



OBERSCHWABENKLINIK

# IDDSI – Grundstruktur und Terminologie

Abteilung Logopädie

5

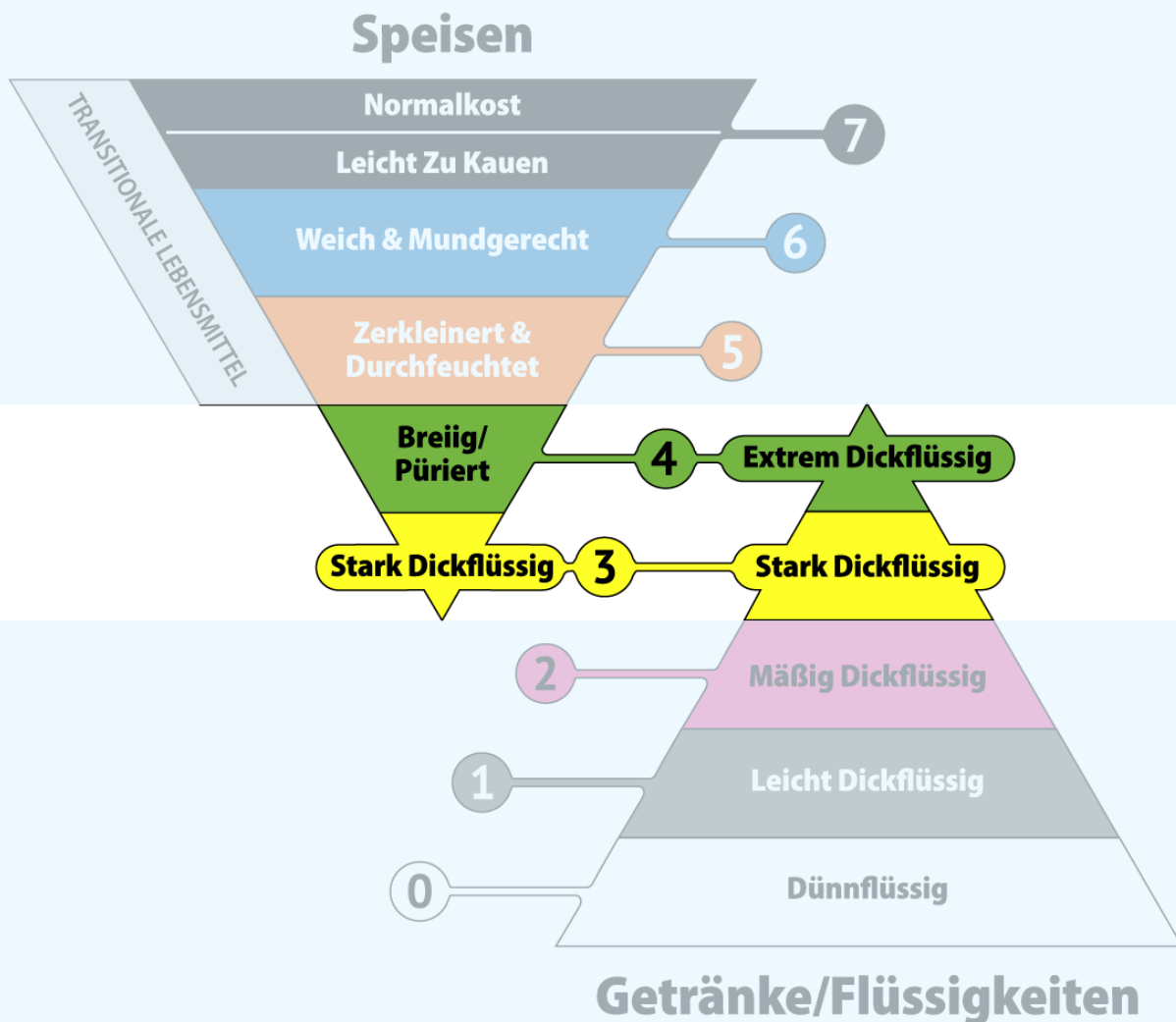


# IDDSI GRUNDSTRUKTUR



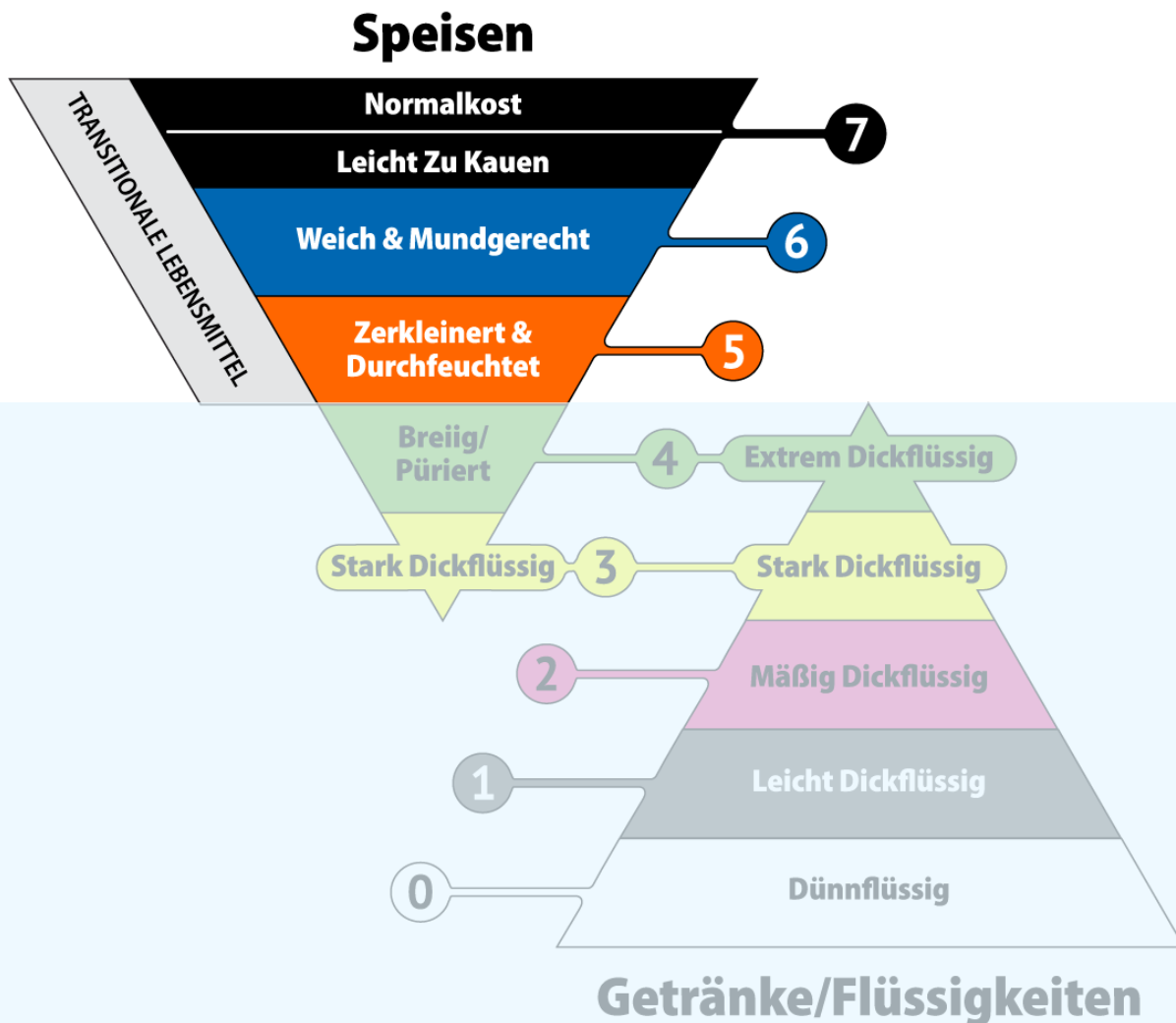
Getränke

# IDDSI GRUNDSTRUKTUR



**Getränke  
Flüssigkeiten  
Speisen**

# IDDSI GRUNDSTRUKTUR



## Speisen

**Transitionale Lebensmittel** = Nahrung die anfänglich die Textur behält (z.B. Hart, fest) und sich in eine andere Textur verwandelt, wenn Feuchtigkeit (z.B. Wasser, Speichel) hinzukommt oder wenn eine Änderung der Temperatur auftritt (z.B. durch erwärmen)

# TERMINOLOGIE

## Stufe – Dün nflüssig

- Fließt wie **Wasser**
- Hohe Fließgeschwindigkeit
- Fließt leicht durch jegliche(n) Standardtrinkhalm (Ø5,3mm), Schnabel-, Saug- oder Schnulleraufsatz



# TERMINOLOGIE

## Stufe **1** – Leicht dickflüssig

- **Dicker als Wasser**
- Verlangt ein wenig mehr Anstrengung als das Trinken von wässrigen Flüssigkeiten
- Kann durch einen Standardtrinkhalm, Schnabel-, Saug- und Schnulleraufsatz getrunken werden



# TERMINOLOGIE

## Stufe **2** – Mäßig dickflüssig

- Fließt vom Löffel
- Kann aus einer Tasse getrunken und mit geringer Anstrengung durch einen **Standardtrinkhalm** (Ø **5,3mm**), Schnabel-, Saug- und Schnulleraufsatz getrunken werden



# TERMINOLOGIE

## Stufe – Stark dickflüssig

- Kann aus einer Tasse getrunken oder mit einem Löffel gegessen werden
- Kann nicht mit einer Gabel gegessen werden, weil es langsam durch die Zinken tropft
- Mit geringer Anstrengung durch einen **großen Trinkhalm (Ø 6,9mm)** trinkbar
- Glatt ohne Klumpen, nicht klebrig, muss nicht gekaut werden





# TERMINOLOGIE

## Stufe – Extrem dickflüssig

- Kann **nicht** durch einen **Trinkhalm** gesaugt werden
- Kann mit einem Löffel gegessen werden
- Kann nicht aus einer Tasse getrunken werden
- Glatt **ohne Klumpen**, nicht klebrig
- **Muss nicht gekaut werden**



# TERMINOLOGIE

## Stufe **5** – Zerkleinert und Durchfeuchtet

- Weich, **kleine** feuchte **Partikel**, ohne Separation von Flüssigkeit/Eigensaft
- **Minimales Zerbeißen** erforderlich
- Partikelgröße
  - Kinder: Breite: 2 mm oder weniger, Länge: 8 mm oder weniger
  - Erwachsene: Breite: 4 mm oder weniger, Länge: 1,5 cm oder weniger



# TERMINOLOGIE

## Stufe – Weich und Mundgerecht

- Weich und **mundgerecht** (Probengröße Kinder: 8mm, Probengröße Erwachsener: 1,5cm)
- Zart und feucht ohne Separation von Flüssigkeit/Eigensaft
- **Kauen erforderlich**



# TERMINOLOGIE

## Stufe – Leicht zu Kauen

- Normale alltägliche Lebensmittel von weicher/zarter Konsistenz
- Diese sind entwicklungs- und altersgerecht
- Fähigkeit zu **beißen** und zu **kauen** ist erforderlich
- **Probengröße ist nicht beschränkt**
- Kann „Duale Konsistenzen“ / „gemischte Konsistenzen“ aus Lebensmittel und Flüssigkeit, wenn Stufe 0 sicher geschluckt werden kann



# TERMINOLOGIE

## Stufe **7** – Normalkost

- Normale alltägliche Lebensmittel **verschiedener Konsistenzen**
- Fähigkeit zu **beißen** und zu **kauen** ist erforderlich



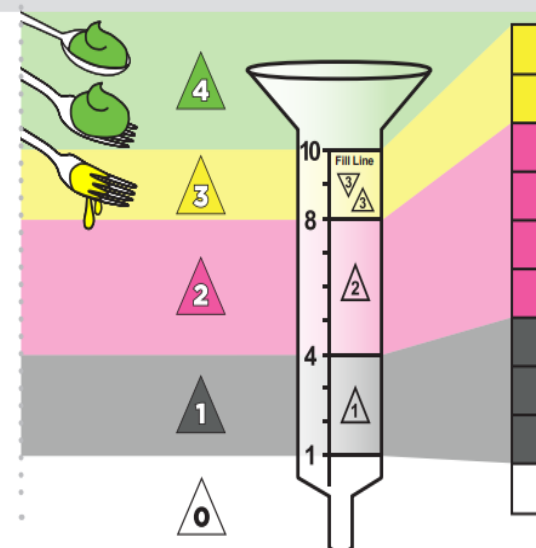
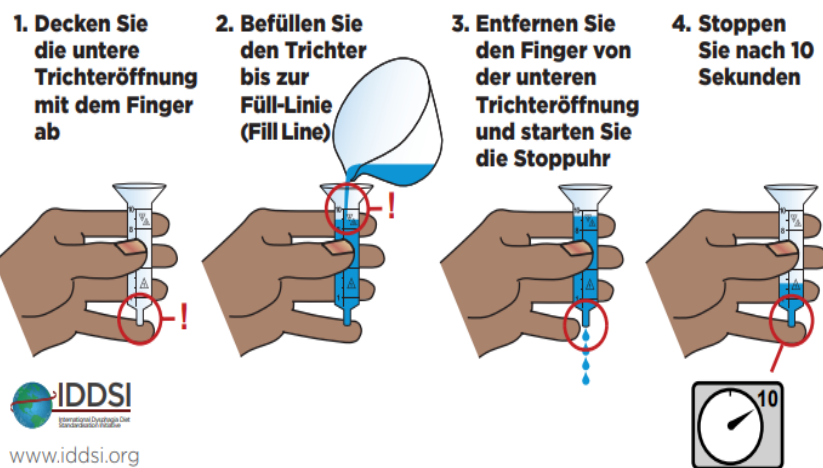
# TESTMETHODEN



## Fließtest

Die IDDSI-Stufe hängt von der Menge an Flüssigkeit im Trichter nach 10 Sekunden ab.

Stufe 4: Verwenden Sie den IDDSI Gabel-Tropftest und Löffel-Kipptest  
Stufe 3: Verwenden Sie den IDDSI-Fließtest und Gabel-Tropftest

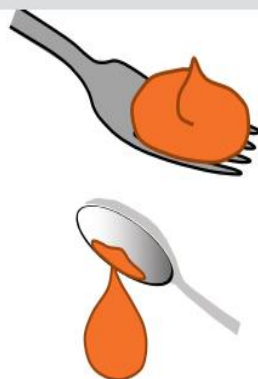


<https://youtu.be/v6wucII5G7k?si=UcF6rZvkN6nMqj-T>

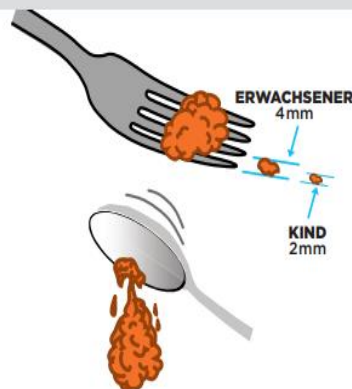
# TESTMETHODEN

## Testung Speisen

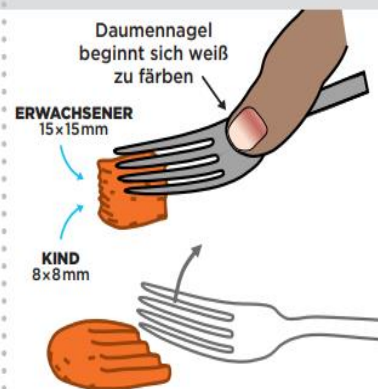
**4** BREIIG /  
PÜRIERT



**5** ZERKLEINERT &  
DURCHFEUCHTET



**6** WEICH &  
MUNDGERECHT



**EC 7** LEICHT ZU KAUEIN



Gabel – Tropftest  
Löffel – Kipptest

Gabel – Tropftest  
Löffel – Kipptest  
Best. Partikelgröße

Gabel – Drucktest  
Best. Probengröße

Gabel – Drucktest  
Best. Probengröße

<https://youtu.be/pNlgZYfVsqQ?si=WQB1BcJOmBvu9ytr>

<https://youtu.be/OXTclulH50w?si=HxfiBuArcJcLKiYk>

<https://youtu.be/grBzGYA-NEQ?si=nkbsyrz4bFNMkgzz>



# INFORMATIONEN

- Simon Sollereder - Leitungsteam IDDSI Europa/DACH Mitglied mit vielseitigem Fortbildungsangebot  
<https://www.iddsi.at/>  
<https://www.neuro-logopaedie.at/>
- <https://diaetologie.at/> - Kochworkshop nach IDDSI
- Lukaskrankenhaus in Gronau mit umfassenden Schulungsangebot
- <https://www.apetito.de/> - Verpflegungslösungen IDDSI
- <http://www.bonamat-online.de/> - Automat für die Stufen 0-4
- Dysphagia cookbook, Living Free Publications  
Erscheinungstermin: 30.06.2025, amazon



# LITERATURVERZEICHNIS

- International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (n.d.). <https://www.iddsi.org>
- Sollereeder, S. (2025). Die Wichtigsten Aspekte einer effektiven und effizienten Implementierung. Fortbildung für Sprachexperten, 19.09.2025
- Feser, D. (2015). Diätetik in der Dysphagiologie -Ein Überblick über die Versorgungssituation in klinischen und pflegenden Einrichtungen im Raum Bodensee/Oberschwaben, Masterarbeit
- Cichero, J. A. Y., Steele, C., Duivesteyn, J., Clavé, P., Chen, J., Kayashita, J., Dantas, R., Lecko, C., Speyer, R., & Lam, P. (2013). The Need for International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Liquids Used in Dysphagia Management: Foundations of a Global Initiative. *Current Physical Medicine & Rehabilitation Reports*, 1(4), 280-291. <https://doi.org/10.1007/s40141-013-0024-z>
- Entwicklung internationaler Terminologie und Definitionen für texturmodifizierte Lebensmittel und verdickte Flüssigkeiten, die bei der Behandlung von Dysphagie verwendet werden: Das IDDSI-Rahmenwerk. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27913916/>
- Klinische Anwendungen des IDDSI-Frameworks zur Texturempfehlung für Dysphagie-Patienten. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29052849/>