



Patient Bernhard Lemanczyk (Z.v.l.) hat sich schon mehrfach an dem Kühlschrank bedient, in dem so genannte Astronautenkost lagert. Dank des Fördervereins konnten mehrere Kühlschränke angeschafft werden. Das begrüßen Ernährungsberaterin Elke Krüger (l.), Fördervereinsvorsitzende Marie-Luise Stoverock (Z.v.r.) und Christine Hülsenbeck, Stationsleitung A4.

RN-FOTOS (2) QUIRING-LATEGAHN

## Ernährungsteam in der Klinik

- **Ein Ernährungsteam**, bestehend aus drei Ernährungsmedizinerinnen, Ernährungsberaterin und einer Apothekerin, kümmert sich im Klinikum um die Patienten.
- **Bei jeder Neuaufnahme** wird überprüft, ob Betroffene Probleme mit der Ernährung haben und wie geholfen werden kann.
- **Es gibt „Astronautenkost“**, also Nahrung mit vielen Kalorien, von unterschiedlichen Herstellern und in verschiedenen Geschmacksrichtungen.
- **Wer sich nicht** für süßen Pudding oder Trinknahrung entscheiden möchte, kann auch herzhaftere Suppen wählen. Die werden dann aufgewärmt gereicht.

# „Liebe geht durch den Magen, Hilfe auch“

Förderverein finanziert Kühlschränke zur Selbstbedienung

LÜNEN. Ernährung ist für viele Patienten ein schwieriges Thema, vor allem für Menschen mit Magen-, Darm- oder Krebserkrankungen. „Etwa 30 Prozent der Patienten, die ins Krankenhaus kommen, sind mangel- oder fehlernährt“, sagt Dr. Berthold Lenfers, Chefarzt für Innere Medizin.

Kalorienreiche „Astronautenkost“ ist eine Möglichkeit, Betroffenen zu helfen. Im St. Marien-Hospital können sie sich nach Rücksprache mit dem Pflegepersonal sogar selbst bedienen: Besondere Kühlschränke machen es möglich. In ihnen stehen Trinknahrung oder Puddings, die mit 300 Kalorien schon ein Viertel des Tagesbedarfs decken. Weil sie kalt besser schmecken, hat der Förderverein des Krankenhauses zusätzlich zu dem Kühlschrank auf der Station A4 weitere Geräte für die Stationen C1, C2, C3 und B4 finanziert.

Dank einer großzügigen Einzelspende, mit der speziell Tumorkranken etwas Gutes getan werden sollte, kleineren Beträgen und Mitgliedsbeiträgen konnte die Anschaffung für 3000 Euro finanziert werden, wie Fördervereinsvorsitzende Marie-Luise Stoverock erklärt.

### Sorten probiert

Patient Bernhard Lemanczyk geht häufig an den Kühlschrank. Er hat etliche Sorten an-Spezialnahrung durchprobiert. „Die ersten waren nicht so lecker“, sagt er. Nach ständigen Verbesserungen sei die



Ein Angebot, das ankommt, sagen Chefarzt Dr. Berthold Lenfers und Marie-Luise Stoverock vom Förderverein. RN-FOTO

Kost jetzt top. „Cappuccinogeschmack ist der Renner“, weiß Ernährungsberaterin Elke Krüger.

„Wir haben mit den Kühlschränken gute Erfahrungen gemacht“, freut sich Chefarzt Dr. Berthold Lenfers. Dank einer Glastür können die Patienten die Produkte von außen sehen, ein Info-Blatt liefert Wissenswertes.

Für Diabetiker sind eigens Broteinheiten aufgeführt, Menschen mit Milchzuckerunverträglichkeit, immerhin zehn Prozent der Bevölkerung, finden entsprechende Produkte.

„Im Vorfeld haben wir selbst viele Geschmacksrichtungen ausprobiert“, sagt Elke Krüger, „denn was Gesunden nicht schmeckt, ist auch für Kranke nichts.“ Die Produkte

werden immer wieder variiert. „Wir sind offen für Neues.“

### Auf Bedürfnisse eingestellt

Früher sei das Thema Ernährung von der Industrie eher stiefmütterlich behandelt worden, inzwischen habe sie sich auf die Bedürfnisse der Betroffenen eingestellt, so Lenfers. Dass es für Patienten eigens Selbstbedienungskühlschränke gebe, hätte die Prüfer bei der Zertifizierung überrascht. Das sei nicht gang und gäbe, aber „für die Patienten ein echter Segen“, sagt Lenfers. Hier komme das Spenden-Geld ganz unmittelbar an: „Nicht nur Liebe geht durch den Magen, Hilfe auch.“

Magdalene Quiring-Lategahn  
@mdhl.de