

Medienmitteilung

Neuerscheinung «Make food soft»:

Bernd Ackermann und die EPI Stiftung lancieren Kochbuch

Spitzenkoch Bernd Ackermann hat sich der Kochkunst für Menschen mit Handicap verschrieben. Am 13. Juli bringt er gemeinsam mit der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung das Kochbuch «Make food soft» heraus. Darin enthalten sind raffinierte und ästhetische Kreationen für Menschen mit Schluckbeschwerden. Ein Meilenstein für die Ernährung mit pürierter Kost.

Zürich, 30. Juni 2021 – Essen und Trinken ist für gesunde Menschen das Normalste der Welt. Um die 1000-mal schluckt ein gesunder Erwachsener pro Tag. Was aber, wenn durch eine Krankheit, einen Unfall oder als Altersfolge Schluckstörungen entstehen und Essen in seiner ganzen Vielfalt unmöglich machen? Dass dann nicht nur Pudding und Griessbrei auf dem Teller landen müssen, beweist Bernd Ackermann mit seinem neuen Kochbuch «Make food soft». Der Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung hat gemeinsam mit weiteren Experten über 80 Rezepte kreiert. Gerichte, die gesund und frisch sind, gut schmecken und dabei vor allem auch ansprechend aussehen.

Das Kochbuch deckt Rezepte vom Frühstück über Vorspeisen zu Hauptgerichten aller Art, aber auch Desserts, Kuchen und sogar Torten ab. Darunter beliebte Klassiker wie Spaghetti Carbonara oder Kaiserschmarrn. Auch spezielle Rezepte für Kinder wurden ausgetüftelt. «Make food soft» richtet sich sowohl an Berufskollegen und (angehende) Köche aber auch an Betroffene und an Menschen, die Angehörige zu Hause pflegen.

Schluckstörungen sind weitverbreitet, als man denkt. In der Schweiz sind fast 14 % aller älteren Menschen, mehr als 50 % der Pflegeheimbewohner und fast 70 % Hirn Schlagpatienten irgendwann über einen längeren Zeitraum davon betroffen. Ein Schlaganfall, Krebs im Mund- und Rachenraum, Demenz und Alzheimer oder andere neurologische Störungen – all das kann dazu führen, dass Schlucken und Kauen zur Qual werden. Umso wichtiger, dass die Betroffenen Rezepte finden, die ihnen Lust und Freude am Essen zurückgeben. Rund 11 % der EPI Patienten sind auf pürierte Kost angewiesen. Für Küchenchef Bernd Ackermann ist das Buch darum eine Herzensangelegenheit: «Es ist wichtig, dass auch Menschen mit Kau- und Schluckstörungen ein authentisches Geschmackserlebnis haben. Das gehört für mich zur Lebensqualität.»

Make food soft

Ab 13. Juli 2021 erhältlich

Für CHF 39.90 via EPI Shop (swissepi-shop.ch) oder im Fachhandel

240 Seiten, 200 x 275 mm, fester Einband

Über den Autor

Bernd Ackermann ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef und Diätkoch sowie Autor und Co-Autor verschiedener Kochbücher. Seit 2015 leitet er die Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich und setzt sich für Kochkunst im Gesundheits- und Sozialwesen ein. Er steht für durchdachte Menüs mit regionalen Produkten und hohem Qualitätsanspruch. Vor seiner Zeit bei der EPI hat er während 14 Jahren sein Talent im Suvretta House unter Beweis gestellt. Seine marktfrische moderne französische Küche mit internationaler Note brachte dem St. Moritzer Restaurant 15 Gault-Millau-Punkte.

Weitere Informationen

Padrutt PR

Medienstelle

Paul Martin Padrutt

Tel. +41 43 268 33 77

paul.padrutt@padruttpr.ch

Schweizerische Epilepsie-Stiftung

Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Silvia Kraus

Tel. +41 44 387 60 05

silvia.kraus@swissepi.ch

Spenden

PC 87-713581-4

IBAN CH66 0900 0000 8771 3581 4

www.swissepi.ch/spenden

Die Schweizerische Epilepsie-Stiftung (EPI) ist ein eigener Mikrokosmos mitten in Zürich und erbringt auf gemeinnütziger Basis Dienstleistungen im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen. Im Zentrum der Stiftung stehen seit der Gründung 1886 Menschen mit Epilepsie oder anderen neurologischen Erkrankungen. Die Stiftung setzt sich für deren Integration in der Gesellschaft ein. Das Areal ist zudem ein öffentlicher Begegnungsort und zertifizierter Naherholungsraum. Ein Restaurant, eine Gärtnerei mit Laden, eine Kirche, eine Bibliothek und eine Apotheke ergänzen das öffentliche Angebot der EPI. Rund 950 Mitarbeitende sind für die EPI im Einsatz. www.swissepi.ch