



schmerzt beim Kauen oder Schlucken im Mund, Rachen oder wo auch immer. Wir müssen genau beobachten, was uns der Mensch über seine Körpersprache erzählt, wenn er es nicht mehr aussprechen kann. Mit dem, was wir wahrnehmen, müssen wir uns auseinandersetzen. Die Lösung kann ja nicht sein, sogleich nach der PEG-Sonde zu greifen. Sondern wir müssen schauen und unseren Horizont erweitern, ob es nicht andere Lösungen gibt.

Frau Franke erläutert: „Braucht ein Bewohner Hilfe beim Zuführen des Essens, machen wir uns Gedanken, was wir tun können, damit wir es nicht anreichen müssen. Der Bewohner soll möglichst weiterhin selbstständig essen können. Fingerfood ist eine Lösung, weil der Bewohner mit der Hand in den Mund essen kann, ohne dabei mit dem Essen herumzuschmaddern. Einigen kann dadurch Selbstständigkeit beim Essen bewahrt und damit auch Würde erhalten oder zurückgegeben werden. Wie alles andere auch, funktioniert es nicht bei allen Menschen mit Demenz, die nicht mehr mit Messer und Gabel essen können.“

Schwierig ist es auch, wenn Bewohner noch mit dem Löffel essen, es jedoch nicht mehr schaffen, beispielsweise die Suppe in den Mund zu bekommen und es herunterläuft. Dann kann es schon passieren, dass die anderen am Tisch sich mächtig aufregen. In solchen Situationen wird im Maria-Martha-Stift der große Gemeinschaftstisch aufgelöst und Tischgruppen mit Bewohnern gebildet, die von ihren Fähigkeiten zusammenpassen.

Menschen mit Schluckstörungen wird im Maria-Martha-Stift „Kost in Form“ angeboten. Der Vorteil ist, dass auch Menschen, die passierte Kost zu sich nehmen müssen, erkennen können, was sie essen. Vor allem sieht es ansehnlich aus und schmeckt entsprechend. Diese Darreichungsform hat sich bei Schluckstörungen gut bewährt. Aber auch das funktioniert nicht immer. Zum Teil folgen die Menschen ihrem Impuls und wollen beispielweise den vermeintlichen Hühnchenschenkel wie gewohnt mit der Hand essen und greifen in den Brei. Der sieht dann schnell nicht mehr appetitlich aus. „Damit umzugehen, war für uns am Anfang nicht leicht. Vereinzelt gab es den Gedanken: Da gibt sich die Küche so viel Mühe und dann wird es zermanscht. Was für ein Sinn macht dann der Aufwand. Heute sitzen wir daneben und reichen den Löffel an“, sagt Anke Franke. Auch die Mitarbeiter mussten lernen, mit der neuen Kostform umzugehen. Frau Franke beschreibt eine Situation: „In der Anfangszeit ist eine Mitarbeiterin bei einer

Im Maria-Martha wird immer wieder neu abgewogen, welche Kostform für welchen Bewohner die richtige ist. Dafür müssen oft verschiedene Möglichkeiten ausprobiert werden. Das verlangt von den Mitarbeitern Experimentierfreude.

Bewohnerin, die in die geformte Bratwurst gefasst hat, um sie in die Hand zu nehmen, davon ausgegangen, sie könne sie nicht erkennen und auch nicht selbstständig essen. Daraufhin hat sie alles miteinander vermengt, das sah dann nicht appetitlich aus und ist natürlich nicht Sinn und Zweck des Unternehmens.“

Im Maria-Martha wird immer wieder neu abgewogen, welche Kostform für welchen Bewohner die richtige ist. Dafür müssen oft verschiedene Möglichkeiten ausprobiert werden, was von den Mitarbeitern Experimentierfreude verlangt. Diese lassen sich auch von Misserfolgen nicht unterkriegen. Stärkend ist für sie, dass es viele Gespräche und Besprechungen im Gesamtteam gibt, in denen auch offen über Gefühle und gescheiterte Versuche gesprochen und nach neuen Wegen gesucht wird. Anke Franke hebt hervor: „Weil alle in die Besprechung eingebunden sind, können wir, wenn es bei einem Bewohner Probleme im Bereich Essen und Ernährung gibt, direkt auf die Fachkompetenz der Küchenmitarbeiter zugreifen. Dadurch kommt es insgesamt zu einer engen Zusammenarbeit zwischen Pflege, Betreuung und Küche, die sich in der Qualität der Begleitung unserer Bewohner widerspiegelt.“

Die Atmosphäre macht es

„Zu einem guten Essen gehören eine weiße Tischdecke und Kerzen. Dass wir das hier haben, gefällt mir gut“, sagt Frau Hechelmann. An manchen Tagen stört es sie ein wenig, dass Mitbewohner bei Tisch laut husten, niesen und andere Tischmanieren nicht so ernst nehmen. Da sie gerne in Gesellschaft isst, hat sie gelernt, darüber hinwegzusehen.

Ruth Laukner ist froh, dass sie nicht mehr kochen muss. „Ich habe hier viel mehr Abwechslung, als ich in den letzten Jahren zu Hause hatte. Ich habe es nicht mehr gekonnt, so viel allein zu machen.“ Sie genießt das Essen im Haus. Geht aber auch gerne mal in ein Restaurant. „Da kann ich mir aussuchen, was es hier nicht gibt. Und es ist eine besondere Atmosphäre, in einem guten Restaurant zu essen.“

Auch Waltraud Eichler genießt, nicht mehr kochen zu müssen. Sie war immer berufstätig, da ist es schön, sich jetzt in einem gemütlichen Raum mit Blick in den Garten an den gedeckten Tisch setzen zu können. Ihr Mann Wolfgang Eichler fühlt sich jeden Tag neu, wie in einem Vier-Sterne-Hotel. ▶

Michael Ganß ist freiberuflicher Gerontologe und Kunsttherapeut, 2. Vorsitzender der Werkstatt Demenz e. V. und geschäftsführender Herausgeber von demenz.