



OBERSCHWABENKLINIK

IDDSI – Ein Ende des Kostformdschungsels?

Julia Nothvogel

5



DAS CHAOS DER KOSTSTUFEN

Passierte Kost
Teilpassierte Kost
Weiche Kost
Normalkost

Pürierte Kost
Weiche Kost
Vollkost

Breikost
Weiche Kost
Schluck 1
Schluck 2
Schluck 3

Flüssige Kost
Breikost
Pürierte Kost
Weiche Kost
Vollkost

Breikost
Homogene weiche Kost
Inhomog. weiche Kost
Angepasste Vollkost
Vollkost

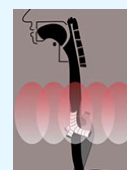
Pürierte Kost
Weiche Kost,
Übergangskost, leicht
kaubar
Vollkost, ohne
Einschränkung



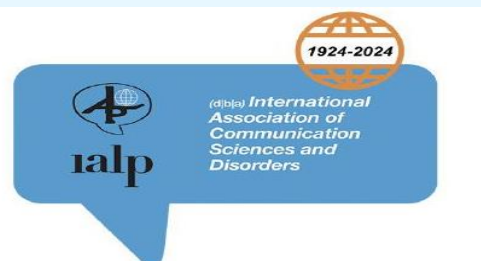
BEDARF

Dringender Bedarf in der Praxis als Ziel der Initiative IDDSI

- Einheitliche Terminologie sowie Definitionen für texturadaptierte Speisen und Flüssigkeiten
- Mehr Sicherheit im Qualitätsmanagement von Dysphagie-Patienten
- Transparenz für Betroffene
- Übersichtlichkeit und Unterstützung in der einheitlichen Betreuung
- Sicherheit im Alltag



DGD Deutsche interdisziplinäre
Gesellschaft für Dysphagie



GLIEDERUNG

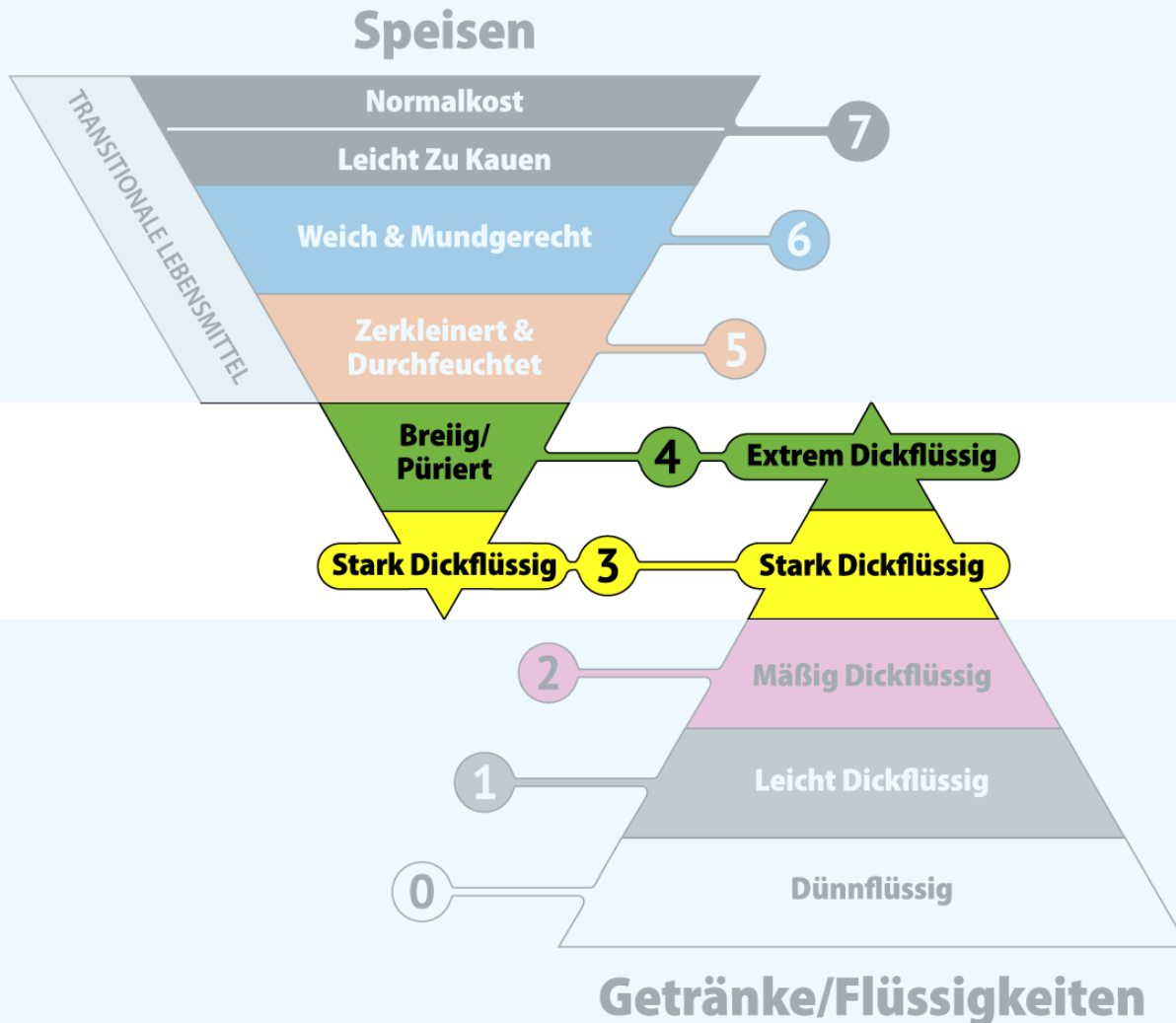
IDDSI – Ein Ende des Kostformdschungels?

- IDDSI Grundstruktur
- Terminologie 0 – 7 Stufen
- Testmethoden
 - Testung Getränke / Flüssigkeiten
 - Testung Speisen
- Wo stehen wir heute
- Ausblick

IDDSI GRUNDSTRUKTUR



IDDSI GRUNDSTRUKTUR



Speisen
Getränke
Flüssigkeiten

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 – Düninflüssig

- 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** (Ø 5,3mm), 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**, Schnabel-, Saug- und Schnulleraufsatz getrunken werden



TERMINOLOGIE

Stufe 3 – Stark dickflüssig

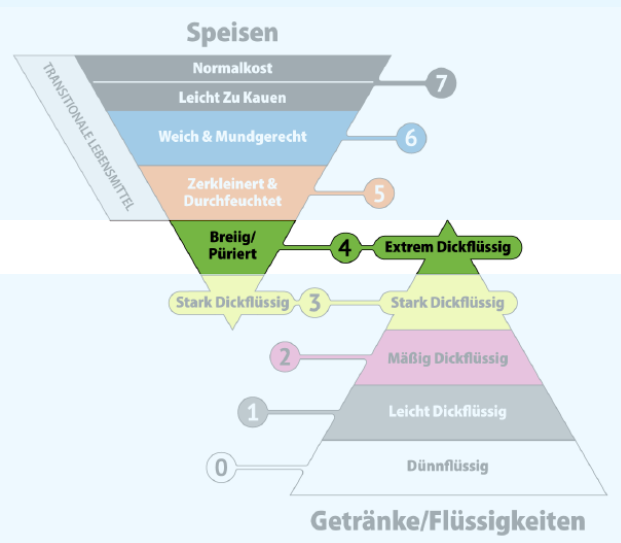
- Kann aus einer Tasse getrunken oder mit einem Löffel gegessen werden
- Kann nicht mit einer Gabel gegessen werden, weil es langsam durch die Zinken tropft
- Mit geringer Anstrengung durch einen **großen Trinkhalm (Ø 6,9mm)** trinkbar
- Glatt ohne Klumpen, nicht klebrig, muss nicht gekaut werden



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

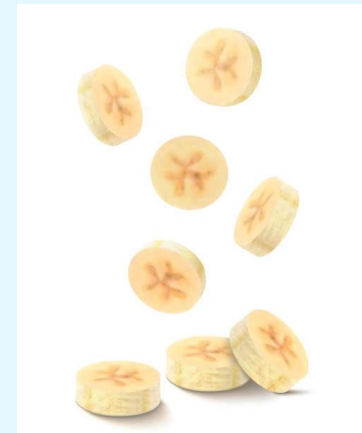
- Weich, **kleine** feuchte **Partikel**, ohne **Separation** von Flüssigkeit/ Eigensaft
- **Minimales Zerbeißen** erforderlich
- Partikelgröße
 - Kinder: Breite: 2 mm oder weniger, Länge: 8 mm oder weniger
 - Erwachsene: Breite: 4 mm oder weniger, Länge: 1,5 cm oder weniger



TERMINOLOGIE

Stufe **6** – Weich und Mundgerecht

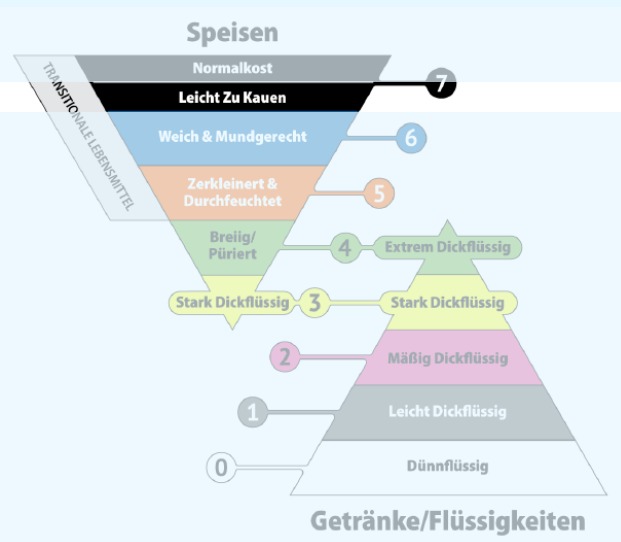
- Weich und **mundgerecht**
- Zart und feucht **ohne Separation** von Flüssigkeit/Eigensaft
- **Kauen erforderlich**
- Probengröße:
 - Kinder: 8mm x 8mm
 - Erwachsener: 1,5cm x 1,5cm



TERMINOLOGIE

Stufe – Leicht zu Kauen

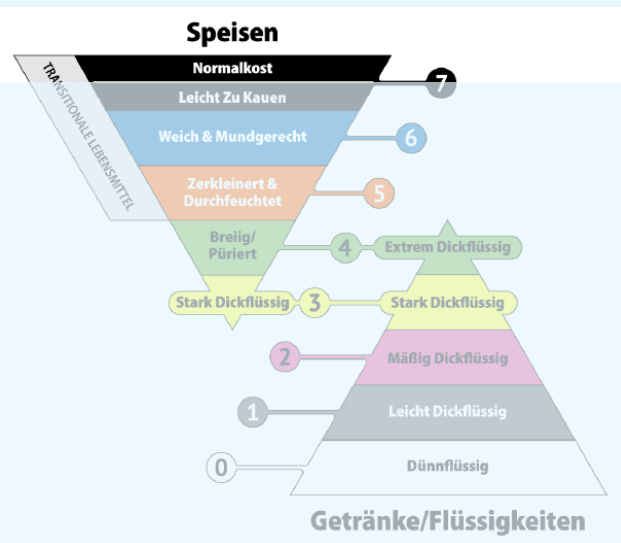
- Normale alltägliche Lebensmittel von weicher/ zarter Konsistenz
- Diese sind entwicklungs- und altersgerecht
- Fähigkeit zu **beißen** und zu **kauen** ist erforderlich
- **Probengröße ist nicht beschränkt**
- Kann „**Duale Konsistenzen**“ / „gemischte Konsistenzen“ aus Lebensmittel und Flüssigkeit,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



TERMINOLOGIE

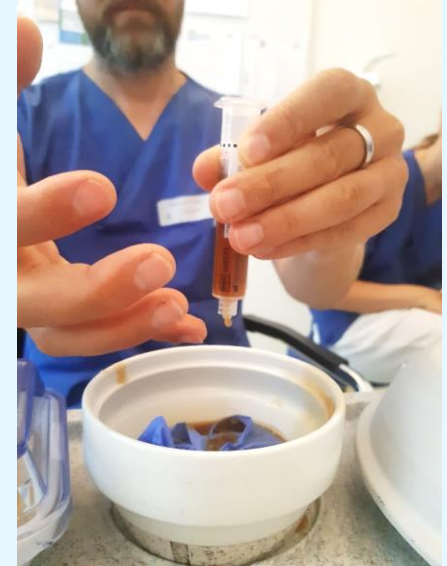
Stufe **7** – Normalkost

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



TESTMETHODEN

- Fließtest (10ML Spritze IDDSI genormt)
- Gabel - Tropftest
- Löffel – Kipptest
- Gabel – Drucktest und Löffel – Drucktest
- Essstäbchen – Test und Finger – Test
- Bestimmung Partikelgröße



**Die IDDSI Testmethoden definieren
die Textur des zu schluckenden
Bolus**



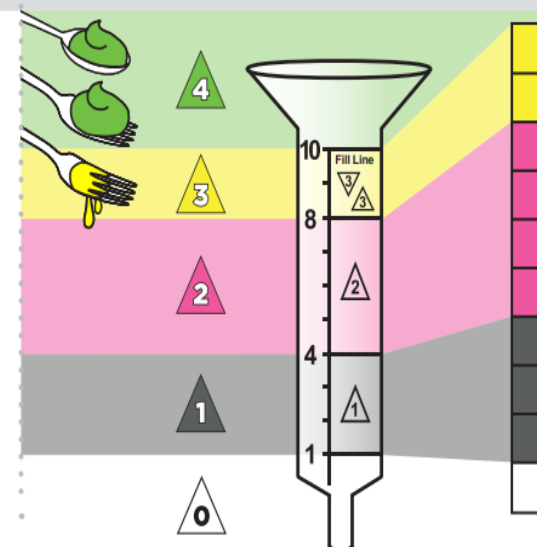
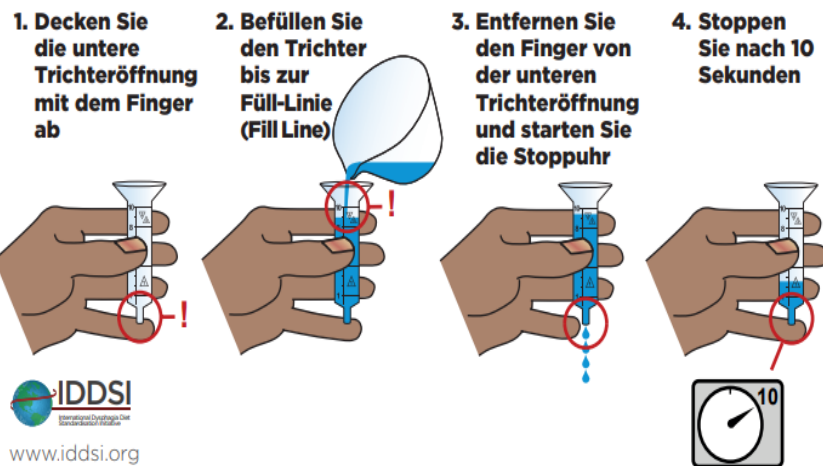
TESTMETHODEN



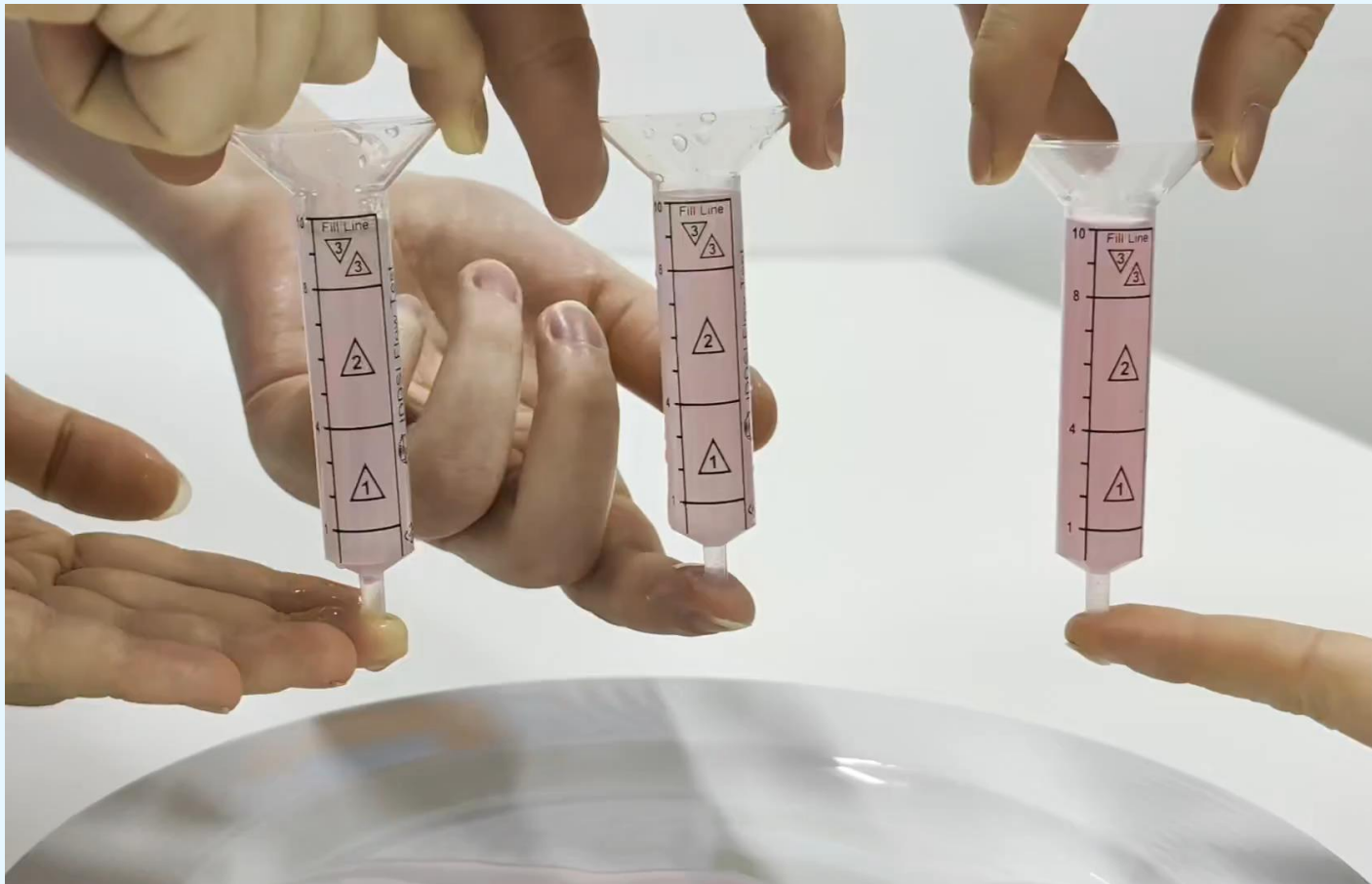
Fließtest

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



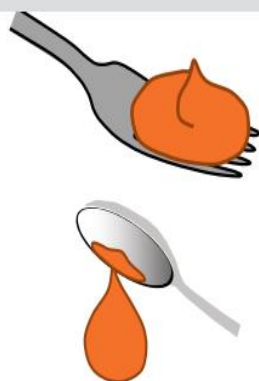
FLIEßTEST – STUFE 1, 2 UND 3



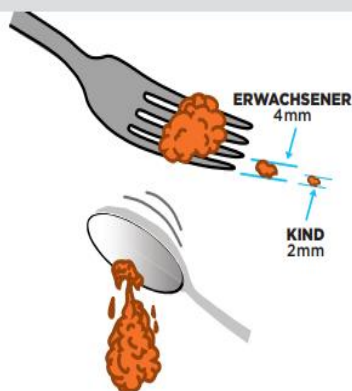
TESTMETHODEN

Testung Speisen

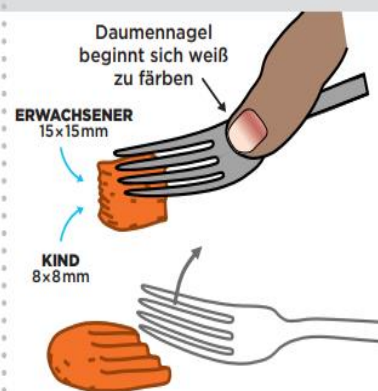
4 BREIIG / PÜRIERT



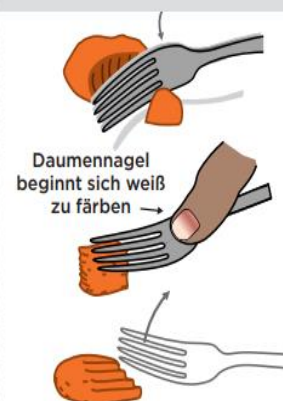
5 ZERKLEINERT & DURCHFEUCHTET



6 WEICH & MUNDGERECHT



EC 7 LEICHT ZU KAUE



Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest

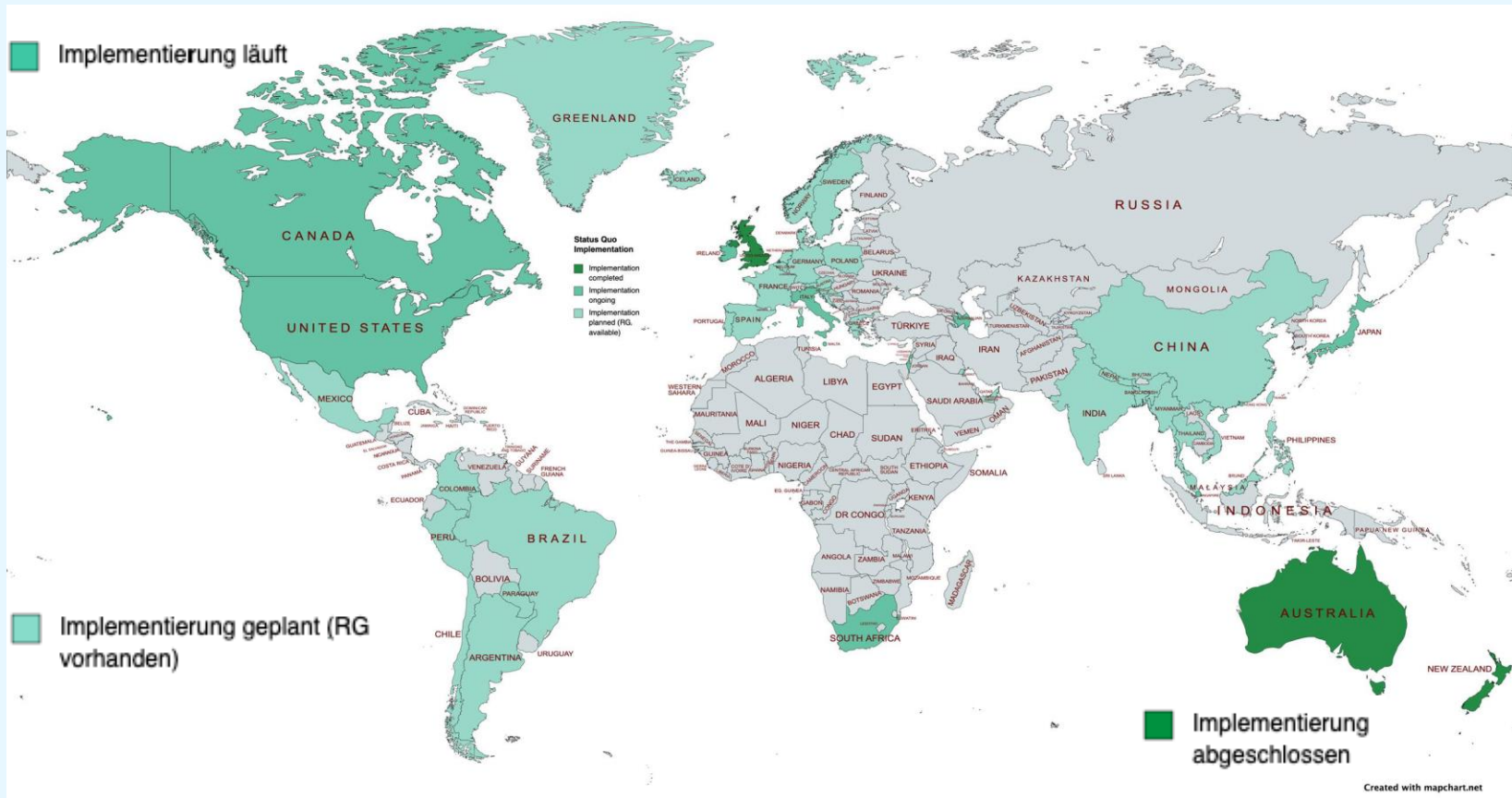
Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest
Bestimmte Partikelgröße

Gabel – Drucktest
Bestimmte Probengröße

Gabel – Drucktest



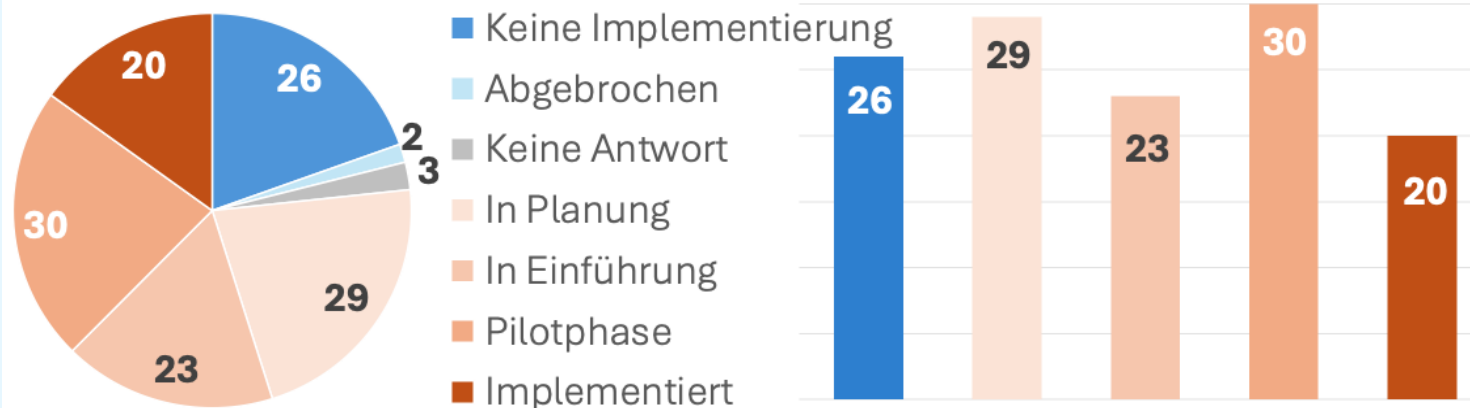
IDDSI WELTWEIT



IDDSI IN DER DACH-REGION

IDDSI laufende Erhebungen *(Sollereeder et al. 2025)*

IDDSI Implementierungsstand DACH-Region



77% der Teilnehmenden (102 von 133) befassen sich aktiv mit der Implementierung von IDDSI

IDDSI IM LÄNDERVERGLEICH

IDDSI laufende Erhebungen (Sollereider et al. 2025)

IDDSI Implementierung im DACH-Ländervergleich

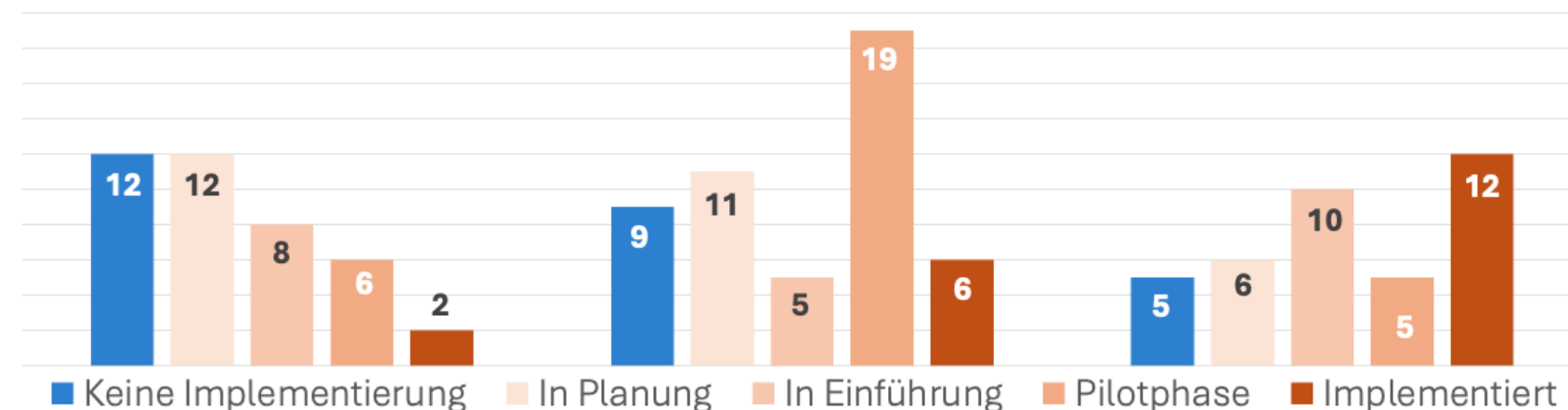


Abb. 5: IDDSI Implementierungsstand im Ländervergleich der deutschsprachigen DACH-Region.

Deutschland

Schweiz

Österreich

WO STEHT DIE OSK?

Implementierungsplan nach IDDSI

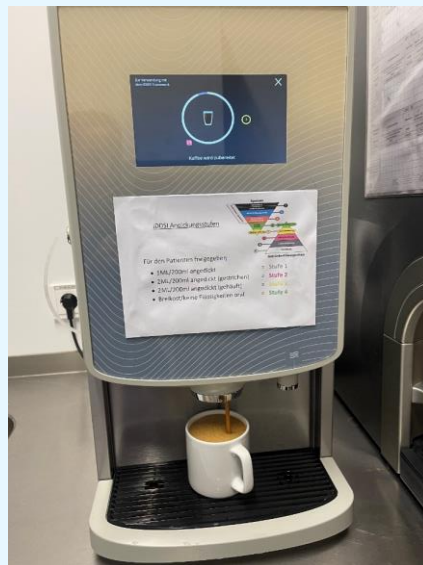
- ✓ Erkennen
- ✓ Entwickeln
- Einführen



- Seit 2024 - Stetiger Austausch mit der Leitung, Pflege, Diätassistenten, Küche & Ärzten im Haus
- Seit April 2024 – Zusammenarbeit mit der hausinternen Küche zur Entwicklung / Einführung der IDDSI Stufen in der OSK
- Aug. 2024 bis April 2025 – Testung aller hausinternen Speisen und Getränke mittels IDDSI Testmethoden
- Sept. 2025 – Austausch und Fortbildung zur Implementierung mit verschiedenen Fachrichtungen im D-A-CH Raum
- Oktober 2025 – Anpassung des OSK Dysphagie- Passes an die IDDSI Stufen

AUSBLICK

- 2026 – Implementierung IDDSI Stufen als Standard in der OSK
- 2026 – FEES Untersuchung IDDSI basiert
- 2026 – 2. Ravensburger Dysphagietag
- 2027 – Erneute statistische Erfassung der Implementierung im D-A-CH Raum

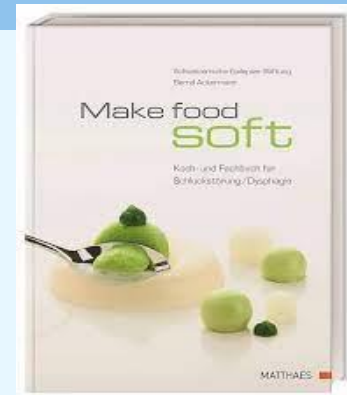




**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

INFORMATIONEN

- Simon Sollereder - Leitungsteam IDDSI Europa/DACH
mit vielseitigem Fortbildungsangebot
<https://www.iddsi.at/>
<https://www.neuro-logopaedie.at/>
- <https://diaetologie.at/> - *Kochworkshop nach IDDSI*
- *Lukaskrankenhaus in Gronau* mit umfassendem Schulungsangebot
- <https://www.apetito.de/> - *Verpflegungslösungen IDDSI und Schulungsangebote*
- <http://www.resama.de/> *Verpflegungslösungen für die IDDSI Stufe 4*
- <https://buon-vivo.com/> und <https://www.nutrilisse.com> →
Verpflegungslösungen nach IDDSI und Getränkeautomat mit den IDDSI Stufen 1 bis 4
- *Make food soft – Koch- und Fachbuch für Schluckstörung/ Dysphagie*, Bernd Ackermann. 2021



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., 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>
- Dario Dongo (2023), Dysphagia and malnutrition risks of vulnerable population groups, <https://foodtimes.eu>
- 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/>
- <https://resama.de/>
- <https://nutrilisse.com/>

ABBILDUNGS- UND VIDEOVERZEICHNIS

- <https://www.winvitalis.de/ratgeber/ernaehrung-bei-dysphagie>, Titelbild Chart 1
- Privat erstelltes Bild, Chart 2
- International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (N.D.). <https://www.iddsi.org>, Framework Chart 5-16 und 18 und 20
- https://www.pro-discount-werbeartikel.de/500-ml-Tafelwasser-Flasche-Budget-Papieretikett-103494?number=SAN10-155-171-110&s=1&gad_source=1&gad_campaignid=1613472668&gclid=Cj0KCQiA_8TJBhDNARIsAPX5qxTv6M9ouz9-H-l8ZCfvSAaXF5mOvpsPppOfBGillJ8UxMCxBwc9L7YaAonnEALw_wcB, Chart 8
- <https://www.piccantino.de/beba/anti-reflux-spezialnahrung>, Chart 9
- <https://shop.hipp.de/beikost/produkte/fruechte/hipp-pfirsich-in-apfel-190g-2358.html>, Chart 10
- https://www.joybuy.de/dp/heinz-tomato-ketchup-upside-down-bottle/10340513?utm_source=affiliate&utm_medium=impact&utm_campaign=Connexity%20EMEA&utm_term=17648385065050814072518341100008005&siteCode=DE-Site&irclickid=z5hQedVzNxycT8uSdBVaZQHUVUkpTFB3Llx7EQU0&sharedid=&irgwc=1&afsrc=1, Chart 11
- https://www.goflink.com/shop/de-DE/product/muller-milchreis-original-200g-11018662/?srsltid=AfmBOoqmwFK2Csh3AuZYTlrWggxs7EENO_5m3EmmFI9Uq29ePzvsQONS-Qc#busting, Chart 13

ABBILDUNGS- UND VIDEOVERZEICHNIS

- <https://www.istockphoto.com/de/fotos/banane-geschnitten>, Chart 14
- <https://www.goldentoast.de/produkte/produkt/dinkelharmonie-sandwich>, Chart 15
- <https://www.ploetzblog.de/rezepte/aus-alt-mach-neu-knusperbroetchen/id=623c3248fa310331d9f2fbfa>, Chart 16
- Private Photos, Chart 17
- Sollereder, S. (2025). Die Wichtigsten Aspekte einer effektiven und effizienten Implementierung. Fortbildung für Sprachexperten, 19.09.2025, Grafiken Chart 3, 21 - 23
- Privates Photo, Chart 24
- <https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/seniorenverpflegung-initiative-gegen-mangelernaehrung--das-iddsi-projekt-61372>, Photo ``herr am tisch`` Chart 25
- Private Photos, Chart 24 - 26
- https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3a%2f%2fwww.dorlingkindersley.de%2fbuch%2fbernd-ackermann-make-food-soft-9783985410484&psig=aovvaw3ejb6vgg_pcgpphh7vt1ua&ust=1762522640668000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0cbgqjhxxqfwotcocq-tls3zadfqaadaaaaaabae, Photo Chart 25
- Privates Video, Chart 19