



OBERSCHWABENKLINIK

IDDSI – Ein Ende des Kostformdschungels?

Julia Nothvogel

5



DAS CHAOS DER KOSTSTUFEN

Passierte Kost
Teilpassierte Kost
Weiche Kost
Normalkost

Breikost
Weiche Kost
Schluck 1
Schluck 2
Schluck 3

Breikost
Homogene weiche Kost
Inhomog. weiche Kost
Angepasste Vollkost
Vollkost



Pürierte Kost
Weiche Kost
Vollkost

Flüssige Kost
Breikost
Pürierte Kost
Weiche Kost
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



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



IDDSI GRUNDSTRUKTUR



TERMINOLOGIE



Stufe 0 – Dünnflüssig

- Fließt wie Wasser
- Hohe Fließgeschwindigkeit
- Fließt leicht durch jegliche(n) Standardtrinkhalm ($\varnothing 5,3\text{mm}$), 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** (\varnothing 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 ($\varnothing 6,9\text{mm}$)** 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**

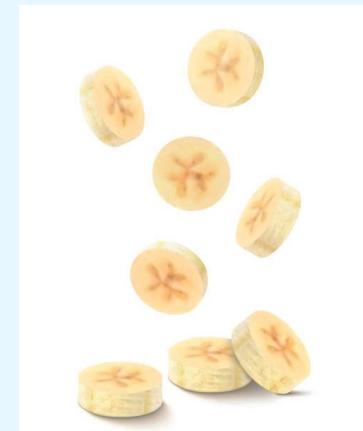


TERMINOLOGIE



Stufe 6 – Weich und Mundgerecht

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

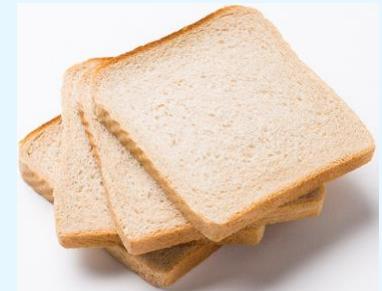


TERMINOLOGIE



Stufe EC 7 – Leicht zu Kauen

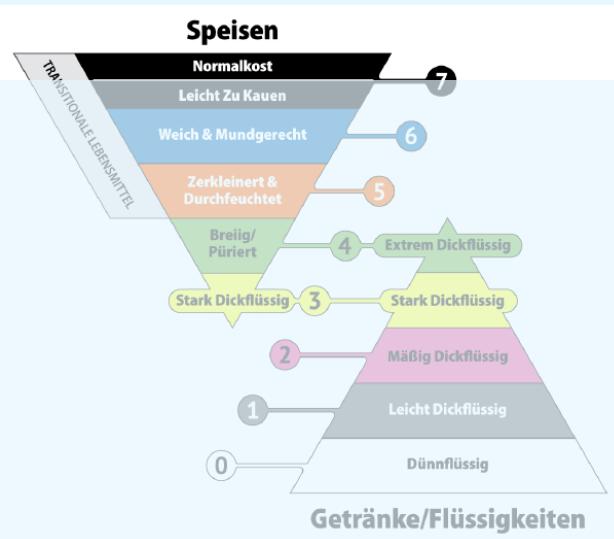
- Normale alltägliche Lebensmittel von weicher/ zarter Konsistenz
- Diese sind entwicklungs- und altersgerecht
- Fähigkeit zu **beißen und zu kauen** ist erforderlich
- **Probengröße ist nicht beschränkt**
- Kann „**Duale Konsistenzen**“ / „gemischte Konsistenzen“ aus Lebensmittel und Flüssigkeit, wenn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



TERMINOLOGIE

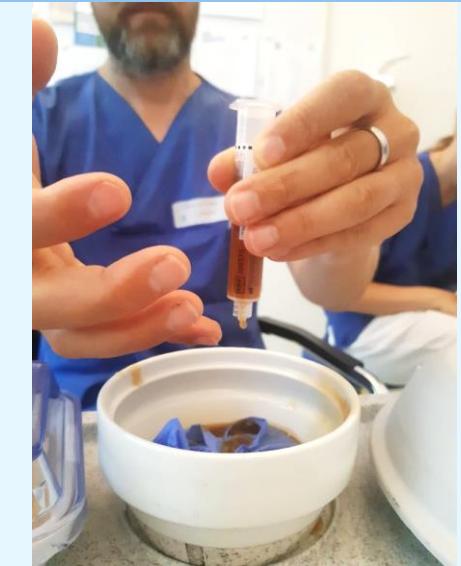
Stufe 7 – Normalkost

- 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 schlucken Bolus

TESTMETHODEN



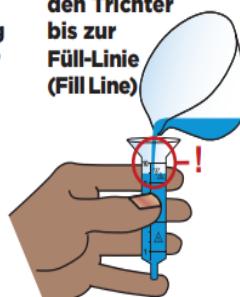
Fließtest

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

1. Decken Sie die untere Trichteröffnung mit dem Finger ab



2. Befüllen Sie den Trichter bis zur Füll-Linie (Fill Line)

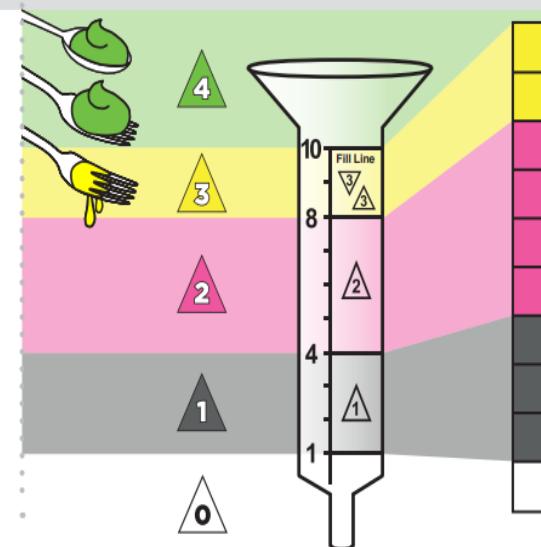


3. Entfernen Sie den Finger von der unteren Trichteröffnung und starten Sie die Stoppuhr

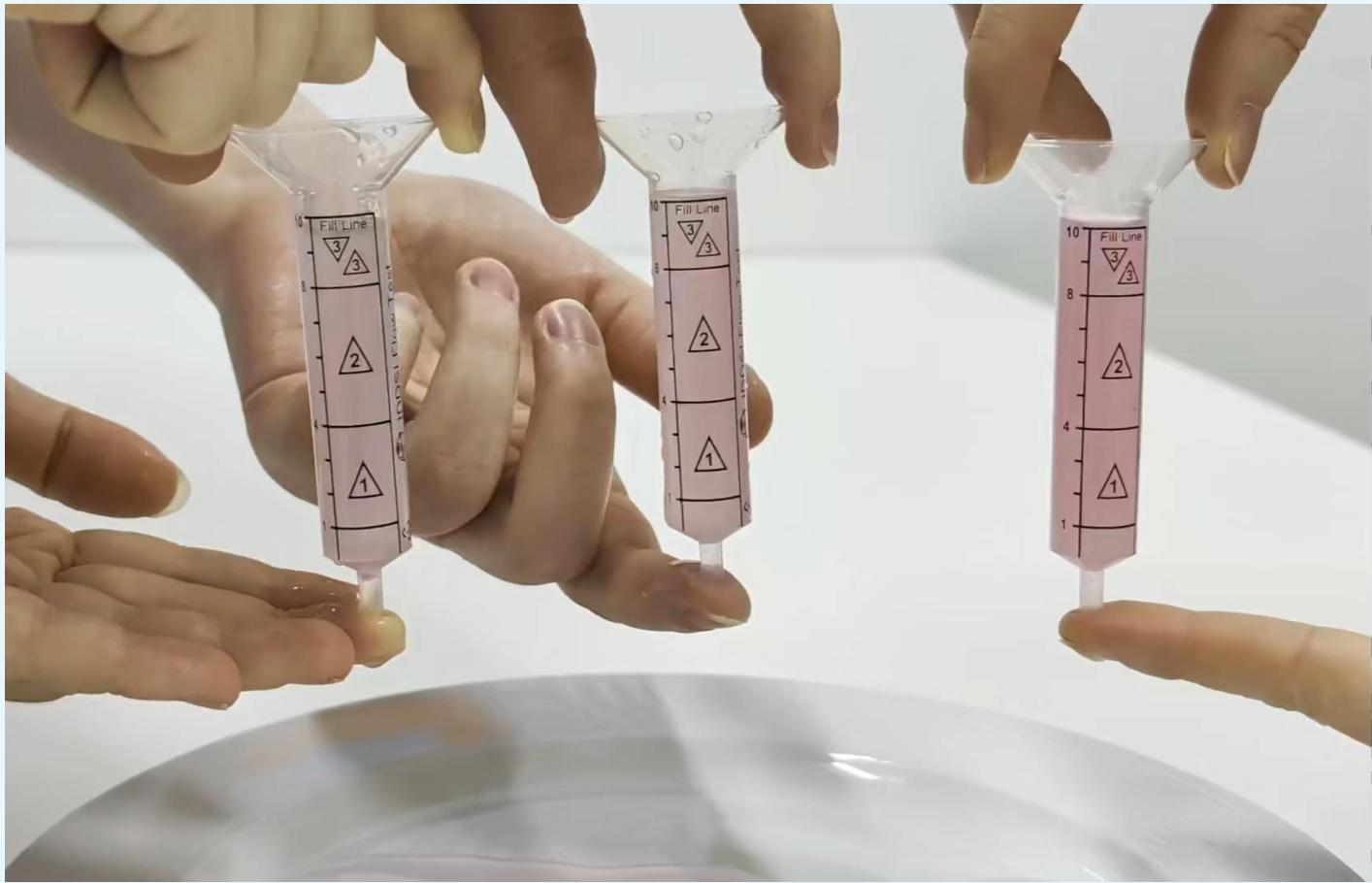


4. Stoppen Sie nach 10 Sekunden

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

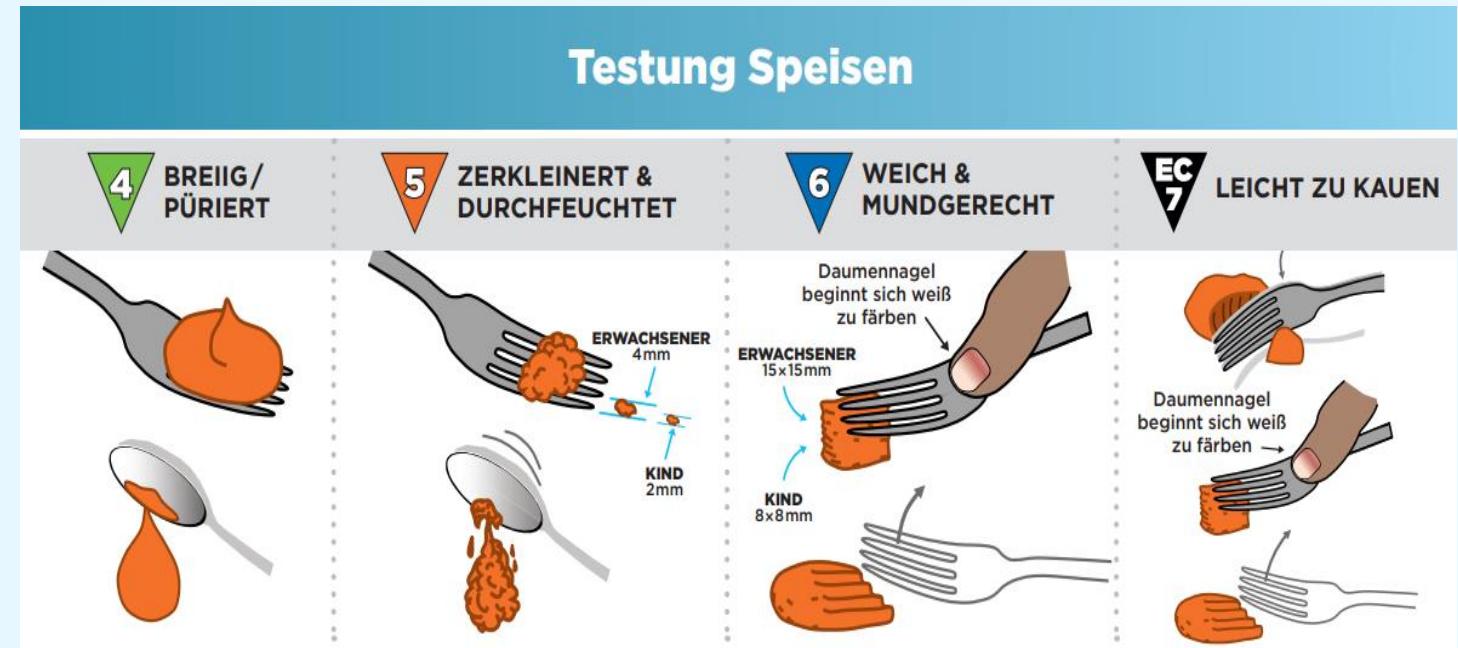


FLIEßTEST – STUFE 1, 2 UND 3



TESTMETHODEN

Testung Speisen



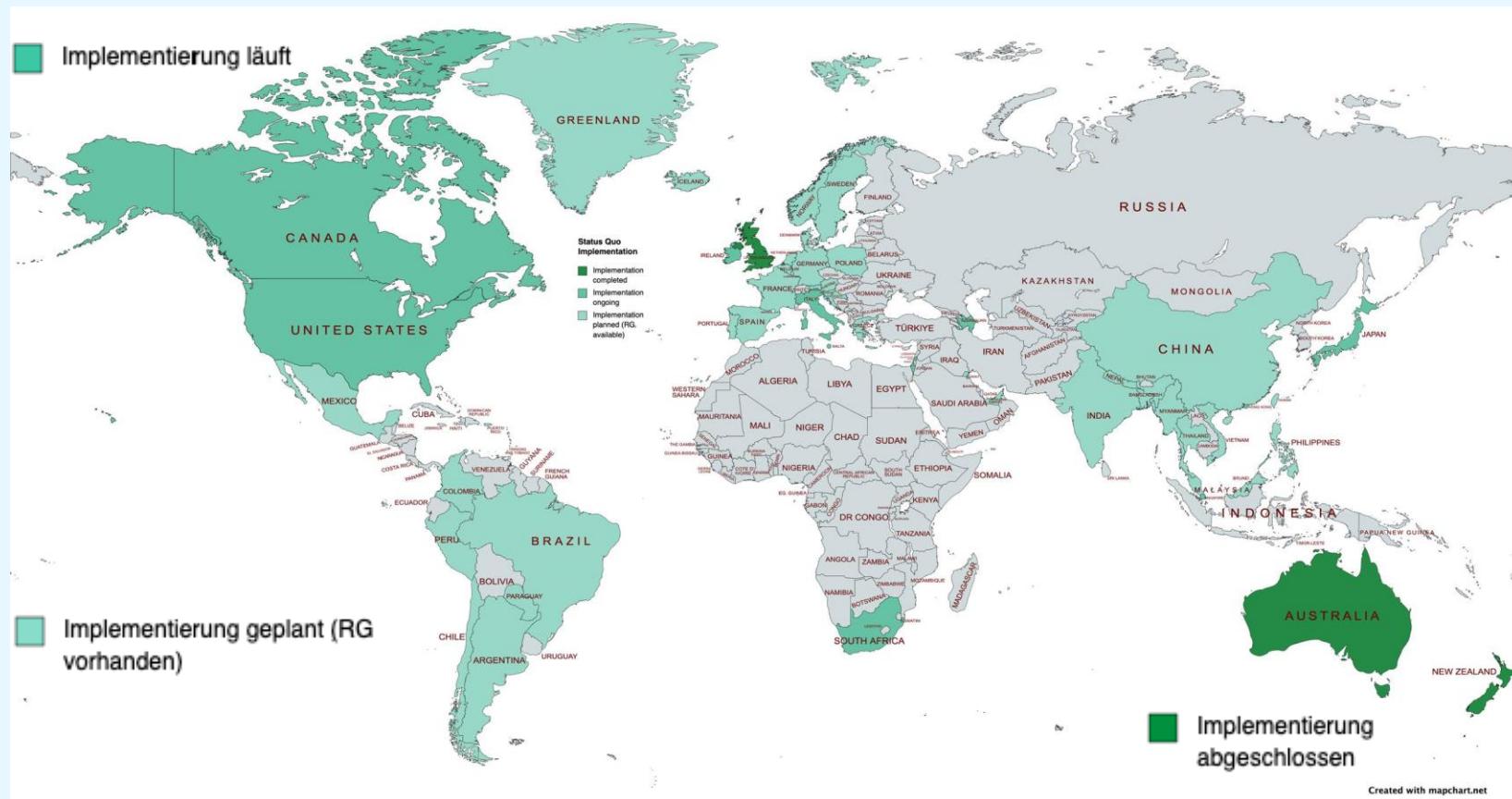
Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest

Gabel – Tropftest
Löffel – Kipptest
Bestimmte Partikelgröße

Gabel – Drucktest
Bestimmte Probengröße

Gabel – Drucktest

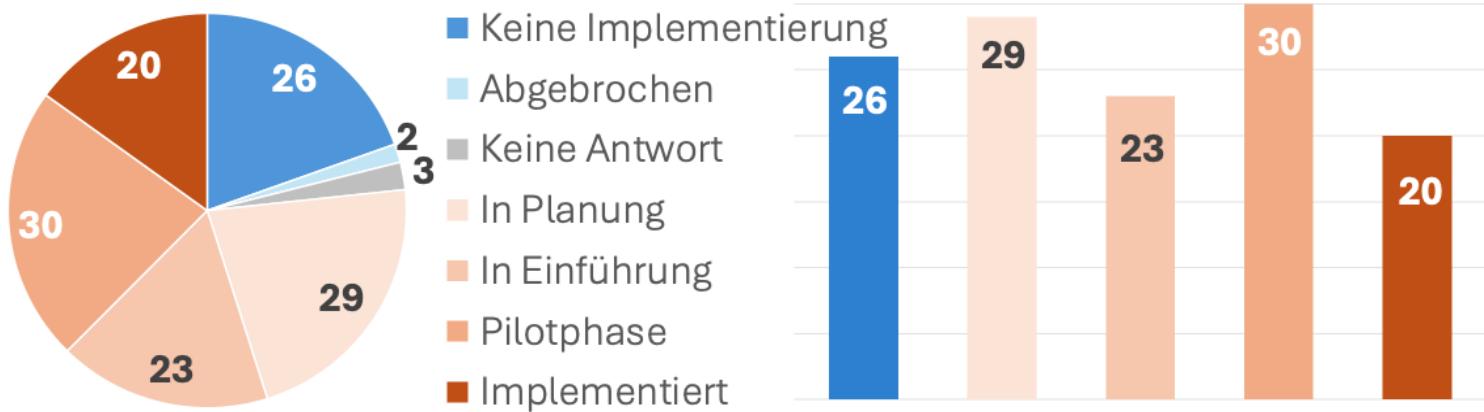
IDDSI WELTWEIT



IDDSI IN DER DACH-REGION

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

IDDSI Implementierung im DACH-Ländervergleich

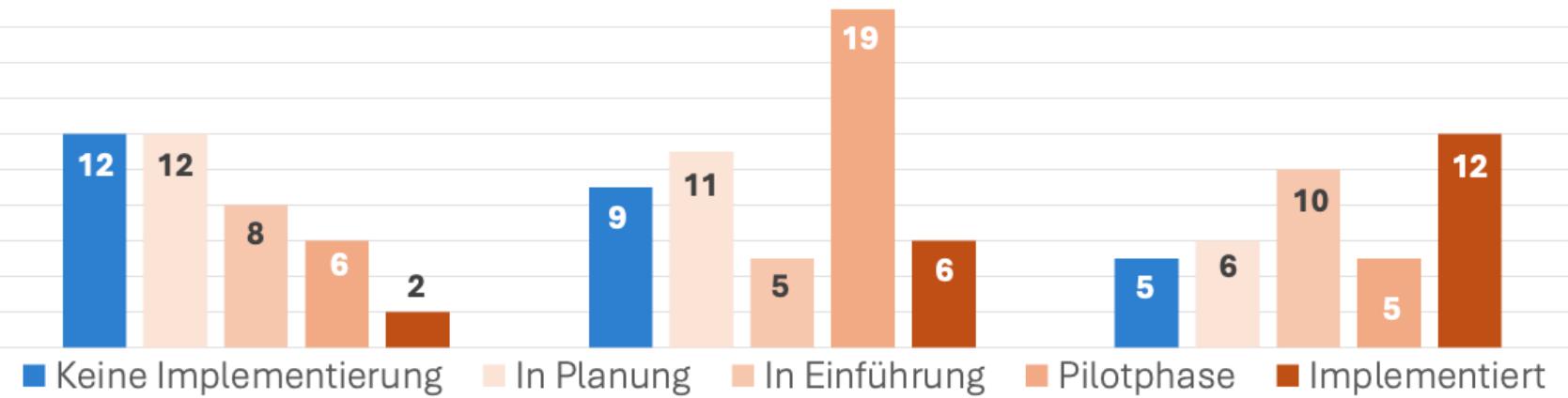


Abb. 5: IDDSI Implementierungsstand im Ländervergleich der deutschsprachigen DACH-Region.

Deutschland

Schweiz

Österreich

WO STEHT DIE OSK?

Implementierungsplan nach IDDSI

- ✓ Erkennen
- ✓ Entwickeln
- Einführen

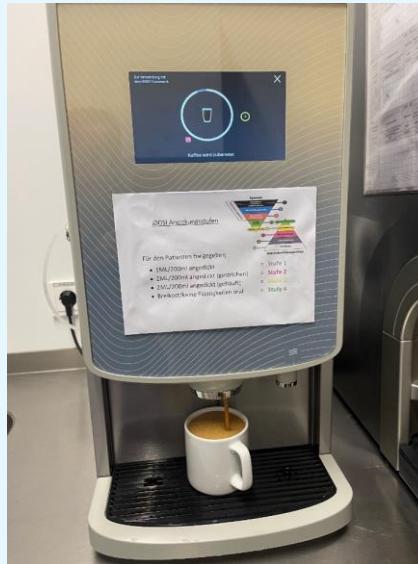


- Seit 2024 - Stetiger Austausch mit der Leitung, Pflege, Diätassistenz, Küche & Ärzten im Haus
- Seit April 2024 – Zusammenarbeit mit der hausinternen Küche zur Entwicklung / Einführung der IDDSI Stufen in der OSK
- Aug. 2024 bis April 2025 – Testung aller hausinternen Speisen und Getränke mittels IDDSI 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

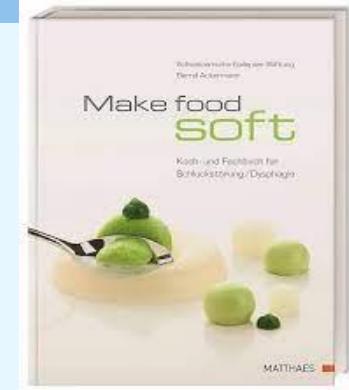




Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!

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., 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>
- 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.idssi.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-I8ZCfvSAaXF5mOvpsPppOfBGillJ8UxMCxBwc9L7YaAonnEALw_wcB, Chart 8
- <https://www.piccantino.de/beba/anti-reflux-spezialnahrung>, Chart 9
- <https://shop.hipp.de/beikost/produkte/fruechte/ipp-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=z5hQedVzNxycT8uSdBVaZQHVUkpTFB3Llx7EQU0&sharedid=&irgwc=1&afsref=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_pcgpjh7vt1ua&ust=1762522640668000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0cbgqjhxfwotcocq-tls3zadfqaaaaadaaaaabae, Photo Chart 25
- Privates Video, Chart 19