

Die B. Braun Deutschland GmbH & Co. KG ist als Teil des B. Braun-Konzerns Ansprechpartner von Kliniken und Praxen im deutschen Markt. Sie betreut chronisch kranke Patienten zu Hause und begleitet so Menschen am Point of Care über den gesamten Versorgungspfad. Mit maßgeschneiderten Lösungen entsteht ein nachhaltiger Wertbeitrag für Versorgungsqualität und Wirtschaftlichkeit. Im B. Braun-Konzern teilen über 64.000 Mitarbeiter in 64 Ländern täglich ihr Wissen mit Kollegen und Kunden. 2020 erwirtschaftete der Konzern einen Umsatz von 7,4 Mrd. Euro.

Pressemitteilung | Tag Monat 2020

Von herhaft bis süß: My Nutricomp bringt mehr Geschmack und Abwechslung in Trinknahrung

„Enterale Ernährung kann lecker sein“, sagt Alfons Schuhbeck bei der ersten Produktvorstellung von My Nutricomp. Mehr als 300 an Ernährung Interessierte hatten sich von zu Hause oder ihrer Arbeitsstelle zugeschaltet, als die B. Braun Deutschland GmbH mit Alfons Schuhbeck, Prof. Dr. Marc Martignoni und Privatdozent Dr. Michael Adolph ihre gemeinsame Entwicklung präsentierten: Zwölf Mischungen mit natürlichen Gewürzen, die zusammen mit der neutralen Trinknahrung Nutricomp Drink Plus Fibre¹ von B. Braun, einen leckeren, abwechslungs- und kalorienreichen Shake ergeben. Zu bestellen ist My Nutricomp über den Onlineshop von Alfons Schuhbeck:

<https://www.schuhbeck.de/pages/nutricomp>

„Die Compliance, also die Akzeptanz von Patienten, immer nur süße Trinknahrung zu sich zu nehmen, ist nicht sehr groß“, erläutert Ernährungsmediziner Dr. Michael Adolph das Konzept, My Nutricomp, um herzhafte Varianten zu ergänzen. Außerdem könnte es schnell, auch im Krankenhaus, von Betroffenen selbst oder auch dem Personal je nach Appetit und Tagesform ausgewählt und gemischt werden. So lässt sich die

¹ Die Verwendung der Würzmischungen im Kombination mit Nutricomp Fibre ist vorab mit einem Arzt abzuklären.

Von herhaft bis süß: My Nutricomp bringt mehr Geschmack und Abwechslung in Trinknahrung

Seite 2 von 3

Trinknahrung variieren und den natürlichen Mahlzeiten anpassen und diese nach Bedarf ergänzen, so z. B. einen Mango Lassi am Morgen, mittags Käsespätzle und als Dessert Crème Caramel.

Diese mit dem Starkoch Alfons Schuhbeck entwickelten Würzmischungen machen es möglich, die neutrale Trinknahrung dem individuellen Geschmack anzupassen und bieten neue Chancen in dem Kampf gegen Mangelernährung. „Nur was schmeckt, wird auch tatsächlich verzehrt“, sagt Chirurg Prof. Dr. Marc Martignoni. Wenn ein Familienmitglied von Krebs betroffen ist, wird Essen oft zum Problem. Der Antrieb fehlt, vieles schmeckt nicht mehr. Etwa die Hälfte aller Patient*innen verliert im Laufe ihrer Erkrankung an Gewicht, hauptsächlich an Muskelmasse und damit an Kraft, die sie für die Therapie und Erhaltung ihrer Selbstständigkeit benötigen(1).

„Mit den neuen My Nutricomp-Würzmischungen können sich die vielen von Mangelernährung und ungewolltem Gewichtsverlust betroffenen Patient*innen endlich eine Trinknahrung kreieren, die schmeckt“, sagt Christian von dem Bussche, Vertriebsbereichsleiter von B. Braun. Damit eignet sie sich zur ergänzenden, aber auch bei einem Verzehr von 5 bis 7 Flaschen pro Tag zur ausschließlichen Ernährung. Eine Trinknahrung Nutricomp Drink Plus Fibre neutral liefert zusammen mit einer Würzmischung in einem 200 ml Fläschchen 345 kcal sowie zusätzliche Makronährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

Den Teilnehmer*innen der B. Braun-Veranstaltung wurde viel geboten: Eine Podiumsdiskussion mit den Erfindern, eine Produktpräsentation und Meet the Expert-Sessions, um mit den Experten einzeln zu diskutieren. Darüber hinaus gab es die Möglichkeit, sich in einer separaten virtuellen Ausstellung über weitere Ernährungsthemen und das Produkt ausführlich zu informieren.

Von herhaft bis süß: My Nutricomp bringt mehr Geschmack und Abwechslung
in Trinknahrung

Seite 3 von 3

Martignoni, Adolph und Schuhbeck arbeiten nicht das erste Mal zusammen. Sie geben seit vielen Jahren in Schuhbecks Kochschule Kochkurse für Krebspatienten. In 2019 und 2018 haben sie als Autorenteam mit B. Braun zwei Ernährungsberater für Menschen mit Krebserkrankung mit praktischen Tipps und Rezepten von Alfons Schuhbeck herausgebracht.

Weitere Informationen: <https://www.bbraun.de/de/patienten/my-nutricomp.html>

- (1) Löser C., Malnutrition in hospital: the clinical and economic implications.
Dtsch. Ärztebl Int 2010; 107(51-52):911-7.