

# smoothfood

moderne Ernährungskonzepte  
im Alter und bei Krankheit

Convenience kompakt



food innovations gmbh  
**biozoon**®

 **BestCon**  
Best of Convenience *food*

## *Inhaltsverzeichnis:*

- 4 BestCon Food GmbH**
- 5 Biozoon food innovations GmbH**
- 6 Johannisbeer-Luft**
- 7 Ananas-Apfel-Smoothie**
- 8 Warme Geflügelmousse**
- 9 Erdbeerschaum, Müllischaum**
- 10 Himbeerhäppchen**
- 11 Konsistenzstufenplan**

Ästhetische und nützliche Ess- und Trinkhilfen sind bei der Firma WGP Produktdesign erhältlich.



# smoothfood

*moderne Ernährungskonzepte  
im Alter und bei Krankheit*

Genussvolles Essen bedeutet ein Stück Lebensqualität. Bei Krankheit oder im Alter ist das leider oft nicht so einfach. Kauen und Schlucken sind dann oft mühsam und schmerzhaft. Softe, geschmackvolle Kostformen im Rahmen des smoothfood Konzeptes (smoothfood: „geschmeidiges, feines Essen“) können den Betroffenen die Freude am Essen zurückgeben. Die schon feinst passierten Pürees von FINDUS können einfach angedickt, aufgeschäumt oder geliert werden. Ein tolles Geschmackserlebnis für die Betroffenen wobei die Nährwerte voll erhalten bleiben.

Gerade die unterstützende Funktion der Ernährung bei der Behandlung unterschiedlichster Krankheitsbilder nimmt heute einen großen Stellenwert ein. Bei alten und pflegebedürftigen Menschen rücken gewohnter Geschmack, geregelte Mahlzeiten und der Genuss beim Essen in den Vordergrund.

Viele Krankheitsbilder haben allerdings zur Folge, dass die dem gesunden Menschen so einfach erscheinende Nahrungsaufnahme wesentlich erschwert wird. Der Patient verliert damit zusätzlich ein großes Stück Lebensqualität. Eine der häufigsten Nebenerscheinungen vieler Erkrankungen sind Störungen beim Essen, Trinken oder Schlucken (auch Dysphagien genannt), die eine besonders überwachte Nahrungsaufnahme bedürfen. Davon betroffen sind allerdings nicht nur ältere Menschen, z.B. nach einem Schlaganfall oder aufgrund von Demenzerkrankung; auch viele jüngere Erwachsene sind oft nach Unfällen oder aufgrund einer Krebserkrankung auf besondere Ernährungsformen angewiesen. Wenn die Umstellung von Breikost auf feste Nahrung zu früh erfolgt oder wenn Missbildungen im Rachen- oder Mundbereich vorliegen, können sogar Kleinkinder von diesen Einschränkungen betroffen sein. Wenn Flüssigkeiten oder Nahrungsbestandteile unkontrolliert in den Rachenraum gelangen, können die damit verbundenen Schluckstörungen schwerwiegende Folgeerkrankungen wie Erstickungsanfälle und Lungenentzündung durch Aspiration von kleinsten Nahrungsbestandteilen in den Atemwege zur Folge haben. Viele der von diesen Einschränkungen betroffenen Patienten erliegen nicht ihrer primären Erkrankung, sondern sie sterben häufig an den Folgen einer Lungenentzündung, die oft durch eine falsche Ernährungsform hervorgerufen wird. Daher ist es von entscheidender Bedeutung, dass ein Patient eine auf seine Bedürfnisse möglichst optimal zugeschnittene Ernährungsform erhält.

**Weitere Informationen zum smoothfood Konzept finden Sie im Internet unter [www.smoothfood.de](http://www.smoothfood.de).**



## FINDUS Special Foods Pürees – für höchste Flexibilität im Küchenalltag

- » Aus besten Zutaten, feinstpassiert, in einer gleichbleibenden Topqualität
- » Vollkommen naturbelassen, ungewürzt und ungezuckert
- » Schockgefrostet in 4-g-Pellets, abgepackt in 2 kg Beutel
- » Vielseitig für Getränke, Püree-, Flüssig-, Schaum- und Timbalkost verwendbar

## Köstliche Vielfalt für jede Gelegenheit

Fruchtpürees	Gemüsepürees	Fleischpürees
Exotisches Fruchtpüree	Grünes Spargelpüree	Rindfleischpüree
Aprikosenpüree	Broccolipüree	Kalbfleischpüree
Ananaspüree	Maispüree	Schinkenpüree
Schw. Johannisbeerpüree	Blumenkohlpüree	Hähnchenpüree
Erdbeerpüree	Selleriepüree	<b>Fischpürees</b>
Himbeerpüree	Erbsenpüree	Lachs- und Fischpüree
Mangopüree	Kartottenpüree	Kabeljaupüree
Birnenpüree	Bohnenpüree	
	Pastinakenpüree	
	Timbalbasispüree für die Zubereitung der Timbalkost	

## Aufbaunahrung - zur Anreicherung

### Aufbaunahrung

Getreidestandard  
Vollkorntrock

- » In kalten und warmen Speisen leicht löslich und dadurch leicht zu verarbeiten
- » Besonders für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen geeignet

Weitere Informationen zu den Produkten erhalten Sie  
auf der Internetseite: [www.bestcon-food.de](http://www.bestcon-food.de)





Die Produktreihe, **seneoPro** umfasst vier spezielle Texturgeber, welche die Konsistenz von natürlichen Lebensmitteln so verändern, dass diese für Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden geeignet sind.

Diese vier Texturgeber zeichnen sich durch eine einfache und schnelle Anwendung aus.

In Kombination mit natürlichen Lebensmitteln, ob roh oder gegart, ermöglicht die **seneoPro** Reihe alternative und individuelle Ernährungsformen im Alter und bei Krankheit.

Vier verschiedene Kostformen werden in dieser Broschüre in Begleitung von Rezepten veranschaulicht.

## Die Produkte der seneoPro Reihe

Mit den vier Instant-Pulvern der **seneoPro** Produktreihe können Sie einfach und schnell vier verschiedene Kostformen zubereiten:

**AIR**  
instant

garantiert die Herstellung von geschmacksintensiven, luftigen Schäumen und dient insbesondere der basalen Stimulation und Mundbefeuchtung

**SPUMA**  
instant

ermöglicht die Herstellung kompakter Schäume für intensive Geschmackserlebnisse

**VISCO**  
instant

kann zur Andickung von verschiedenen Getränken eingesetzt werden, ohne den Geschmack des Lebensmittels zu beeinflussen

**GELEA**  
instant

hiermit können passierter und pürierter Kost wieder eine optisch ansprechende Form verliehen werden, ohne die Lebensmittel geschmacklich zu verändern

## Insbesondere zeichnen sich diese Produkte durch folgende Vorteile aus:

- » Universelle Einsetzbarkeit
- » Geschmacksneutral und ballaststoffreich
- » Für vegetarische und vegane Kost geeignet
- » Geringer Einfluss des Brennwertes der zubereiteten Lebensmittel

In Kombination mit den FINDUS Special Foods Pürees sind Sie leicht und schnell in der Anwendung.

**Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.biozoon.de](http://www.biozoon.de) oder [www.smoothfood.de](http://www.smoothfood.de)**

## Zubereitung der Johannisbeer-Luft

Die Zutaten mit dem aufgetauten Johannisbeerpüree in einer Schüssel vermischen und in ein hohes Glas überführen. Das biozoon Air Set montieren und die Pumpe einschalten. Der entstehende leichte Schaum kann mit dem Löffel von der Oberfläche abgenommen werden und eignet sich vor allem zur basalen Stimulation für Patienten die über eine Sonde oder Infusion ernährt werden.

**Tipp:** Die luftige Konsistenz kann mit allen FINDUS Frucht- und Gemüsepürees hergestellt werden.

Je nach Sorte und Geschmack kann die Mischung mit Zucker, Salz oder Pfeffer verfeinert werden. Luftige Schäume lassen sich ebenfalls sehr schnell und einfach mit einem handelsüblichen Milchaufschäumer in einer Schüssel herstellen.

## Zutaten:

- » 25 g FINDUS schwarzes Johannisbeerpüree [BestCon Art.-Nr. 3724]
- » 30 ml Wasser
- » 3 g Zucker (oder nach Geschmack)
- » 1 kleiner Dosierlöffel (ca. 1,1 g) AIR<sub>instant</sub> [Biozoon Art.-Nr. 6043]

	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kJ
Pro 100 g	0,6	1	10,1	52/218
Pro Portion 60 g	0,4	0,6	6	31/130

## Johannisbeer-Luft





## Ananas-Apfel-Smoothie

### Zubereitung des Ananas-Apfel-Smoothies

Aufgetautes Ananaspüree mit Apfelsaft vermischen. Die gewünschte Menge VISCO *instant* in ein trockenes Gefäß geben, das Ananas-Apfelsaft Gemisch hinzufügen und umrühren. Das Getränk ca. 8-10 Minuten stehen lassen und gelegentlich umrühren.

**Tipp:** Die Intensität der Andickung kann individuell über die Menge an VISCO *instant* beeinflusst werden.

### Zutaten für 10 Personen:

- » 1000 g FINDUS Ananaspüree [BestCon Art.-Nr. 3714]
- » 1000 ml Apfelsaft
- » 1 -1,5 große Dosierlöffel (ca. 10-15g) VISCO *instant* [Biozoon Art.-Nr. 6042]

	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kJ
Pro 100 g	0,4	0,4	11,5	53/222
Pro Portion 200 g	0,7	0,7	23,1	105/439

## Zubereitung der warmen Geflügelmousse

Aufgetautes Hähnchenpüree, Geflügelfond und Sahne in einen Topf geben. Die Masse kurz auf etwa 70°C erhitzen, vom Herd nehmen und etwa fünf Minuten stehen lassen. Separat einen 1,0 l Whipper mit 3 – 4 großen Dosierlöffeln SPUMA<sub>instant</sub> befüllen und die warme Geflügelmasse hinzufügen. Den Whipper mit zwei Patronen beladen, gut schütteln (Vorsicht heiß!) und noch etwa 10 Minuten in 40°C warmen Wasser abkühlen lassen. Den Whipper vor dem Servieren erneut schütteln und die Geflügelmousse in einer Schale oder einem Glas anrichten.

**Allgemeiner Tipp:** Sollten Sie keinen Whipper besitzen geben Sie SPUMA<sub>instant</sub> zusammen mit der gewünschten Masse in einen Messbecher und schlagen die Masse mit Hilfe eines Handrührgerätes für etwa drei Minuten auf höchster Stufe zu einem kompakten Schaum auf.

Die Schäume können mit allen FINDUS Pürees hergestellt werden.

## Zutaten für 10 Personen:

- » 300 g FINDUS Hähnchenpüree [BestCon Art.-Nr. 3735]
- » 300 ml Geflügelfond
- » 400 ml Sahne
- » Salz und Pfeffer
- » 3-4 große Dosierlöffel (ca. 12 g) SPUMA<sub>instant</sub> [Biozoon Art.-Nr. 6041]

## Warme Geflügelmousse

	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kj
Pro Portion 100 g	4,6	12,9	3,3	146/611







## Erdbeerschaum

### Zutaten für 10 Personen:

- » 500 g FINDUS Erdbeerpüree [BestCon Art.-Nr. 3731]
- » 300 ml Sahne
- » 100 g Zucker
- » 30 ml Zitronensaft
- » 40 g Getreidestandard [BestCon Art.-Nr. 33966]
- » 2 große Dosierlöffel (ca. 6,5 g) SPUMA<sup>instant</sup> [Biozoon Art.-Nr. 6041]

### Zubereitung des Erdbeerschaumes

Aufgetautes Erdbeerpüree mit Sahne, Zucker, Zitronensaft und FINDUS Getreidestandard in einer Schüssel sorgfältig vermischen. SPUMA<sup>instant</sup> in einen 1,0 l Whipper überführen und die Erdbeermasse hinzugeben. Den Whipper mit 2 Patronen beladen, kräftig schütteln und für einige Minuten stehen lassen. Anschließend kann die Erdbeermousse in einer Schale oder in einem Glas angerichtet werden.

	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kJ
Pro Portion 100 g	2	10,1	17,9	170/711

## Müslischaum

### Zutaten für 10 Personen:

- » 300 g FINDUS exotisches Fruchtpüree [BestCon Art.-Nr. 3704]
- » 200 g Naturjoghurt
- » 60 g Honig
- » 200 ml Vollmilch
- » 180 ml Sahne
- » 60 g FINDUS Vollkorntrunk [BestCon Art.-Nr. 3965]
- » 2 große Dosierlöffel (ca. 6,5 g) SPUMA<sup>instant</sup> [Biozoon Art.-Nr. 6041]

### Zubereitung des Müslischaumes

Aufgetautes Fruchtpüree mit Naturjoghurt, Honig, Vollmilch, Sahne und FINDUS Vollkorntrunk in einer Schüssel sorgfältig vermischen. SPUMA<sup>instant</sup> in einen 1,0l Whipper überführen und die Müslimasse hinzugeben. Den Whipper mit 2 Patronen beladen, kräftig schütteln und einige Minuten stehen lassen. Anschließend den Müslischaum in einer Schale oder in einem Glas anrichten.



	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kJ
Pro Portion 100 g	2,9	8,7	10,3	131/548

## Zubereitung der Himbeerhäppchen

Himbeerpüree mit Wasser und Zitronensaft vermischen, sowie mit Zucker abschmecken. GELEA<sup>instant</sup> untermischen, die Mischung in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Die Masse für etwa 2 Minuten am Kochpunkt halten und nach Bedarf in Silikonformen oder in eine flache Schüssel (ca. 2-3 cm Höhe) gießen. Die Formen mit der Himbeermasse in den Kühlschrank geben, bis die Masse vollständig durchgekühlt ist. Das Gel kann anschließend nach Belieben in Form geschnitten werden.

**Tipp:** Die Festigkeit des Geles kann über die Dosierung individuell beeinflusst werden.

Sie können die Rezeptur mit allen FINDUS Fruchtpürees variieren.

## Zutaten für 10 Personen:

- » 300 g FINDUS Himbeerpüree [BestCon Art.-Nr. 3748]
- » 200 ml Wasser
- » 50 g Zucker
- » Zitronensaft zum Abschmecken
- » 2,5 große Dosierlöffel (ca. 20 g) GELEA<sup>instant</sup> [Biozoon Art.-Nr. 6040]

	Eiweiß in g	Fett in g	Kohlenhydrate in g	Energie kcal/kJ
Pro 100 g	0,2	0,2	14,2	60/251
Pro Portion 57 g	0,1	0,1	8,1	34/142

## Himbeerhäppchen



## Konsistenzstufenplan für Speisen

Symptome		Konsistenzstufe	Beschreibung	Geeignete Lebensmittel*	Ungeeignete Lebensmittel*
<p>Durch eine aufmerksame Beobachtung der Bewohner können Kau- und Schluckstörungen besser erkannt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuchte / belegte Stimme</li> <li>• Häufiges Nachschlucken</li> <li>• Lungenentzündung</li> <li>• Husten oder Räuspern beim Schlucken</li> <li>• Nahrung bleibt im Hals stecken</li> <li>• Nahrungsreste im Mundraum</li> <li>• Ausspucken der Nahrung</li> </ul>	0	Nahrungskarenz	Orale Ernährung ist nicht möglich	Die Ernährung erfolgt über Sonde oder Infusion. Basale Stimulation mit Fruchtpürees in Form von luftigen Schäumen mittels Air <i>instant</i> .	
	1	Püriert und passiert	Ausschließlich faserfreie und glatte Kost in feinst passierter, homogener Form	Feinst passierte Suppen, Timbalkost oder Schäumen aus Gemüse-Fleisch-, Fisch und Fruchtpürees von FINDUS mittels Spuma <i>instant</i> .	Cremesuppe mit Einlage, Joghurt mit Stückchen, Kartoffelpüree mit Kräutern
	2	Fein pürierte Speisen (Breikost)	Konsistenz lässt sich im Mund leicht zerdrücken	Weiches Brot ohne Rinde, Getreidebrei, Kartoffelschnee, weiches Gemüse, Timbalkost oder weiche Gele mit Gelea <i>instant</i>	Klebrige Speisen die sich schlecht zu einem glatten Brei verarbeiten lassen z.B. Nudeln, keine gemischten Konsistenzen
	3	Weiche Kost	Verzicht auf besonders harte Lebensmittel	Weiches Rührei, weiches Fischfilet, Fleisch oder Wurst, Joghurt mit Fruchtstückchen	Trockenes, sowie festes Fleisch, hartgekochtes Ei, Marmelade mit Kernen
	4	Angepasste Normalkost	Überwiegend feste Speisen	Weiche Aufläufe, Hackfleisch, Brot mit Rinde, Wurstaufschnitt ohne Stückchen	Kräuter, trockenes Fleisch, Reis, kross gebackene Brötchen, roher Schinken
	5	Normalkost	Lebensmittelanangebot entspricht der Konsistenz einer Vollkost		



biozoon food innovations gmbh  
Fischkai 1  
D – 27572 Bremerhaven  
Tel.: 00 49 - 4 71 - 92 92 85 -0  
Fax: 00 49 – 4 71 – 92 92 85 -19  
info@biozoon.de  
www.biozoon.de



BestCon Food GmbH  
Franz-Lenz Straße 1-3  
D- 49084 Osnabrück  
Telefon +49 (0)541 181767-0  
Telefax +49 (0)541 181767-21  
info@bestcon-food.de  
www.bestcon-food.de