



OBERSCHWABENKLINIK

IDDSI – Grundstruktur und Terminologie

Abteilung Logopädie

5



IDDSI GRUNDSTRUKTUR



IDDSI GRUNDSTRUKTUR



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 0 – Dünnflüssig

- Fließt wie **Wasser**
- Hohe Fließgeschwindigkeit
- Fließt leicht durch jegliche(n) Standardtrinkhalm ($\varnothing 5,3\text{mm}$), Schnabel-, Saug- oder Schnulleraufsatzt

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 Schnulleraufsatzt getrunken werden

TERMINOLOGIE



Stufe 3 – 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 4 – 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 6 – 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

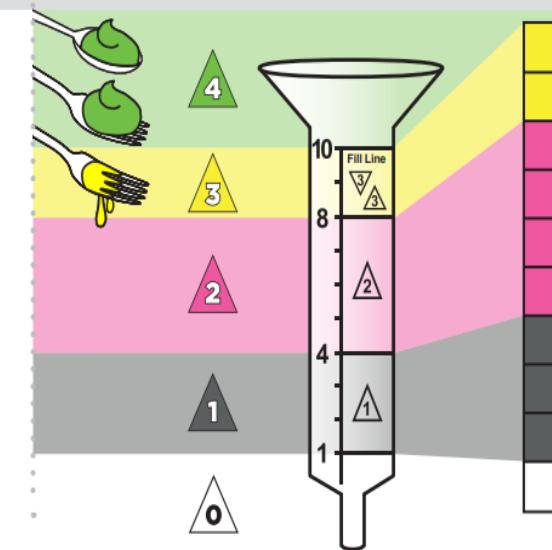
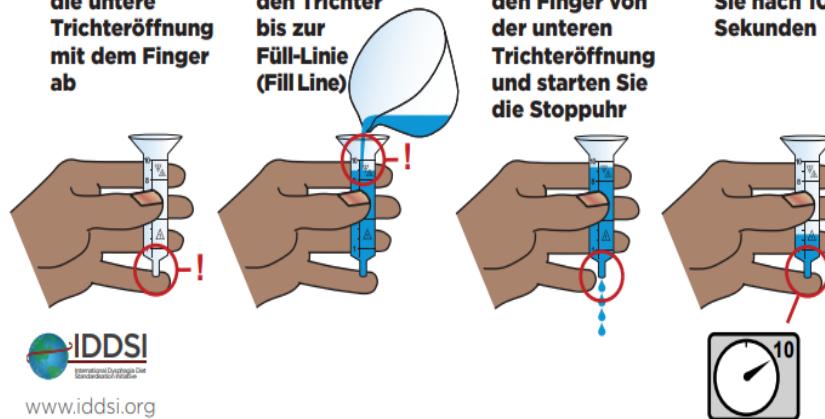


Fließtest

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

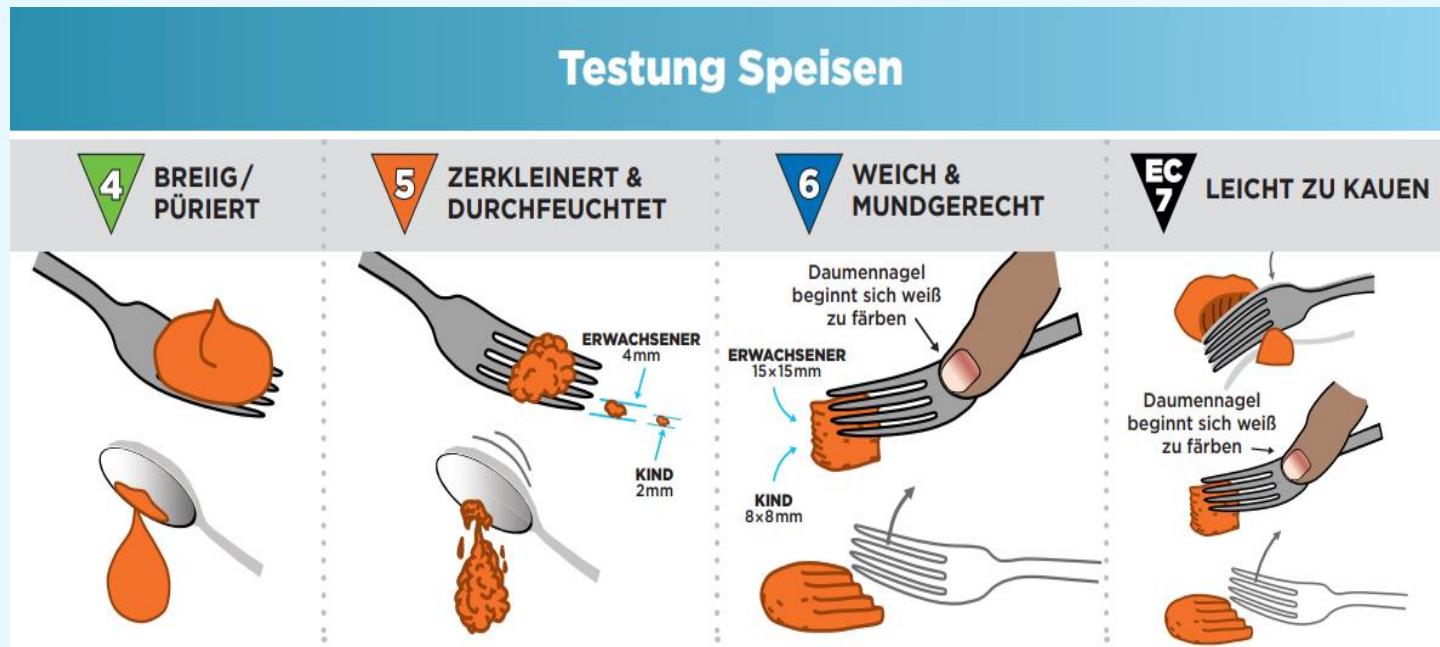
Stufe 4: Verwenden Sie den IDDSI Gabel-Tropftest und Löffel-Kipptest
Stufe 3: Verwenden Sie den IDDSI-Fließtest und Gabel-Tropftest

1. Decken Sie die untere Trichteröffnung mit dem Finger ab
2. Befüllen Sie den Trichter bis zur Füll-Linie (Fill Line)
3. Entfernen Sie den Finger von der unteren Trichteröffnung und starten Sie die Stoppuhr
4. Stoppen Sie nach 10 Sekunden



<https://youtu.be/v6wucll5G7k?si=UcF6rZvkN6nMqj-T>

TESTMETHODEN



Speisen



Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest

<https://youtu.be/pNIgZYfVsQ?si=WQB1BcJOMBvu9ytr>

Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest
Best. Partikelgröße

<https://youtu.be/OXTcluH50w?si=HxfIBuArcJcLKiYk>

Gabel – Drucktest
Best. Probengröße

<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>
- Sollereder, 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., Duivestein, 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/>