

AdP e.V. - Bauchspeicheldrüsenerkrankte

Thomas-Mann-Str. 40 * 53111 Bonn Gemeinnützig und als besonders förderungswürdig anerkannt

Gefördert durch die Deutsche Krebshilfe e.V.

Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband – Gesamtverband e.V. (DPWV), im Deutschen Diabetiker-Bund e.V. (DDB), in der Gesellschaft für Rehabilitation bei Verdauungs- und Stoffwechselerkrankungen (GRVS), Deutscher Pankreasclub (DPC) und der Deutschen Gesellschaft zur Bekämpfung der Krankheit von Magen, Darm und Leber sowie von Störungen des Stoffwechsels und der Ernährung e. V. (GASTRO-LIGA)



Autor:
Friedhelm Möhlenbrock

Datum:
06.12.2015

Regionalgruppe:
RG 32 + 33– RG
Minden/Bielefeld/OWL

Weitere Info:
Lehrküche der Akademie
für Gesundheitsberufe

Backen für die erkrankte BSD

Regionalgruppe 32+33 – Mi/Bi/OWL– Pankreaskarzinomzentrum am JWK Minden, 04.12.2015

Unter der Leitung von Heike Dethardt, Diätassistentin, Allergologische / Gastroenterologische Ernährungstherapie/VDD, am Pankreaszentrum des Johannes-Wesling-Klinikum Minden



Bereits zum dritten Mal haben wir uns in der Lehrküche der Akademie für Gesundheitsberufe in Minden getroffen, um leckere Rezepte, die Frau Heike Dethardt erarbeitet hat, an Herd und Backofen umzusetzen. Nach kurzer Begrüßung wurden die Rezepte vorgestellt und besprochen, manche Besonderheiten und Arten der Zubereitung erklärt. Dieses Mal haben wir uns gemeinsam mit Frau Dethardt entschieden, statt zu Kochen, passend zur Adventszeit, leckere Naschereien zu Backen. Zahlreiche Teilnehmer aus ganz Ostwestfalen-Lippe sind der Einladung gefolgt, sodass es möglich war, alle Rezepte umzusetzen. Unter den Teilnehmern war auch dieses Mal Herr Prof. Poll, Vorsitzender des wissenschaftl. Beirat des AdP, und stand wie immer allen Teilnehmern für Fragen zu Ihrer Erkrankung zur Verfügung, vielen Dank für diesen unermüdlichen Einsatz.

Es gab etliche Versionen der Keks-Herstellung, Marzipan wurde verarbeitet und natürlich durfte Schokolade in mehreren Variationen nicht fehlen. Auch die Zubereitung einer Biskuit-Rolle, die bekanntlich viel Geschick abverlangt, wurde angegangen und ist auch sehr gut gelungen. In weiteren Rezepten wurden Mandeln, Aprikosen, Ingwer und viele weitere Zutaten bei der Zubereitung verwendet. Der Geruch von gebrannten Mandeln hat die Küche dann gänzlich in ein vorweihnachtliches Ambiente verwandelt. Alle Köstlichkeiten

wurden dann natürlich bei Kaffee oder Tee in einer großen, gemütlichen Runde probiert. Dabei sind wir auch auf die Enzym-Dosierung eingegangen. Die Berechnung der Insulindosis und die vorherige Bestimmung der BE's wurde ebenfalls besprochen. Genauso wurde die zeitliche Gabe des Insulins diskutiert und man war überrascht, wie verschieden und individuell dieses gehandhabt wird.

Dank der guten Vorbereitung von Frau Dethardt, aber auch der motivierten Mitarbeit der Teilnehmer, war es ein erfolgreicher und sehr informativer Nachmittag. Wir werden die Lehrküche sicherlich wieder aufsuchen und als festen Bestandteil in unseren turnusmäßigen Veranstaltungen aufnehmen.

Ich bedanke mich bei allen beteiligten, wünsche allen eine schöne Adventszeit, eine frohe Weihnacht und ein gutes, erfolgreiches Jahr 2016 bei bestmöglicher Gesundheit.

Friedhelm Möhlenbrock

