

Appetit am Lebensende

palliative ostschweiz lanciert Anlass zusammen mit dem Alterswohnheim Neukirch-Egnach



Die Ernährung ist ein wichtiges Thema bei Schwersterkrankung und am Lebensende. Sie ist wesentlich für die individuell empfundene Lebensqualität des Erkrankten, aber auch seiner Bezugspersonen, für die Ernährungsprobleme oft grosse Fragen aufwerfen.

Auf Einladung von palliative ostschweiz kam der Berner Experte für Ernährung in Hochaltrigkeit und Schwersterkrankung Markus Biedermann, in die Ostschweiz. An einem Nachmittag bildete der leidenschaftliche Koch und Gerontologe 15 Heimköchinnen und -köche aus Langzeitpflegeeinrichtungen der Ostschweiz und Liechtenstein fort, um sie für die Herausforderungen der Ernährung in dieser Lebensphase weiter zu sensibilisieren und neue Möglichkeiten der Zubereitung und Darreichung vorzustellen.

Smoothfood für Gäste

Die Ergebnisse der nachmittäglichen praktischen Arbeit, unter anderem Smooth- und Fingerfood, verkosteten am Abend mehr als 50 Personen aus Politik und Öffentlichkeit, die der Einladung von palliative ostschweiz nach Neukirch-Egnach gefolgt waren, unter

ihnen Dr. Susanna Schuppisser (GD Thurgau), Andreas Tinner (GD Appenzell Ausserrhoden) und Donat Ledergerber (GD St. Gallen) nach einem spritzigen und gehaltvollen Fachvortrag von Markus Biedermann. Das Alterswohnheim Neukirch-Egnach gab dem Anlass und dem engagierten Patronatskomitee von palliative ostschweiz einen überaus gastlichen Ort. „Hier wird deutlich, dass Palliative Care auch in kleineren Einrichtungen umsetzbar ist. Durch das Zusammenspannen wie auch am heutigen Tag können wir den Herausforderungen, die in der Begleitung von schwerstkranken und sterbenden Menschen vermehrt auf uns zukommen, begegnen und die Qualität der Palliative Care garantieren und weiter verbessern“, resümierten Heimleiter Meinrad Senn (AWH Neukirch-Egnach) und Karin Kaspers-Elekes (Präsidentin palliative ostschweiz) an diesem Abend gemeinsam.

e.A.

(Das Bild zeigt den Referenten Markus Biedermann)