

Vorwort .....	7
Einführung .....	9
Teil I: Theoretische Aspekte .....	12
<b>1. Esskultur und Essbiografie .....</b>	<b>13</b>
1.1 Essbiografie .....	15
1.2 Entstehung der Essbiografie .....	17
1.3 Ernährung und Gesundheit .....	18
1.4 <i>Neue Konzepte in der Begleitung von alten Menschen</i> .....	20
1.5 Interdisziplinäre Zusammenarbeit .....	21
1.6 Küche als Bestandteil des Lebensraums .....	22
<b>2. Basale Stimulation .....</b>	<b>24</b>
2.1 Begriffserklärung .....	24
2.2 Entwicklungsgeschichte .....	24
2.3 Konzept .....	25
2.4 Anwendung .....	26
2.5 Essen als basale Stimulation .....	26
<b>3. Senile Demenz .....</b>	<b>27</b>
3.1 Begriffserklärung .....	27
3.2 Symptomatik .....	27
3.3 Erklärungsmodell .....	28
3.4 Einfluss auf das Ernährungsverhalten .....	30
<b>4. Malnutrition .....</b>	<b>31</b>
4.1 Begriffserklärung .....	31
4.2 Ursachen .....	31
4.3 Folgen .....	34
4.4 Schluckstörungen/Dysphagie .....	34
<b>5. Riech- und Schmeckstörungen .....</b>	<b>38</b>
5.1 Was geschieht beim Riechen und Schmecken? .....	38
5.2 Schmeckzellen (gustatorische Sinneszellen) .....	38
5.3 Störungen der Riech- und Schmeckempfindung .....	39

5.4 Ursachen der Riech- oder Schmeckstörungen .....	39
5.5 Kann man Störungen des Riech- oder Schmecksinnes behandeln? ...	40
<b>6. Essen reichen .....</b>	<b>41</b>
6.1 Der Begriff „Essen reichen“ .....	41
6.2 Indikationen für „Essen reichen“ .....	41
6.3 Hilfsmittel für das „Essen reichen“ .....	42
<b>7. Trinkkultur .....</b>	<b>44</b>
7.1 Gesundheit und Trinken .....	44
7.2 Mangelnde Flüssigkeitsaufnahme im Alter .....	45
7.3 Folgen mangelnder Flüssigkeitsaufnahme .....	46
7.4 Getränke und Animation .....	46
7.5 Umstellung des Trinkverhaltens .....	47
7.6 Trinkplan .....	50
<b>8. Fingerfood .....</b>	<b>51</b>
8.1 Begriffserklärung .....	51
8.2 Kulturgeschichte .....	51
8.3 Fingerfood als ethische Frage .....	52
8.4 Fingerfood für demente Menschen .....	52
8.5 Ziel .....	53
<b>Teil II: Praktischer Teil .....</b>	<b>54</b>
<b>1. Umfeld des Projekts .....</b>	<b>55</b>
<b>2. Schulung der Mitarbeiter .....</b>	<b>57</b>
<b>3. Untersuchungen zum Essen/Essen reichen .....</b>	<b>61</b>
3.1 Essen reichen .....	61
3.2 Pfleger und ihr Verhältnis zum Essen reichen .....	61
3.3 Fragen und Antworten .....	61
3.4 Auswertung .....	64

<b>4. Kochen am Bett demenzkranker Menschen</b> .....	<b>66</b>
4.1 Vorwort .....	66
4.2 Riech- und Schmecksinn .....	66
4.3 Die Bewohner .....	68
4.4 Beobachtungskatalog .....	68
4.5 Vorbereitungen .....	69
4.6 Vorgehensweise .....	71
4.7 Mitarbeiterreaktionen .....	72
4.8 Auswertung .....	73
4.9 Persönliche Auswertung .....	74
4.10 Ideensammlung .....	74
<b>5. Fingerfood</b> .....	<b>76</b>
5.1 Schulung zum Thema Fingerfood .....	78
5.2 Die Bewohner .....	81
5.3 Vorbereitungen .....	81
5.4 Umsetzung .....	81
5.5 Auswertung .....	82
<b>6. Eat by walking</b> .....	<b>83</b>
<b>7. Smoothfood – die <i>feine Art</i> Essen zuzubereiten</b> .....	<b>85</b>
<b>Schlusswort</b> .....	<b>86</b>
<b>Teil III: Anhang</b> .....	<b>88</b>
Literatur .....	89
Fußnoten .....	90
Grundlagendaten: Gewicht/Gewichtsentwicklung .....	91
Beobachtungsbögen und Interviewfragen .....	93
Hilfsmittel .....	99
Rezepte für das Kochen im Wohnbereich .....	103
Rezept für das Kochen am Bett .....	107
Fingerfood-Rezepte .....	109
Menüplan Fingerfood .....	124
Kurzportait des Autors und der Fotografin .....	127