

Weltneuheit! Barrierefreier Genuss für Menschen mit Schluckbeschwerden

Marvella: Ein Stück Tortenglück, das verbindet

Die Landmann's Feine Patisserie ist bekannt für ihre exquisiten Torten- und Mehlspeisen. Im Zuge der Pandemie wurde das Geschäftsfeld um eine außergewöhnliche Torte erweitert: Die Marvella Torten ermöglichen Menschen mit Schluckbeschwerden kulinarischen Genuss, den sie mit ihren Liebsten teilen können, denn die Torte schmeckt auch Nicht-Betroffenen. Die innovative und interdisziplinäre Herstellungsweise einer konsistenzhomogenen 3-Schicht-Torte hat sogar eine Förderung der FFG auf den Plan gerufen.

Jeder Sechste in der Bevölkerung leidet irgendwann einmal im Leben an Dysphagie, also einer Störung des Schluckvorgangs. Kau- und Schluckbeschwerden kommen damit häufiger vor als zum Beispiel die „Volkskrankheit“ Diabetes. Betroffen sind vor allem ältere Menschen, bis zu 75 Prozent der Bewohner:innen in Seniorenheimen haben Schluckschwierigkeiten. „Zwischen 12 und 20 Prozent der Patient:innen in Akutspitälern leiden an Schluckstörungen. Ab 65 Jahren zählen durch Schluckstörung hervorgerufene Lungenentzündungen zur fünfthäufigsten Todesursache in den USA“, warnt ao.Univ.Prof.Dr. Doris-Maria Denk-Linnert, Leiterin der Klinischen Abteilung Phoniatrie-Logopädie am Universitätsklinikum AKH Wien.

Marvella – eine Torte, die Menschen an einem Tisch vereint

Irmgard Querfeld, die aufgrund der Betroffenheit einer Bekannten in ihrem Umfeld mit dem Thema Dysphagie in Kontakt kam, hat eine Mission, die sie mit dem ganzen Team vorantreibt: „Menschen mit Schluckbeschwerden fühlen sich oft ausgeschlossen, vor allem bei gesellschaftlichen Anlässen, die auch kulinarisch gefeiert werden. Dysphagie ist in der breiten Öffentlichkeit noch ein Tabuthema und es ist mir ein persönliches Anliegen, dieses zu thematisieren. Wir möchten die Inklusion der Dysphagie-Betroffenen fördern, indem wir mit Marvella eine Torte, die allen schmeckt, entwickelt haben. So können sowohl Betroffene als auch Nicht-Betroffene an einem Tisch gemeinsam ein Stück Glück genießen.“

Die Marvella Torte gibt es in drei Sorten: als Schwarzwälder-Kirsch, als Mozart- und als Marillentorte. Die Konsistenz wurde in monatelanger Entwicklungsarbeit und in enger Zusammenarbeit mit Expert:innen entwickelt und präsentiert sich nun als rundherum einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Torte ist nicht nur ein Highlight für Menschen mit Schluckbeschwerden, sondern schmeckt so gut, dass sie auch als Gemeinschaftstorte bei Familienfeiern von allen am Tisch genossen wird. Marvella Torten bestehen aus drei Schichten, die konsistenzhomogen sind. Das weltweit einzigartige Herstellverfahren wurde mittlerweile als Patent eingereicht.

Innovation Impact – Förderung durch die FFG

Die innovative Herangehensweise und der interdisziplinäre Ansatz der Familie Querfeld mit ihrer Landtmann´s Feine Patisserie hat auch die FFG überzeugt, die die einzelnen Phasen der Weiterentwicklung im Rahmen von „Impact Innovation“ und „Patent-Check“ fördert. In einer Phase des Projekts wird die vertiefende Lead User-Methode angewendet: „Wir möchten die Zusammenarbeit mit Betroffenen, Betreuenden und Expert:innen verstärken und auf Basis von Fragebögen, Einzelinterviews und Round Tables das Konzept weiterentwickeln. Damit möchten wir sicherstellen, dass die Bedürfnisse und Anforderungen von Menschen mit Schluckstörungen umfassend berücksichtigt werden. Langfristiges Ziel ist eine Entstigmatisierung von Dysphagie in unserer Gesellschaft“, meint Irmgard Querfeld.

Der Logopäde Björn Degen vom Dysphagiezentrum Wien, der dem Entwicklungsteam von Marvella beratend zur Seite steht, verweist auf die ständig steigende Anzahl von Menschen mit Schluckbeschwerden und ist davon überzeugt, dass Dysphagie in naher Zukunft von einem Tabuthema zu einem Thema der breiten Öffentlichkeit avanciert: „Essen und Trinken ist ein wichtiges Stück Lebensqualität, aber auch eine soziale und kommunikative Aktivität. Wenn das Schlucken nicht mehr richtig funktioniert, schränkt dies die Lebensqualität ein und kann zu einer großen psychischen Belastung werden und zu Mangelernährung, Austrocknung bis hin zu schweren Lungenentzündungen führen.“

Kompromisslose Qualität als Erfolgsfaktor

Die Landtmann´s Feine Patisserie verfolgt das Ziel, Bedürfnisse von Kunden flexibel abzudecken und barrierefreien Genuss zu ermöglichen. Die Entwicklung von Torten und Mehlspeisen für Dysphagie-Patienten bedarf einer intensiven Recherche über deren Bedürfnisse, der Auseinandersetzung mit der konsistenzhomogenen Zubereitung und der benötigten Logistik. Irmgard Querfeld weiß, dass kompromisslose Qualität einen großen Teil des Erfolgs ausmacht: „Die Rohstoffe und Zutaten, die wir für unsere Produkte verwenden, sind von bester Qualität. Darüber hinaus legen wir Wert auf langjährige, gut ausgebildete und qualifizierte Mitarbeiter:innen. Nur so ist auch langfristiger Erfolg möglich.“

Boilerplate

Die Landtmann´s Feine Patisserie - Querfeld´s Wiener Konditorei GesmbH wurde 1994 in Wien gegründet und hat ihren Sitz in Wien 1230, Altmannsdorfer Straße 154-165. Gesellschafter sind Berndt Querfeld (50%), Anita Querfeld (Mutter von Berndt Querfeld, 48%) und Andrea Winkler (Schwester von Berndt Querfeld, 2%).