

Pressemitteilung | 14.11.2017

Starkoch Alfons Schuhbeck: „Ratgeber unterstützt Stomaträger in Ernährungsfragen“

Immer noch gibt es große Defizite in der Versorgung von Menschen mit künstlichem Darmausgang¹. B. Braun hat einen besonderen Ratgeber für Stomaträger herausgebracht. Der Ratgeber nimmt den Leser mit auf eine Körperreise, erklärt, was beim Verdauen von Nahrung passiert, liefert eine kleine Nährstoffkunde und gibt Tipps bei Blähungen, Verstopfung und gut bzw. schwer verdaulichen Lebensmitteln. Besondere Rezepte von Starkoch Alfons Schuhbeck aus München machen den Ratgeber zu einem täglichen Begleiter in der Küche eines Menschen mit künstlichem Darmausgang. Stomatherapeuten können den Ratgeber für ihre Patienten kostenlos über folgenden Link bestellen: www.bbraun.de/stoma-ratgeber.

Erstmalig präsentierte B. Braun den Ratgeber auf einer Fortbildung der B. Braun Melsungen AG zum Thema Stoma und Ernährung am 11. November in Kassel. Etwa 100 Stomatherapeuten nutzten die Gelegenheit, sich in Ernährungsfragen fortzubilden. Die Vorträge informierten über die Physiologie von Menschen mit Stoma und damit verbundene Ernährungsprobleme, die Stomaanlage, das Kurzdarmsyndrom und die Stomaversorgung. Zusätzlich erhielten die Teilnehmer Alfons Schuhbecks Zubereitungstipps aus erster Hand. Der Koch empfahl hochwertige Lebensmittel und setzt auf Zeitersparnis durch modulares Kochen: „Kochen Sie teilweise größere Mengen vor.“

¹ Barmer Gesundheitsreport 2013

Starkoch Alfons Schuhbeck: „Ratgeber unterstützt Stomaträger in Ernährungsfragen“

Seite 2 von 3

Stomapatienten unterstützen

Mit dem Ratgeber möchte das Autorenteam für die besondere Lebenssituation von Menschen mit künstlichem Darmausgang sensibilisieren. „Stomapatienten brauchen Unterstützung, um mit dem Einschnitt ins Leben und den damit verbundenen körperlichen Veränderungen klar zu kommen“, beschreibt Anästhesist PD Dr. Michael Adolph Adolph, der selbst in Tübingen an der Uniklinik ein Ernährungsteam leitet, die Situation der Patienten. Das gelte auch vor und noch lange nach der Operation. Für Adolph kann der Stomaratgeber eine große Hilfestellung für Beratungsgespräche sein.

Anlage eines Stomas planen

Der Chirurg Prof. Dr. Marc Martignoni fordert multidisziplinäre Teams, eine gute Vorbereitung des Patienten und OP-Protokolle für die Übergabe nach der Operation. Ein Stoma müsse nicht überraschend kommen. Um Stomabrüche zu vermeiden, empfahl er bei der Anlage eines Stomas ein prophylaktisches Netz zu legen. Außerdem sollte das Stoma immer angezeichnet werden, auch in Notfallsituationen.

Kurzdarmpatienten gehören zum Spezialisten

Kurzdarmpatienten kommen selten vor, sind aber ein Leben lang auf ernährungsmedizinische Hilfe angewiesen. Ein Kurdarmsyndrom bzw. Darmversagen, tritt in 34 Fällen pro eine Million Einwohner auf. „Die Betroffenen erholen sich häufig sehr gut, sind aber ihr Leben lang auf eine engmaschige Kontrolle angewiesen und gehören in eine Ernährungsambulanz oder ein Zentrum“, sagt die Ernährungsmedizinerin Dr. Ulrike Zech aus Heidelberg. Bei einer Restdarmlänge unter 30 cm müsse der Betroffene dauerhaft eine parenterale Ernährungstherapie bekommen. „Um die Patienten nach der Operation richtig ernähren zu können, müssen wir unbedingt wissen, wie lang der verbliebene Darmabschnitt ist“, so Zech weiter.

Starkoch Alfons Schuhbeck: „Ratgeber unterstützt Stomaträger in Ernährungsfragen“

Seite 3 von 3

Stomapatienten brauchen auch zu Hause eine Beratung

Für die Stomatherapeutin Gabriele Gruber, MSc, ist es wichtig, dass der Betroffene zu Hause weiterhin gut betreut wird. „Die Operation wird vergessen, was bleibt ist das Stoma“, macht Gruber deutlich. Die Versorgungssituation bestimme die Lebensqualität, deshalb sei es wichtig, den Patienten individuell entsprechend seiner Stomaanlage zu beraten. Dazu gehört die Ernährung, aber auch die richtige Stomaversorgung. Bei Diarrhoe bräuchten Betroffene beispielsweise eine entsprechende Hautschutzmixtur und Beutel mit Aktivkohlefilter.

Die Autoren Privatdozent Dr. Michael Adolph, Prof. Dr. Marc E. Martignoni und Michelinsterntäger Alfons Schuhbeck setzen sich seit Jahren mit speziellen Kochkursen für die Lebensqualität von Krebspatienten ein.

In Deutschland gibt es 160.000 Stomaträger. Dabei liegen Stomabeutel in den Hilfsmittelausgaben mit 43 Millionen Euro auf Platz acht.

B. Braun Melsungen AG
Carl-Braun-Str. 1
D-34212 Melsungen
Tel.: 0 56 61 71 33 99
E-Mail: info.de@bbraun.com
www.bbraun.de

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an:
Andrea Thöne
Tel. (0 56 61) 71 3541
Fax (0 56 61) 75 3541
E-Mail: andrea.thoene@bbraun.com