



Anke'rplek | stilstaan bij veranderingen

## Lekker en gebroederlijk eten en drinken als vanouds

**Bij de veertigste editie van 't Preuvenemint dit jaar organiseerde De Beyart op eigen terrein zijn eigen en vanaf nu jaarlijks terugkerende Veurpreuvenemint. Dat deden we om onze oudere bewoners een minder hectische en meer intieme culinaire ervaring te bieden in vergelijking met het officiële Preuvenemint.**

**L**ekker en gebroederlijk eten en drinken zijn van oudsher 'basis-ingrediënten' binnen onze dienstverlening (daarover zo meteen meer). Daar kan geen medicijn tegenop om je goed te laten voelen, al hebben we natuurlijk altijd een medicijn voorhanden als onze bewoners te maken krijgen met pijn of ongemak. Maar lekker eten en drinken is van een andere orde, en goedkoper bovendien.

Als een maaltijd dan ook nog eens met liefde is bereid en wordt geserveerd, is die van onschatbare waarde. Dat wisten de vroegere broeders van De Beyart al als geen ander. Zij oogstten veel lof omdat ze hun eigen voedsel produceerden in de kloosterslagerij en -bakkerij. En hun eigen drank met behulp van de bijbehorende wijngaard en brouwerij. De houdbaarheidsdatum van hun bewerkelijke en daarom tijdrovende inspanningen is intussen al lang verstreken.

Dat neemt niet weg dat onze huidige keuken- en restaurantmedewerkers de liefde voor eten en drinken in stand houden en daar dagdagelijks mee bezig zijn. Vanuit onze keuken vinden driemaal per dag zo'n 170 dagverse maaltijden hun weg naar de mond van wie van een afwisselende menukaart houdt. Ook tijdens de talrijke bijzondere gelegenheden die plaatsvinden binnen De Beyart. Een voorbeeld is een speciaal diner voor een jarige bewoner en familieleden. Op culinair gebied heeft De Beyart goud in handen, viel onlangs te lezen in een plaatselijke krant.

Onze keuken- en restaurantmedewerkers weten bovendien wat goed eten voor ouderen inhoudt. Zo kan de behoefte aan voedsel in de loop

### “Eetgewoonten zijn vaak verweven met vreugdevolle herinneringen”

der jaren verminderen omdat de stofwisseling vertraagt. Des te belangrijker is het dan om te beseffen dat de kwaliteit van het voedsel belangrijker is dan de kwantiteit.

Verder worden nogal wat ouderen metertijd gevoeliger voor bepaalde voedingsmiddelen.

Denk aan lactose- en glutenintolerantie en andere allergieën. En spijsverteringsproblemen kunnen leiden tot een opgeblazen gevoel, indigestie en constipatie die afbreuk doen aan het welzijn van onze bewoners.

Daarom houden onze culinaire medewerkers zo veel mogelijk rekening met persoonlijke dieet- en overige wensen. Daarnaast weten ze dat eetgewoonten naast fysieke veranderingen een emotionele betekenis kunnen hebben voor ouderen. Eetgewoonten zijn vaak verweven met vreugdevolle herinneringen aan dierbaren en overige waardevolle momenten in het verleden.

Speciaal voor bewoners met dementie werkt onze keuken- en restaurantbrigade met sterkere geuren, omdat zij vaak minder goed kunnen ruiken en met smaakverlies te maken hebben. Gebakken aardappeltjes bijvoorbeeld gaan gepaard met ui en spek en gestoofde appeltjes met kaneel. Dat maakt het gebruik van de zoutpot overbodig en biedt ook hun de mogelijkheid om een deel van de verloren tijd terug te vinden.

**Anke Huppertz**

Bestuurder woonzorgcentrum De Beyart, Maastricht