

„Wie Gourmetkoch, Krankenhauskost und klinische Ernährung zusammenkommen“

Jede vierte Patientin bzw. jeder vierte Patient in Deutschland ist bei Aufnahme in ein Krankenhaus mangelernährt, was meist verbunden ist mit einem längeren Heilungsverlauf, schlechterer Lebensqualität und einem höheren Sterberisiko. Das belegen Studien inzwischen überzeugend. Meist verschlechtert sich während des Klinikaufenthalts der Ernährungszustand noch weiter. Als besonders gefährdet gelten chronisch Kranke, Tumorpatienten und ältere Menschen. Zahlen dazu hat der Wissenschaftler Pirlich mit Kolleg*innen bereits im Jahr 2006 veröffentlicht. Geändert hat sich, wie der jüngst veröffentlichte Ernährungsbericht 2019 zeigt, bis heute nichts.

Die Ursachen dafür sind vielfältig. Jeder, der schon einmal im Krankenhaus war, wird sich vielleicht erinnern: fader Geschmack, zähes Fleisch, zerkochtes Gemüse. Aber Menschen auf dem Weg der Genesung benötigen eine ausreichende Ernährung und Nährstoffversorgung, insbesondere, wenn sie von Mangelernährung betroffen sind und / oder durch eine Operation einen hohen Gewichtsverlust erlitten haben.

Eine Ergänzung der Krankenhauskost durch Trinknahrung, wie es in Kliniken angeboten wird, könnte zu einer angemessenen Versorgung beitragen. Die Praxis zeigt allerdings, dass ein langfristiger Verzehr dieser Nahrung vielfach abgelehnt wird – die Compliance ist gering. Dies ist kaum verwunderlich, da die Geschmacksauswahl von Trinknahrung ungefähr so vielfältig ist, wie ein traditionelles (sicher leckeres) Fürst Pückler Eis: Schoko, Vanille, Erdbeere – aber nicht sieben Tage die Woche, 3-mal täglich im Wechsel.

Dabei ist der Geschmack so wichtig. Essen ist Lebensqualität und Genuss. Wir haben uns deshalb gemeinsam mit renommierten Medizinern und einem Gourmetkoch viele Gedanken gemacht, wie Essen und Trinken für Betroffene wieder zum Genuss werden können. Das möchten wir Ihnen exklusiv vorstellen. Wir laden Sie im Vorfeld zu dem Launch unseres völlig neuen Ernährungskonzeptes, zu unserer digitalen Pressekonferenz ein:

„Wie Gourmetkoch, Krankenhauskost und klinische Ernährung zusammenkommen“

Dienstag, 25. Mai 2021, 14 Uhr

In unserem Pressegespräch erhalten Sie einen Überblick der aktuellen Studienlage, erfahren, mit welchen Problemen Patient*innen und deren Behandler*innen täglich zu kämpfen haben, und wie zum ersten Mal ein völlig neues Ernährungsprodukt interprofessionell entwickelt wurde.

Ihre Gesprächspartner sind:

Professor Marc Martignoni, Viszeralchirurg und Ernährungsmediziner, Universitätsklinikum rechts der Isar, München

PD Dr. Michael Adolph, Ernährungsmediziner und Leiter der Stabstelle Ernährungsmanagement, Universitätsklinikum Tübingen

Gourmetkoch Alfons Schuhbeck, München

Bitte teilen Sie uns per Mail mit, ob Sie an der Pressekonferenz teilnehmen möchten. Sie erhalten dann von uns rechtzeitig vor dem 25. Mai den Einladungslink. Verbunden damit, können Sie an dem Live-Event teilnehmen und mit den Experten sprechen.

Wir bedanken uns bereits jetzt für Ihr Interesse und Ihre Aufmerksamkeit.

Beginn:

Dienstag, 25. Mai 2021, 14:00 Uhr

Ende:

Dienstag, 25. Mai 2021, 15:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Online

Website & Anmeldung:

<https://www.bbraun.de/de.html>