



Home > Stil > Essen und Trinken > Drei-Sterne-Brei

4. November 2018, 16:28 Uhr Essen im Pflegeheim

Heimköche, die ihr eigenes Essen probieren müssen, kochen plötzlich sehr viel besser

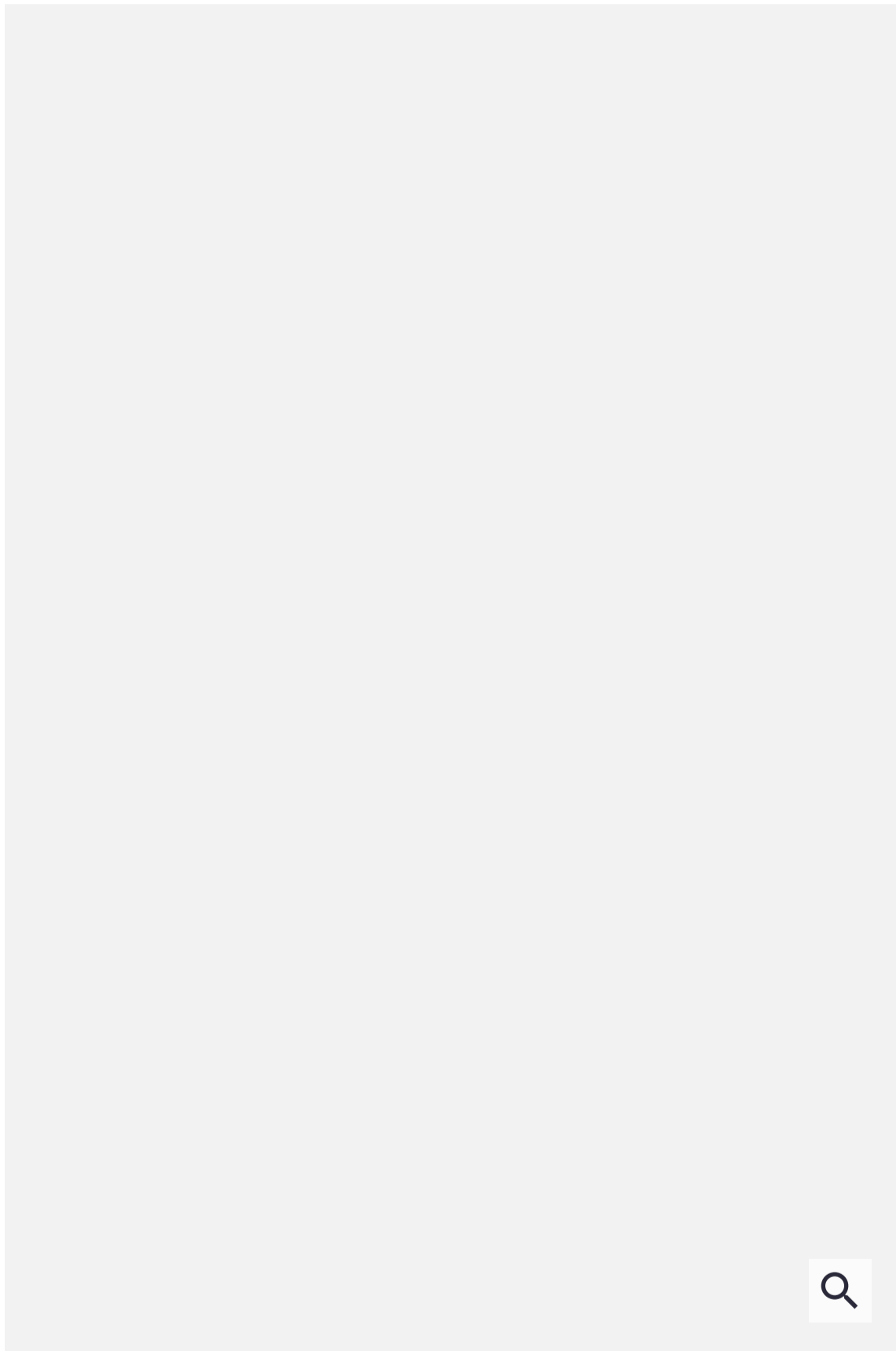
ANZEIGE

Liebos zu kochen, stellt auf Dauer auch die Köche kaum zufrieden, davon ist Biedermann überzeugt. In der Heimküche, in der er vor 30 Jahren anfing, nötigte er daher die Mitarbeiter eine Woche lang, ihr Gekochtes selbst zu essen. Neue Ideen kamen dann schnell. Die Köche wollten nicht mehr alle Speisen zusammengerührt haben, sondern getrennt püriert, und plötzlich servierten sie alles heiß und abgeschmeckt.

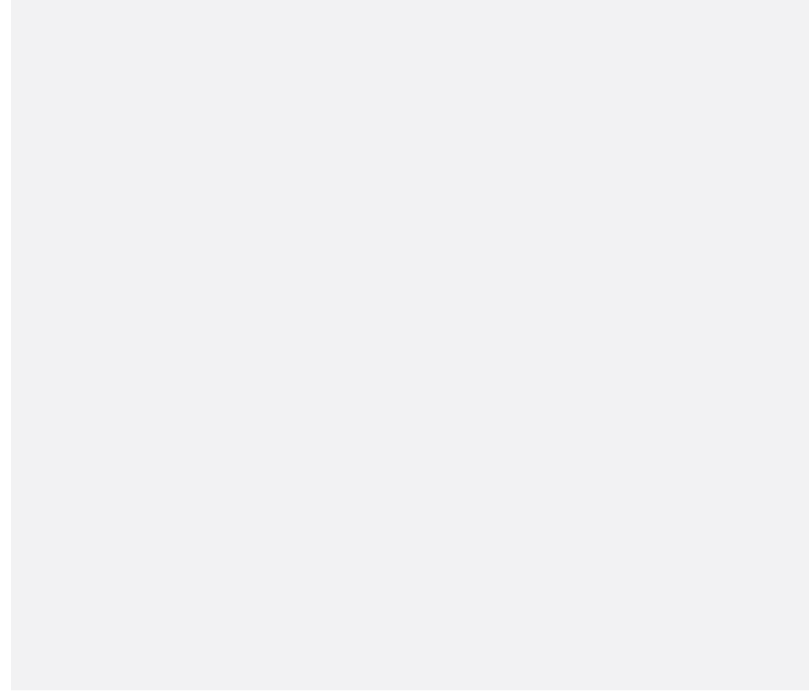
Biedermann begann damals, mit geschichteten Gemüseflans zu experimentieren. Püriertes Gemüse, das im Ofen mit Ei gestockt wird. Er legte auch Toastbrot in Sahne, wodurch es butterweich, aber noch als Brot erkennbar blieb, so dass man es mit Marmelade beschmieren kann. Ein einfaches Rezept, das jeder, der

Menschen mit Schluckproblemen pflegt, nachmachen kann.

Die Flans hat er lange hinter sich gelassen. 2007 lernte er den deutschen Koch Herbert Thill kennen. Gemeinsam entwickelten sie das sogenannte Smoothfood, eine geschmeidige Kost, die Techniken der Molekularküche nutzt, um püriertes Essen in optisch ansprechende Formen zu bringen. In der Großküche im schweizerischen Weesen lassen die Kursteilnehmer an diesem Tag Himbeersaft in kaltes Rapsöl tropfen, so dass fein schmeckende Himbeerperlen entstehen. Sie pusten Vanillecreme zu luftigem Schaum, und sie kochen Aprikosen wie für eine Marmelade auf, um sie später, passiert und mit einem Bindemittel vermischt, in Halbkugel-Formen wieder fest werden zu lassen, so dass sie wie halbe Aprikosen aussehen und auch so schmecken.



Fruchtgeleewürfel auf Cremespiegel. (Foto: Smoothfood)



Das Verfahren funktioniert auch mit Hühnerfleisch, das in Hühnchenschenkel-
formen gegossen wird. Eine Art butterweiche Fleisch-Terrine, die echten Hüh-
nerschenkeln täuschend ähnelt. Darüber kann der Heimkoch trotzdem Soße
gießen und daneben dekorativ einige gelierte Tomatensoßenwürfel aufschnei-
den, als wären es frische Tomaten. So bietet das Essen Abwechslung.

Bei der Frage, ob wir ein Essen lustvoll genießen, kommt es nicht nur auf den
Geschmack an, sondern auch auf die Konsistenz. Die Zunge wünscht sich ein
nebeneinander von flüssigem, weichen und festeren Texturen. Ein guter Salat
verbindet in Soße getränkte Blätter mit knackigen Karotten und knusprig
gerösteten Körnern. Niemand möchte jeden Tag Brei essen, und sei er auch noch
so schmackhaft.



Das Rezept **Verfeinert mit Sahne**

Gekräuterte Pfifferlingssuppe mit Speckknödel

Statt die "Reherl" zu waschen, tupft unsere Köchin jedes
einzeln ab - und verfeinert die Pilze anschließend mit
Weißwein, Sahne und Butter.

Gute Seniorenstifte haben eine offene Küche, in der die Bewohner mitmachen können

In Sterneküchen wird Essen seit Jahrzehnten dekonstruiert und rekonstruiert.
Es gibt Saftperlen, Fleisch in Pulverform, Schäume. Markus Biedermann hat
sich Teile dieses Wissens zunutze gemacht und zum Beispiel einen Frühstück-
schaum für alte Leute kreiert. Nichts ist unmöglich. Man kann sogar Menschen,
deren Zunge nicht einmal mehr weiche Speisen zerdrücken kann, Geschmack
von frisch gebratenem Schnitzel in den Mund pusten, wenn sie das wünschen.
Essen für [Senioren](#) müsse bestimmte Nährstoffe beinhalten, predigen die Diät-

köche in den Heimen. "Essen muss zunächst einmal schmecken", sagt dagegen Sternekoch Thomas Bühner. Bei der pürierten Kost ist das eine Herausforderung, denn durch zusätzliches Wasser wird der Brei fader und auch nährstoffärmer.

Wenige haben die geschmeidige Kost so perfektioniert, wie Markus Gübeli. Der Koch des Altenstifts Tertianum hat sie zur Kunstform erhoben, bei ihm sieht sie nicht nach Essen für Zahnlose sondern eher nach Sterneküche aus. Am vergangenen Weihnachtsfest gab es bei ihm deshalb Smoothfood für alle Bewohner und auch für alle Gäste.

Die Vorspeise las sich so: "Geschäumter Eisbergsalat mit Maispouardenwürstchen, Smooth-Canapé und Apfelluft". Gübeli aber hat für seine Gerichte nicht mehr Geld zur Verfügung als andere Küchenchefs. Sein Geheimnis ist persönlicher Einsatz, ein motiviertes Team und gute Organisation. Er achtet genau auf die Mengen, kocht lieber 80 Gramm Fleisch schön angerichtet, als lieblose 120, von denen die Hälfte liegen bleibt.

Biedermanns Speisen gibt es jetzt auch für die Tiefkühltruhe

Mit der Kunst kam irgendwann der Erfolg. Hatte sich jahrelang niemand für die "Kost in Form" interessiert, wie Markus Biedermann seine Kocherfindung zunächst nannte, so kam mit Smoothfood endlich das Interesse. Plötzlich lud das Fernsehen ihn ein und danach meldete sich eine Firma, die eine Tiefkühlvariante der Speisen auf den Markt bringen wollte. Seit einiger Zeit bietet der Großhandel von der Smoothfood AG tiefgekühlte Frühstücksschnittchen in butterweicher Konsistenz an, ebenso wie fertige Menüs. Auch Firmen wie Dr. Oetker oder der Heim-Caterer Apetito drängten gleichzeitig auf den Markt. Es habe sich dank Markus Biedermann in der Heimküche zuletzt viel bewegt, sagt Ralf Oberle, der bei Apetito für die Geschäftsentwicklung zuständig ist. "Wenn er nicht Schweizer wäre, müsste man ihn für das Bundesverdienstkreuz vorschlagen."

Markus Biedermann selbst sieht das Angebot trotzdem mit gemischten Gefühlen. Natürlich ist das gut für die Bewohner, die sonst einen Restebrei vorgesetzt bekämen. Im Idealfall kann es auch die Küche entlasten, so dass zum Beispiel Zeit zum Plätzchenbacken mit den Bewohnern bleibt. Gut ist es auch für die Menschen, die zu Hause gepflegt werden, und bislang oft nur Hipp-Gläschen gefüttert bekommen. Für sie wollen Biedermann und Thill jetzt ein Angebot in den Supermärkten schaffen.

ber eine Heimküche könne so viel mehr sein, sagt Biedermann: "Wir sind Ess-Kümmerer." Ein guter Heimkoch muss sich mit den Menschen unterhalten und

ihre Vorlieben kennen. Ein gutes Heim hat eine offene Küche im Eingangsbe-
reich, die Bewohner aus ihren Zimmern lockt, weil es so viel Spaß macht, beim
Kochen zuzuschauen. Einem guten Koch sollte es Ehre und Anspruch sein, für
alte Menschen so zu kochen, dass sie sich gewertschätzt fühlen, findet Bieder-
mann. Es sei ganz erstaunlich, wie viele man über den Magen erreichen könne.

° SZ vom 03.11.2018/swi [Feedback](#)

Seite 2 / 2

[Zurück](#) [Auf einer Seite anzeigen](#)



Facebook



Twitter



WhatsApp



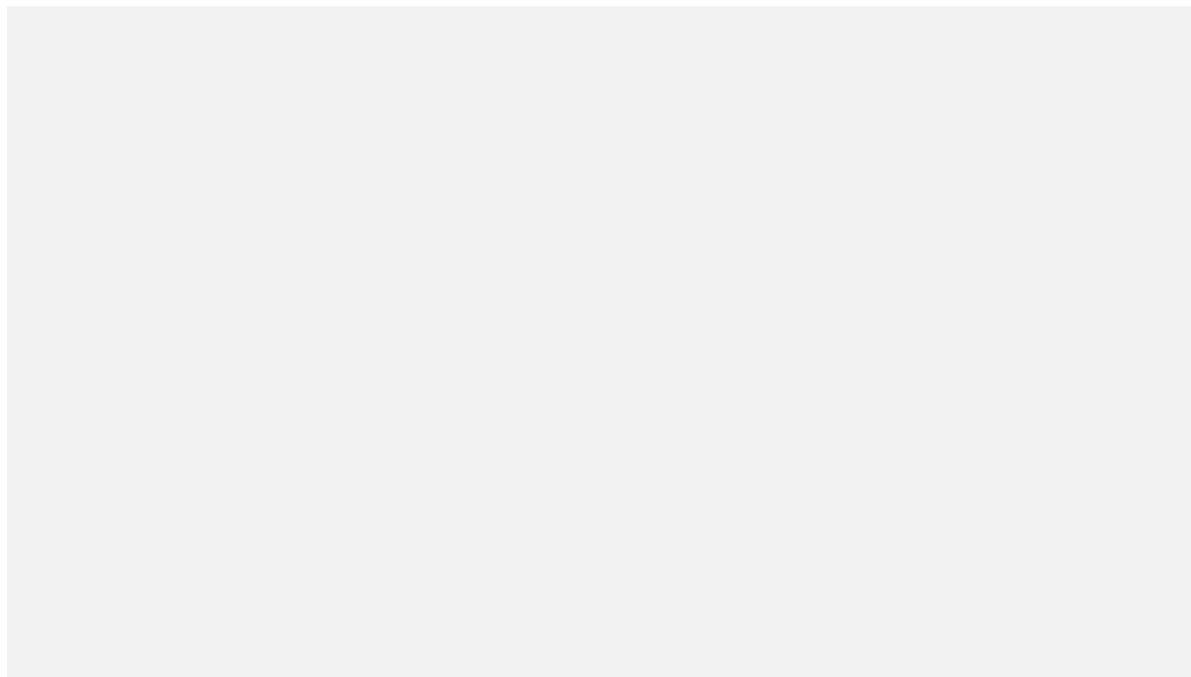
E-Mail



Flipboard



Pocket



Das Rezept **Italienischer Klassiker**

Ossobuco mit Safranreis

Geschmorte Kalbshaxe mit Weißwein, Lorbeer und Parmesan, serviert mit Safranreis: In dieser Variante trifft der italienische Klassiker auf den Maghreb.

Lesen Sie mehr zum Thema

Essen und Trinken

Senioren

Leben und Gesellschaft

Taboola Feed

Warum alle in Zurigo diese Entgiftungspflaster verwenden

Ärzte verraten: "Es ist wie ein Kärcher für Ihren Darm"

Anzeige

Ärzte verblüfft: Ein einfacher Tipp gegen Nagelpilze (Heut...

Nutzen von Pilz-Enzymen

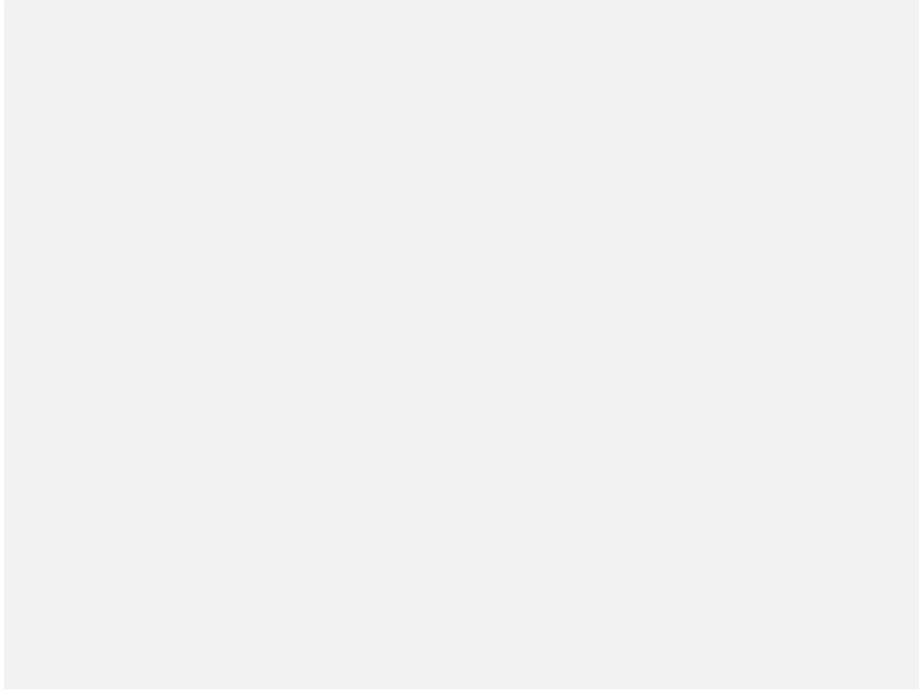
Anzeige

Ärzte verblüfft: Ein einfacher Tipp lindert jahrelangen Tinnitus (Heute Abend testen)

Anzeige

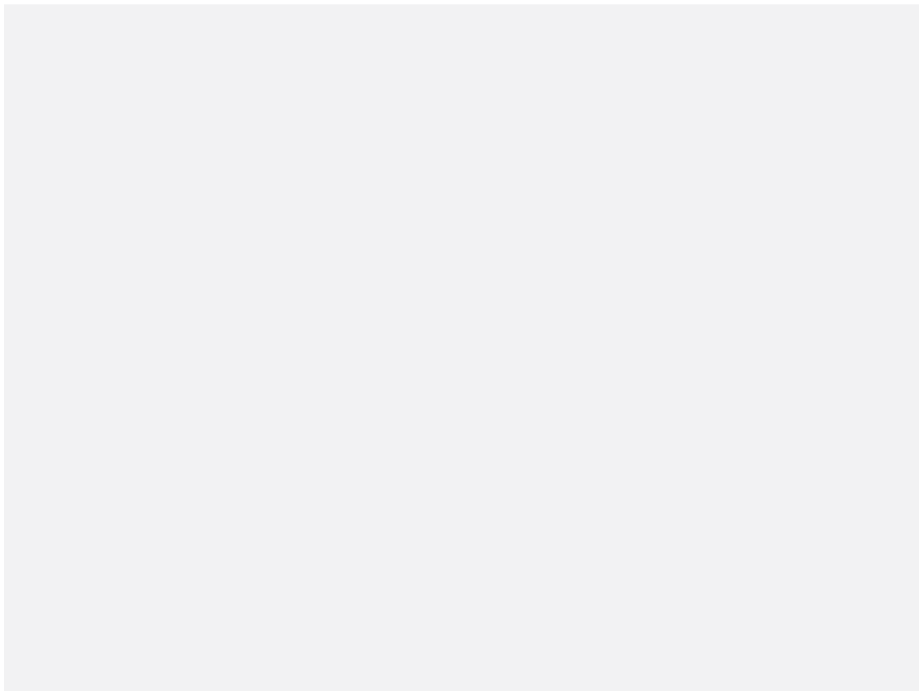
Wenn du gerne spielst, ist dieses

Mehr zum Thema: Essen und Trinken



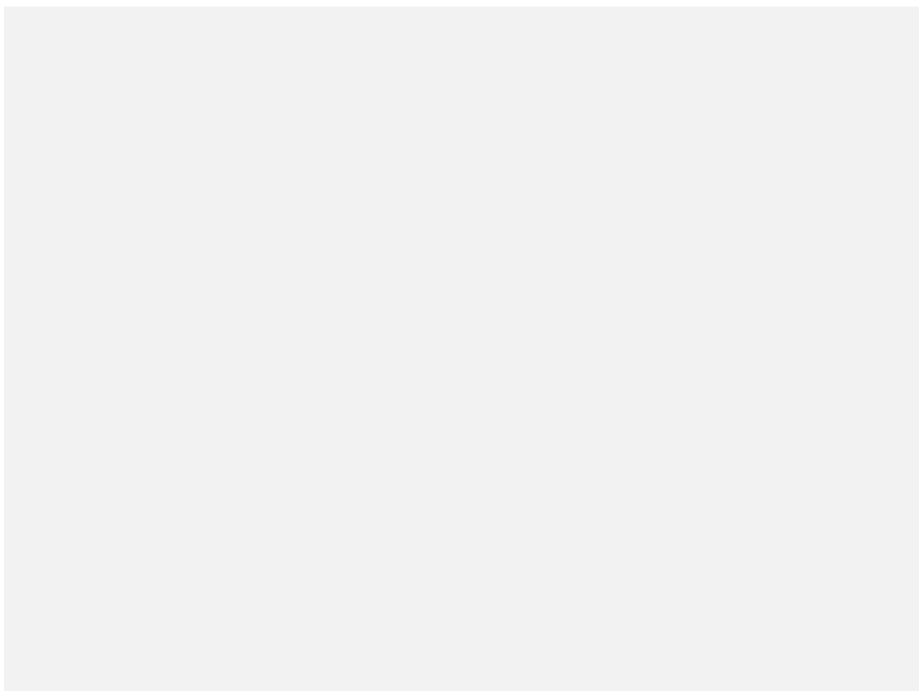
Kolumne "Eigener Herd"

Mit Freude verzichten



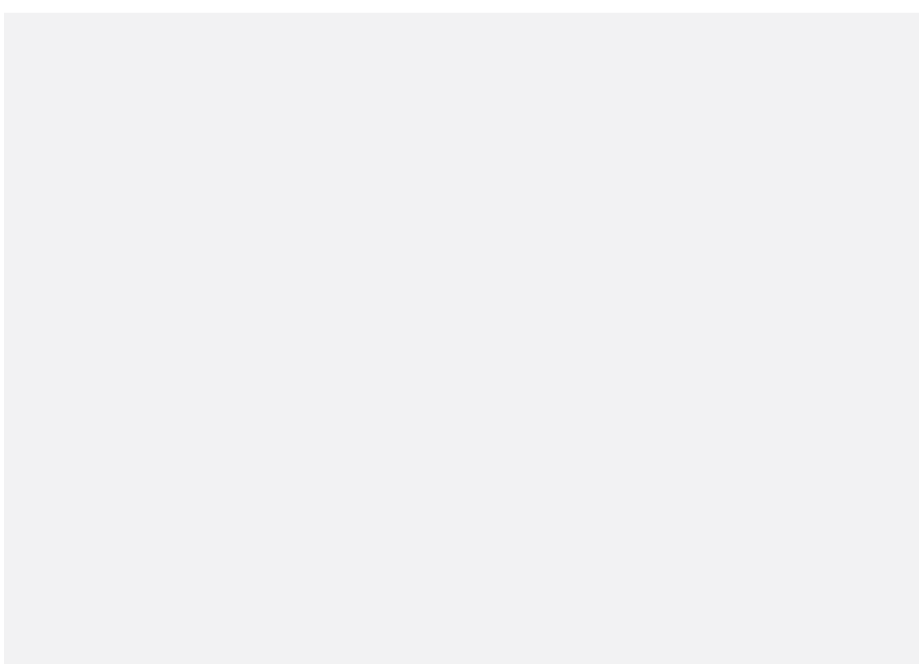
Digitalisierung in der Küche

"Es wird einen Kampf für Genusskultur geben müssen"



SZPlus [SZ-Magazin](#) Lockdown-Projekt

Endlich Pasta selber machen



SZPlus Kochtrend

Seelentröster



Kolumne "Eigener Herd"

Das Beste kommt zum Schluss



Lebensart

Wie das Essen im Gehen für alle ertragbar werden kann



Frischer Kaffee aus Mittermarchenbach

Der Self-Made-Röster



In Zeiten von Homeoffice: Tim Mälzer empfiehlt Vorkochen

▶ 01:14

Zur Themenseite →

SZ Stellenmarkt

Projektmanager Marketing (m/w/d)

über unternehmensberatung monika gräter
84307 Eggenfelden

Produktmanager (m/w/d) Sortiment Clou

DAW SE - Geschäftsbereich Alpina
64372 Ober-Ramstadt, 64372 Ober-Ramstadt

Marketing Campaign Specialist (m/w/d)

Leister Technologies Deutschland GmbH
42651 Solingen

[Alle Angebote](#)

Leser empfehlen im Ressort Stil

- 1** Lebensart **Wie das Essen im Gehen für alle ertragbar werden kann**
- 2** Gastrokonzept "Foodlab" **Die Ideenküche**
- 3** Grillen **Warum reden sich alle ein, Grillen würde Spaß machen?**

Meistgelesene Artikel

- 1** Unfall in der Isarvorstadt **30-Jähriger stürzt von Wittelsbacherbrücke**
- 2** Grundschulen **Es geht wieder los**
- 3** Schule in München **"Für Kinder ist es wichtig, auch andere Kinder zu sehen"**

ANZEIGE

ANZEIGE

GUTSCHEINE

GUTSCHEIN

€

100€

OTTO Gutscheine

GUTSCHEIN

%

20%

Baur Gutscheincode

GUTSCHEIN

%

20%

ASOS Rabattcode

GUTSCHEIN

%

**ABOUT YOU
Gutscheincodes**

[Produktvergleich](#)



[Computer-Produkte](#)



[Elektronik- & Technik...](#)



[Haushaltsprodukte](#)



[Baumarkt- & DIY-Pro...](#)



[Drogerie- & Beautyar...](#)



[Familien-Produkte](#)



[Sport- & Fitnessartikel](#)



[Gasvergleich](#)

[Stromvergleich](#)

[Zur SZ-Startseite](#)

Süddeutsche Zeitung



[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Kontakt und Impressum](#)

[AGB](#)