilte meine Begeisterung für die Anrichteformen, sodass wir die Produktion binnen 24 Stunden umgestellt haben und ich innert Wochenfrist weitere Formen bestellte», sagte Peter Flick, während Fridolin Schilling nebenan die gemixte Bratwurst mit modifizierter Stärke anreicherte und in den Spritzsack abfüllte. Danach drückte er die wie üblich gewürzte Wurstmasse gleichmässig in die Silikonform und strich sie mit der Backkarte glatt.



Ansprechendes Essen ist nicht Wurst: Fridolin Schilling drückt das in Form gebrachte Wurstpüree aus der Pürform heraus und regeneriert es im Kombisteamer von Hugentobler. Die Wurst-Pürform ist übrigens das beliebteste Sujet.

Paprika – und schon freut sich der Gast auf Paprika-Hühnchen, denn das Auge isst mit», verriet Peter Flick einige seiner wirkungsvollen Tricks. Nach dem Abfüllen können die Portionen im Kombidämpfer (Einstellung «Teller à la Carte», mittel-feucht, zirka 14 Minuten) regeneriert oder zuerst tiefgefroren und bei Bedarf regeneriert werden. Die Anrichteformen haben Peter Flick dazu angeregt, die Produktionsabläufe in der Heimküche zu reformieren: Er hat eine ausreichende Anzahl Pürformen beschafft, sodass er die Speisen gleich darin schockgefrieren kann, woraus eine höchst effiziente Vorproduktion resultiert.

Hugentobler-Küchenprofi Fridolin Schilling wies darauf hin, dass Schockfrost in der Gastronomie an Bedeutung gewinnt: «Modernes Schockfrost oder Schnellkühlen bei -40 Grad Celsius mit professionellen Geräten, wie zum Beispiel mit dem 'FrigoJet' der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ermöglicht Tiefkühlen in bester 'Industrie-Qualität'. Mit diesem Verfahren können Früchte, Fleisch oder Kuchenstücke ohne Qualitätseinbussen haltbar gemacht und später portionenweise aufgetaut werden – ohne Eiskristallbildung, ohne Saftverlust. Das eröffnet neue Möglichkeiten in der Produktion. Mit einem Schockfroster im Betrieb kann in der Warenbeschaffung dann zugegriffen werden, wenn der Lieferant Produkte oder Produktgruppen zum Aktionspreis anbietet.» Hugentobler bietet

Mit «Resource ThickenUp» und «Resource ThickenUp Clear» liefert Nestlé Health Care die perfekten Instant-Pulver auf pflanzlicher Basis zum Eindicken von Speisen oder Flüssigkeiten, die speziell für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen entwickelt wurden. Zudem sind Spezialprodukte zur Anreicherung der Speisen mit hochwertigen Proteinen (Resource Instant Protein für warme Speisen oder Resource Whey Protein für kalte Speisen oder Getränke) und leicht-verdaulichen Kohlenhydraten (Resource Maltodextrin) im Sortiment, mit denen man der (bei Pflegeheim-Bewohnern und Patienten im Spital verbreiteten) Mangelernährung gezielt entgegen wirken kann – ein wertvoller Tipp für das Fachpublikum, aber längst nicht der einzige.

Tipps, Tricks und Tiefkühlen

«Um einen leichten Glanz zu erzeugen, wie dieser bei Schweinsbratwürsten üblicherweise sichtbar ist, sprühen wir etwas Fettspray in die Form. Oder wir bestreuen das Pouletschenkel-Sujet mit etwas

Pürform und «Resource ThickenUp» – eine Symbiose: Marianne Gurtner (links) und Annemarie Schumacher von Nestlé Health Care präsentieren die innovativen Pulver zum Eindicken und Anreichern von Speisen und Getränken.



regelmässig Kurse für professionelles Schockfrostan. Peter Flick wendet diese Methode bereits täglich an – mit grossem Erfolg.

Neuheiten aus der Ideenküche

«Die positiven Reaktionen der Bewohnerinnen und Bewohner haben uns in unserem Mut bestärkt, neue Variationen auszuprobieren und kreativ mit den Pürformen zu arbeiten», sagt Peter Flick. Die Bewohnerinnen und Bewohner essen und geniessen wieder mehr, einige sogar mit Messer und Gabel statt mit dem Löffel, und sie haben die Freude am Essen wiedergefunden. Der Innovationskraft des Dahlia-Küchenteams ist es zu verdanken, dass Gäste mit Schluckbeschwerden sogar wieder in den Genuss des heissgeliebten «Toast Hawaii» kommen, auf das sie seit Jahren verzichten mussten – geformt und drapiert aus pürierten Zutaten, versteht sich.

Küchenchef Peter Flick wagt sich sogar an pürierte Blattsalate, und zu seiner Überraschung war der Test ein Triumph: Sogar Bewohner ohne Schluckstörung bestellen das sattgrüne Mus. Täglich verlassen rund 50 bis 60 Salatpürees die Wiedlisbacher Heimküche.

Bestimmt regt auch die neuste Pürform die Fantasie an: Es handelt sich um ein Gulasch-Sujet, das bei der Steffen Gastro AG erhältlich ist – neben den acht bestehenden Formen für Bratwurst, Kotelett,



**Grenzenlose Fantasie:
Das Erbsen-Sujet
könnte ebenso
Maissalat sein – oder
Spätzli oder...?!**

Das Workshop-Team (v.l.n.r.): Hans Koch, Erfinder Pürform, Beat Steffen, Steffen Gastro AG, Christoph Reichenbach, Kochsystemtechniker Hugentobler AG, Annemarie Schumacher, Nestlé Health Science, Fridolin Schilling, Fachberater Kochtechnik Hugentobler AG, Peter Flick, Küchenchef Dahlia, und Marianne Gurtner, Nestlé Health Science.



Pouletschenkel, Bratenscheibe, Fischfilet, Broccoli, Karotten und Erbsen.

Die Ideen für neue Formen gehen Erfinder Hans Koch längst nicht aus, doch bis die mit aufwendigen Computerscans entwickelten Sujets in Heim- und Spitalküchen im Einsatz sind, dauert es jeweils ein halbes Jahr. «Wir tüfteln an einer Form für Lachstranchen. Aus Kundenbefragungen wissen wir, dass für dieses Sujet ein reges Interesse besteht», sagt Hans Koch.

Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG, begrüsst die geplante Sortimentserweiterung, denn er vertreibt die Formen erfolgreich: «Heute setzen bereits rund hundert Betriebe und Institutionen in der Schweiz die Pürformen ein. In zwei Jahren gab es keine einzige Beanstandung.»

Den lehrreichen Workshop verliessen die Teilnehmenden mit Köpfen voller Ideen, wie sie ihren Gästen zu noch mehr Lebensqualität verhelfen können – mit pürierter Kost in Form von kleinen Kunstwerken auf den Tellern!