

PÜRIERTE KOST

VOM SCHATTENDASEIN ZUM HIGHLIGHT DES TAGES



Wenn das Kauen und Schlucken mühsam wird und nicht mehr möglich ist, muss das nicht heissen, dass Genuss nicht mehr möglich ist. Auch für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen (Dysphagie) lässt sich mit wenig Aufwand appetitliches Essen servieren. Unsere Anwendungen sind auf deinen Küchenalltag abgestimmt und lassen sich problemlos aus deinem Speiseplan ableiten. Erweitere dein Wissen über die konsistenzangepasste Kost und die Hintergründe aus therapeutischer Sicht. Während der praktischen Umsetzung im Workshop kannst du das neu erworbene Wissen mithilfe weiterer Tipps und Tricks direkt umsetzen.

TERMINE

21. APRIL 2026

01. SEPTEMBER 2026

29. SEPTEMBER 2026

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 290.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochbekleidung
mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Einführung in den Schluck- und Kauakt
- Kennenlernen des Tagesmenüs in pürierter Form vom Frühstück bis zum Abendessen
- Einsatz verschiedener Hilfsmittel (iSi-Spender, Pacojet, Anrichtegeschirr etc.)
- Lösungen für Salate, Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts direkt vor Ort umsetzen
- Zubereitung unterschiedlicher Konsistenzstufen
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURRER &
ANDREAS WILLNER**
Culinary Fachberatung

PATRICIA WÜEST
dipl. Logopädin