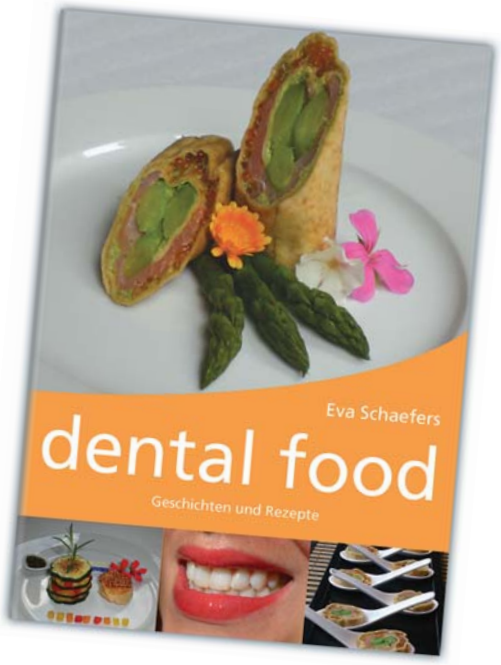
Genießen ohne kräftig zuzubeißen



| Dr. Eva Schaefers

Haben Sie schon mal darüber nachgedacht, wie sich Ihre Patienten mit Multiband-Apparaturen, Implantaten, kombiniertem Zahnersatz, Parodontitis oder gar in Übergangssituationen nach akuten therapeutischen Maßnahmen ernähren können, und was Ihnen beim Kochen und Essen Genuss verschafft?

Die Kronen sind präpariert, das Provisorium ist zementiert. Die Implantate sind gesetzt, die Wunden versorgt. Die Zähne sind extrahiert. Das Langzeitprovisorium ist eingegliedert. Die Parodontien sind küretiert, die Gingiva versorgt. Die Brackets sind geklebt, die Bänder in situ. Vonseiten des Zahnmediziner ist alles lege artis verlaufen. Die Patienten werden mit den besten Wünschen für ihre Genesung entlassen und gegebenenfalls zur Nachsorge wieder einbestellt. Im Idealfall erhalten sie noch ein Handout mit entsprechenden Verhaltensvorschlägen. Und nun ernähren sich unsere Patienten so, wie sie es gewohnt sind: Kräuterblättchen, Nussteilchen und Kernchen von allerlei Obst und Gemüse zieren die Sulci, Furkationen und Interdentalräume und die Provisorien lockern sich oder frakturieren. Die Gingivaränder entzünden sich und retrahieren. Potenzielle Kariesprädilektionsstellen werden mit Detritus verunreinigt und von Bakterien besiedelt. Pilzkolonien befallen das Prothesenlager. Ganz zu schweigen, was für zusätzliche und unnötige Schmerzen sie aushalten müssen. Die Patienten erwägen für sich eine temporäre Ernährungsumstellung. Sie investieren in eine Pürierstab und im schlimmsten Fall landen sie im Supermarkt vor den Regalen der Abteilung Babykost oder den Fertigsuppen oder in der süßen Variation, Pudding. Damit leidet nicht nur die Liebe zum guten Essen und dessen köstlicher Geschmack, nein, den Leidtragenden fehlen auch wichtige Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, die sowohl für die Wundheilung als auch für ihr seelisches Wohlbefinden von äußerster Wichtigkeit sind.

Ratgeber und Kochbuch inklusive Geschichten

Als passionierte Hobbyköchin und seit über 20 Jahren praktizierende Zahnärztin lag es doch nahe, sich dieser Problematik anzunehmen. Auf 144 Seiten mit 35 farbigen Abbildungen im handlichen gebundenen Format mit Lesezeichen, entstand ein bislang noch nie erschienenes Buch: „dental food". Es ist nicht nur ein zahnmedizinischer Ratgeber, geschweige denn nur ein Kochbuch, nein, dental food ist, nicht zuletzt wegen seiner ganz speziellen Geschichten ein äußerst unterhaltsames Buch. Sieben geplagte Patienten mit Freude am köstlichen Geschmack begleiten eine kochbegeisterte Zahnärztin auf dem Weg in ein kaukompatibles Abenteuer. Sie tragen Zahnersatz oder haben chirurgische Behandlungen hinter sich. Die eigenen Zähne werden mit Multibandapparaturen gerichtet oder ihnen wurden neue Zähne, also Implantate, eingepflanzt. Unterschiedlicher können acht Menschen eigentlich nicht sein. Ihr Alter rangiert zwischen 20 und 70 Jahren. Alle haben einen anderen Bildungsstand und kommen aus unterschiedlichsten Sozialisationen. Ihre Charaktere sind pointiert gezeichnet. Zusammen mit ihrer engagierten Zahnärztin bilden sie ein achtköpfiges Kochensemble. Es werden zehn Kochepisoden geschildert. Kleine Dialoge unter den Hobbyköchen machen Hintergründe aus der essbaren Flora und Fauna deutlich. Sie geben ihre unterschiedlichen Erfahrungen und damit auch ihr Wissen preis. Jeder auf seine Art: Die zarte Liebliche, die weitgereiste Altkluge, der gartenbegeisterte Besserwisser, die Mutter der Nation, der eher schlichte Sprücheklopfer, der verträumte Schüchterne und der charmante Sunnyboy. Sie ergänzen sich wie eine kleine Familie und der Schüchterne blüht auf und die Altkluge wird gelassener. Im Anschluss an jedes Kapitel folgt der Rezeptteil. Jedes Rezept ist ausgestattet mit Hinweisen für die Umsetzung und mit Bewertung über die Schwierigkeit. Zum Ende gibt es diverse Alternativvorschläge zu den Zutatenlisten. Aus über 50 Rezepten kann der geneigte Leser und Nachkocher leicht 200 eigene kreieren. Schlussendlich wird alles genussvoll verspeist, den Hindernissen mit ihren Zähnen zum Trotz.

Eva Schaefers „dental food" Geschichten und Rezepte nicht nur für Patienten, Verlag: Lehmans Media ISBN: 978-3-86541-359-8, 14,95 €

Erfolg im Dialog

dental bauer

gruppe

STATIM:
Sterilisation im Turbo-Tempo
Blitzsaubere Fakten, glasklare Verhältnisse: STATIM sterilisiert Ihre Hand- und Winkelstücke 100 % normkonform.

SciCan
A HIGHER STANDARD

Jetzt von der Rückkaufaktion profitieren und 450 € sparen!

In den vergangenen Jahren wurden Tausende STATIM-Autoklaven verkauft. Aufgrund ihrer hohen Qualität sind viele STATIMs „der ersten Stunde" noch heute aktiv im Einsatz. STATIM 2000S und 5000S ab Baujahr 2004 erfüllen in vollem Umfang die notwendigen Normen, EN ISO 13060 und RKI Empfehlung. Doch was ist mit STATIMs, die vor 2004 gebaut wurden?

Senden Sie uns die Seriennummer Ihres STATIMs. **Fax: 0800 6644719**

Oder rufen Sie uns an. **Tel.: 0800 6644718**

Wir ermitteln, ob Ihr Gerät den heutigen Regulatorien noch entspricht und Sie ohne Bedenken Ihrer Praxisbegehung entgegensehen können. Sparen Sie innerhalb unserer Rückkaufaktion 450 € beim Kauf eines neuen STATIM!

*Aktion gültig bis 30.04.2010

Eine starke Gruppe

www.dentalbauer.de