

Lehrküche der Deutschen Rentenversicherung Bund

ZePG: 90 Minuten Online am 10.4.2025

Christine Reudelsterz, Diplom Oecotrophologin
Deutsche Rentenversicherung Bund
Dezernat 8023, Abteilung Prävention und Rehabilitation
Bereich Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Inhalte

- Lehrküche (Begriff, Ausstattung, Einsatz, Ziele)
- Kochkurse in der Ernährungstherapie
- Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation:
 - Anforderungen DRV Bund
- Unterschied Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation versus Kochkurse
- Eßverhalten in Deutschland
- Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation
 - KTL Überarbeitung 2025 – Entwurf KTL Lehrküche

Begriff Lehrküche

Der **Begriff Lehrküche** bezeichnet als Fachterminus ein **vielseitig eingesetztes Lehr- und Lernortkonzept für Bildungsinhalte im Lebensmittelbereich.**

- Der Fokus liegt hier auf einer praxis- und handlungsorientierten Vermittlung von fachlichem **Wissen und Kompetenzen**

Lehrküchen in der Praxis finden sich:

- Berufsbildenden Unterricht, z.B. Hauswirtschaft
- Im Rahmen von Ernährungsberatung: Kochkurse

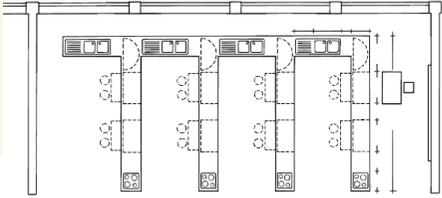
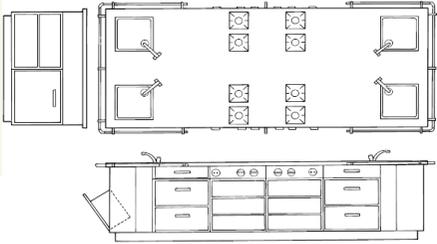
Hoff, Anna: Fachräume im berufsbildenden Unterricht – die Lehrküche als Beispiel im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft, HiBiFo, 1-2015, S. 71-82. <http://dx.doi.org/10.3224/hibifo.v4i1.18196> download am 28.12.2021

Ausstattung von Lehrküche (Bereich Schulbildung)

- Ausstattung und Einrichtung von Lehrküchen haben einen großen Einfluss auf Sicherheit und Gesundheitsschutz von Schülern und Lehrern während des Fachunterrichts der Lebensmittelverarbeitung.
- Eine Lehrküche mit Essbereich verfügt über zwei Ausgänge, deren Türen sich jederzeit von innen öffnen lassen.
- Der Fußboden in der Küche muss trittsicher und rutschhemmend sein.
- Die Elektroinstallation umfasst jeweils eigene Stromkreise für Herde, Geschirrspüler, Dunstabzugshauben oder Waschmaschinen.
- Diese ortsfesten elektrischen Anlagen sind alle vier Jahre zu prüfen, nicht ortsfeste Elektrogeräte wie Handmixer oder Küchenmaschinen jährlich.
- Problematisch kann die Be- und Entlüftung von Lehrküchen sein. In der Regel gewährleisten geöffnete Fenster einen ausreichenden Dunstabzug (Zugluft vermeiden!).
- ausreichende Beleuchtung von 500 Lux

https://www.uk-nord.de/fileadmin/user_upload/pdf/sicherheitstipps/Sicherheitstipp_94.pdf, download am 27.12.2021

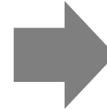
Unterschiedliche Lehrküchen

Kojenküche	Laborküche	Lehrküche mit Gruppeninseln
<p>Erweiterte Haushaltsküche in L-Form. Durch das Aneinanderfügen dieser Küchen entstehen Kojen. Es wird in Gruppen von 3-4 Personen gearbeitet.</p>	<p>Jede Person hat einen Arbeitsplatz, der aus einer Kochstelle mit 2 Platten, einer Arbeitsfläche, einem Schrankraum und einer Spüle besteht.</p>	<p>Jeweils 4 Arbeitsplätze sind zu einer Arbeitsinsel zusammengefasst. Diese Art der Lehrküche hat jedoch einen höheren Platzbedarf.</p>
<p>Küchenwerkzeuge und Geräte sind zentral gelagert</p>	<p>Die Werkzeuge und Geräte sind dezentral gelagert. Es sind zusätzlich Schrankzeilen im Randbereich erforderlich, in denen Backöfen, Kühlgeräte, Stauraum für Lebensmittel usw. untergebracht sind</p>	<p>Es sind Schrankzeilen für Backöfen usw. notwendig.</p>
		

Hoff, Anna: Fachräume im berufsbildenden Unterricht – die Lehrküche als Beispiel im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft, HiBiFo, 1-2015, S. 71-82. <http://dx.doi.org/10.3224/hibifo.v4i1.18196> download am 28.12.2021

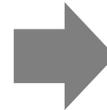
Lehrküche: Ziele

**Berufsbildender Unterricht
oder
Unterrichtsfach**



- Erfüllung Bildungsauftrag/Lernen
- Erlernen von Kochkompetenz (Hauswirtschaft)
- Lernen für den Beruf/Handwerk (z.B. Koch)
- Bis zu 25 Schüler

**Im Rahmen von
Ernährungsberatung:
Kochkurse (z.B. VHS)**



- Kochkompetenz/Umgang mit Lebensmitteln
- Handlungskompetenz steigern
- Motivation für das Kochen
- Sensorik

Warum Lehrküche / Kochkurse ?

→ Nachhaltiger Lerneffekt durch die Verknüpfung von Theorie und Praxis
(**Schule**):

- Durch das Anpassen von Lerninhalt und Lernumgebung an die Verarbeitungsprozesse im Denkapparat kann ein nachhaltiger Lerneffekt ausgelöst und somit Lehr- und Lernerfolg optimiert werden ¹

1. Meyer, H. D. & Hütter, F. K. (2012) Haushalt in Bildung & Forschung, 1 (4), 27-40.

Was passiert in einer Lehrküche ?

Sehen

Hören

Fühlen
(Haptik)

Riechen

Schmecken

- Miteinander tun,
- Miteinander reden,
 - gesellig sein

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Menschen in der
Lehrküche*

Warum ist Kochkompetenz in der Ernährungsberatung und -therapie wichtig?

- Wer selbst zuhause kocht, hat besseres Nährstoffprofil (weniger Fett und Zucker) und niedrigere Kalorien ¹
- Höhere Kochkompetenz (cooking skills) führt zu Verbesserung der Gemüseaufnahme und weniger Fertiggerichte ²
- Kochkurse führen zu höherer Obst und Gemüseaufnahme und mehr Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln ³
- Kenntnisse Lebensmittelkunde und Auswahl der Lebensmittel sind elementar bei Gewichtsabnahme ⁴

1. Wolfson JA, et al. Public Health Nutr. 2015 Jun;18(8):1397-406.
2. Hartmann C, et al. Appetite. 2013 Jun;65:125-31.
3. Brown BJ, J Nutr Educ Behav. 2005 Mar-Apr;37(2):104-5.
4. Mitchell ES, . Nutrients. 2021;13(5):1733

Kochkurse in der Ernährungstherapie bei bestimmten Erkrankungen (Studienlage) -

- **Rheumatoide Arthritis: Mediterrane Kost** ¹
 - Wöchentlich 2 Stunden / Dauer 6 Wochen
 - Besseres Nährstoffprofil (mehr Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und verbessertes Fettverhältnis)
 - Weniger Schmerzen, geringere Morgensteifheit
- **Bei bestehendem Übergewicht**
 - Kochkurse unterstützen die Gewichtsabnahme ^{2,3}
 - „Hands on“ Kochen ist effektiver bei der Gewichtsabnahme als „Show Cooking“ ²
 - Kochkurse verbessern die Häufigkeit von metabolischem Syndrom ³ ★

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Menschen beim Kochen*

★ Intervention 12 Wochen

1. McKellar G, et al. Ann Rheum Dis. 2007 Sep;66(9):1239-43
2. Alpaugh M, et al. Nutrients. 2020 Nov 28;12(12):3669. (Gesamtdauer 24 Wochen / 2 Wochen)
3. Gatto NM, et al. Pediatr Obes. 2017 Feb;12(1):28-37.

Kochkurse in der Ernährungstherapie bei bestimmten Erkrankungen (Studienlage)

- **Diabetiker (Typ II)**
 - Verbesserung HBA1c ^{1,2}
 - Gewichtsreduktion ³ ★
 - Verbessertes Nährstoffprofil ⁴
- **Kardiovaskuläre Erkrankungen**
 - Salzreduktion ⁵
- **Ketogene Diät bei an Epilepsie erkrankten Kindern** ⁶ ★
- **Psychosomatik**
 - Reduktion Depression (mit Fischölsupplementation) ⁷
 - Verbessertes Nährstoffprofil ⁸ ★
 - Positive Veränderung Ernährungsverhalten (weniger Softdrinks, höhere Obst und Gemüseaufnahme etc) ⁹ ★

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Menschen beim Kochen*

1. Byrne C et al. Diabetes Educ. 2017 Dec;43(6):600-607.
2. Cross S, et al. Sci Diabetes Self Manag Care. 2021 Jun;47(3):199-206.
3. Dexter AS, et al. Diabetes Educ. 2019 Aug;45(4):442-449.
4. Archuleta M, et al. J Nutr Educ Behav. 2012 Jul-Aug;44(4):319-25.
5. Takada T, et al. Public Health. 2016 Nov;140:144-150.
6. Fenton C, et al. J Child Neurol. 2019 Dec;34(14):886-890.
7. Parletta N, et al. Nutr Neurosci. 2019 Jul;22(7):474-487.
8. Clark A, et al. Psychiatr Rehabil J. 2015 Sep;38(3):276-8.
9. Bogomolova S, et al. Health Promot Int. 2018 Feb 1;33(1):71-83.

Effekt von Kochkursen auf Kalorienaufnahme und Verhaltensänderung

Meta-Analyse (30 Studien; 6 randomisiert, 7381 Patienten)

- Studien aufgrund unterschiedlicher Lerninhalte, Dauer, Methodik nicht gut vergleichbar
- Kochkurse waren nicht assoziiert mit einer signifikanten Änderung von Kardiometabolischen Risikofaktoren jedoch aber mit **verbessertem Verhalten, Selbstmanagement** und eine **gesünderen Nahrungsmittelauswahl bei Erwachsenen und Kindern**

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Menschen beim Kochen*

Hasan B, et al. The effect of culinary interventions (cooking classes) on dietary intake and behavioral change: a systematic review and evidence map. BMC Nutr. 2019 May 10;5:29.



Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Szene aus der
Lehrküche*

Anforderungen der DRV Bund an Lehrküche Strukturanforderungen

Räumliche Anforderungen (nicht näher von DRV Bund spezifiziert)

Lehrküche gehört zu den **berufsgruppenspezifischen Funktionsräumen**

Gilt für alle Indikationen (Derma, Gastro etc)

SR =
strukturelevant; d.h.
eine Einrichtung
ohne Lehrküche
wird von der DRV-
Bund nicht
zugelassen

3.2	Berufsgruppenspezifische Funktionsräume																		
Item-Nr.	Strukturmerkmal	Merkmal vorhanden?	S1 Dermatologie	S2 Gastroenterologie	S3 Kardiologie	S4 Neurologie	S5 Onkologie	S6 Orthopädie	S7 Pneumologie	S8 Indikationsübergreifend	A1 ganztätig-ambul. Kardiologie	A2 ganztätig-ambul. Orthopädie	A3 ganztätig-ambul. Neurologie	P1 Abhängigkeits-erkrankungen	P2 Psychosomatik	A4 ganztätig-ambul. Abhängigkeits-erkr.	A5 ganztätig-ambul. Psychosomatik	K1 Kinder und Jugendliche	
14	Lehrküche	Intern / Koop. / Nein	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	SR	

Anforderungen der DRV Bund an Lehrküche bei Visitationen

I Dimension: Konzept-/Strukturmerkmale, strukturnahe Prozesse					
A Bereich: Struktur					
	Bewertung				
	Anforderung übertroffen	Anforderung erfüllt	leichte Mängel	deutliche Mängel	gravierende Mängel
A.4 Lehrküche/Diätberatung					
Insbesondere: Ausstattung, Zustand, Organisation	□	□	□	□	□

Anforderungen bis dato nicht näher von DRV Bund spezifiziert

Lehrküche/Diätberatung. Beide Parameter sind häufig räumlich und organisatorisch miteinander verknüpft. Neben der Eignung der Räume und deren Ausstattung wird auch die Möglichkeit der Umsetzung entsprechender Konzeptausführungen bewertet.

KTL 2015: Anforderungen der DRV Bund an Ernährungs-medizinische Leistungen;

Dokumentationscodes Kapitel M

Dokumentations- code	KTL
M 551	Abstimmung einer energiedefinierten Kostform
M 552	Abstimmung einer nährstoffdefinierten Kostform
M 560	Abstimmung einer keimreduzierten Ernährung
M 570	Monitoring einer Allergensuchkost
M581	Abstimmung einer Sondenernährung
M 582	Abstimmung einer parenteralen Ernährung
M 590	Ernährungsberatung einzeln
M 600	Ernährungsberatung in der Gruppe
M 610	Beobachtete (pädagogische) Mahlzeiten in der Kleingruppe
M 621	Lehrküche indikationsspezifisch in der Gruppe
M 622	Lehrküche indikationsübergreifend in der Gruppe
M 630	Weitere praktische Übungen zum Ernährungsverhalten in der Gruppe
M 640	Informationen über Schulungsbuffet

Überarbeitung erfolgt
– Zur Zeit in der
Abstimmung!
Neuveröffentlichung
Sommer 2025 geplant

KTL 2015: Anforderungen der DRV Bund an Ernährungs-medizinische Leistungen (M621/622); Lehrküche

Qualitätsmerkmale

Berufsgruppe:	Diätassistent, Ökotrophologe (BA, MA, Diplom)
Zusatzqualifikation:	
Fachgebiet:	fachgebietsübergreifend
Indikation:	ernährungsassoziierte Risiken und Krankheiten
Therapieziel:	praktische Umsetzung der Inhalte der Ernährungsberatung, Vermittlung von Wissen über Ernährung, Motivation zur Verhaltensänderung
Mindestdauer:	90 Minuten
Frequenz:	mindestens 1 mal pro Rehabilitation
Anzahl Rehabilitanden:	maximal 9 Rehabilitanden
Weitere Hinweise:	einschließlich Lehrküche für Eltern, Kinder, Jugendliche

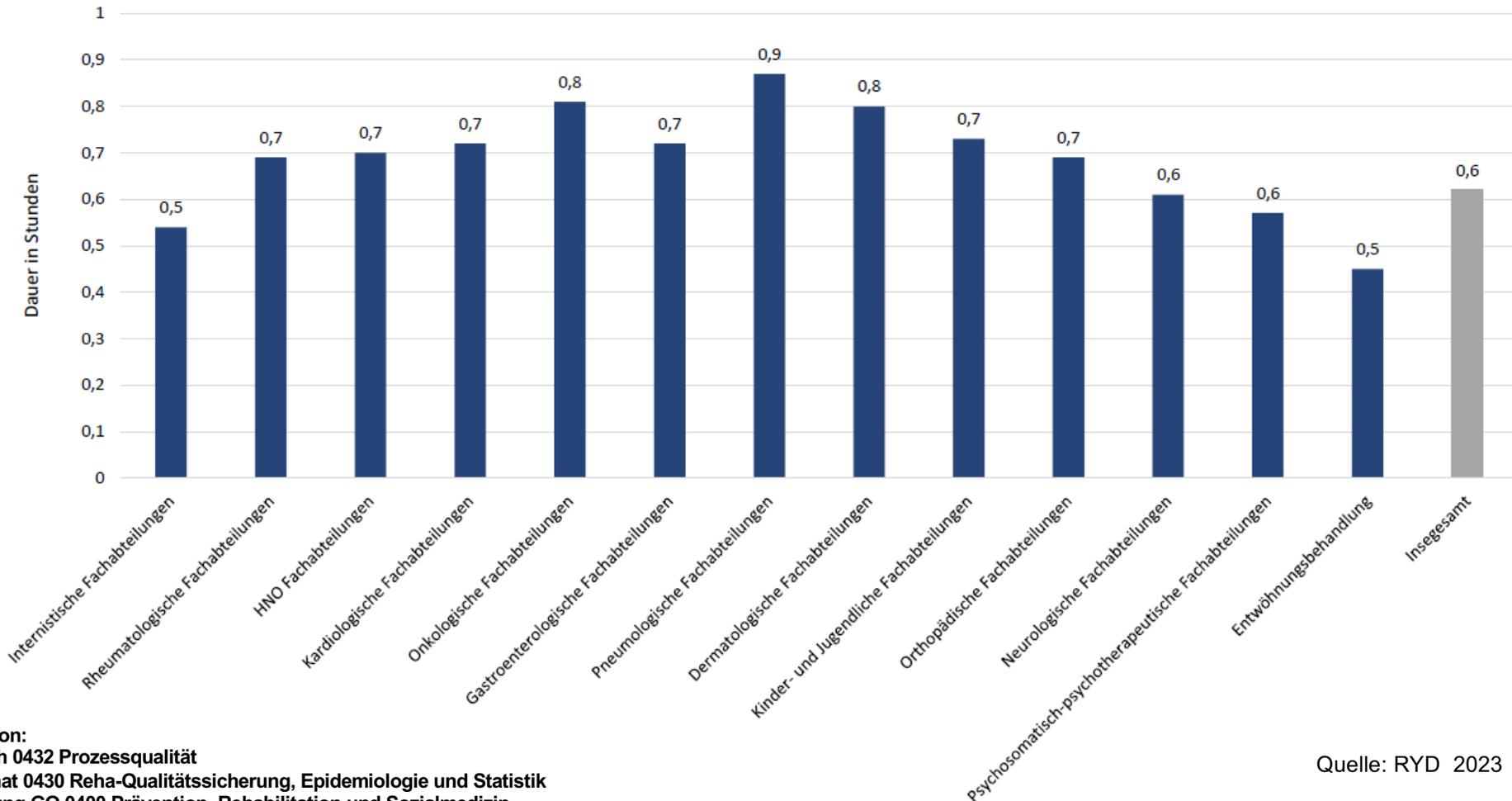
Überarbeitung erfolgt – Zur Zeit in der Abstimmung!
Neuveröffentlichung Sommer 2025 geplant

Durchführung der Lehrküche im Jahr 2023

Leistung	Rehabilitanden mit mind. einer Leistung	Leistungen pro Woche	Dauer (Std.) pro Woche
Insgesamt	791.439 (100%)	33,1	19,4
Ernährungsmedizinische Leistungen	654.561 (83%)	1,3	0,7
Lehrküche und praktische Übungen zum Ernährungsverhalten (M61, M62, M63)	170.706 (22%)	0,7	0,8
Lehrküchen (M62)	134.380 (17%)	0,4	0,6

Folie von:
Bereich 0432 Prozessqualität
Dezernat 0430 Reha-Qualitätssicherung, Epidemiologie und Statistik
Abteilung GQ 0400 Prävention, Rehabilitation und Sozialmedizin

Lehrküchen (M62) nach QS-Vergleichsindikatoren (Dauer h/Woche)



Unterschied Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation / Kochkurse

Kochkurse

Über mehrere Wochen
z.B. alle 2 Wochen

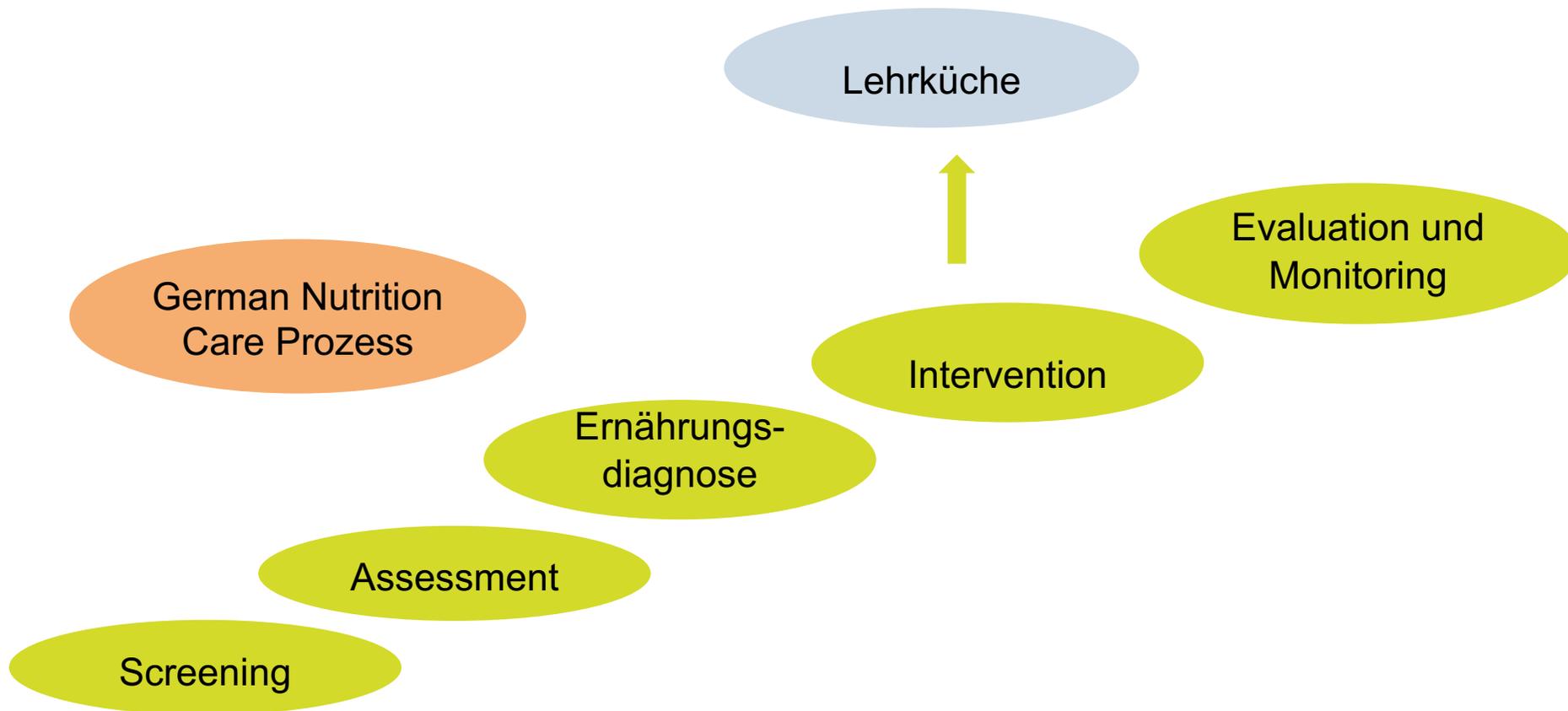
Kochen
lernen

Lehrküche
medizinischen
Rehabilitation

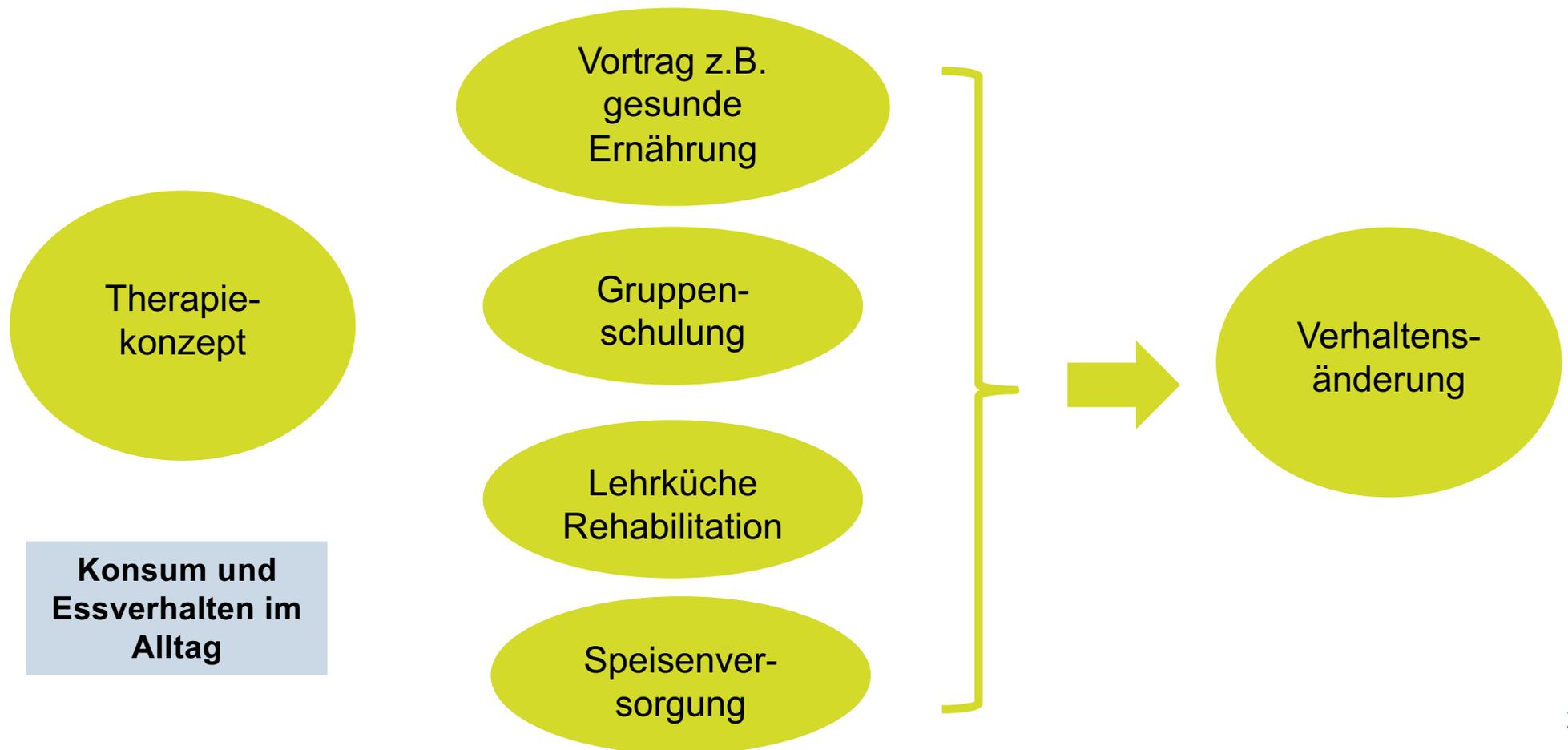
Lehrküche i.d.R.
1 x pro Rehabilitation

?

Lehrküche - Einbettung im German Nutrition Care Prozess



Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation - Einbettung in ein Therapiekonzept





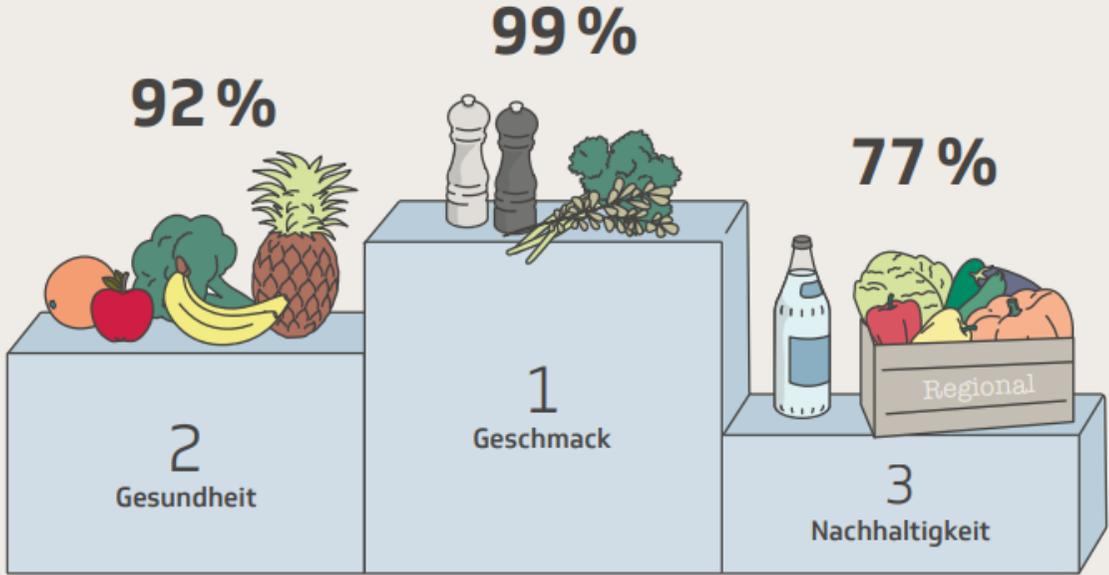
Nur weil jemand weiß,
wie man kocht
(auch kalorienarm),
heißt das noch lange nicht,
dass er/sie es auch tut !

Was wissen wir über das Essverhalten der Bevölkerung in Deutschland?

Wichtige Aspekte beim Essen:

Hauptsache, es schmeckt und ist gesund!

Wichtigste Aspekte beim Essen



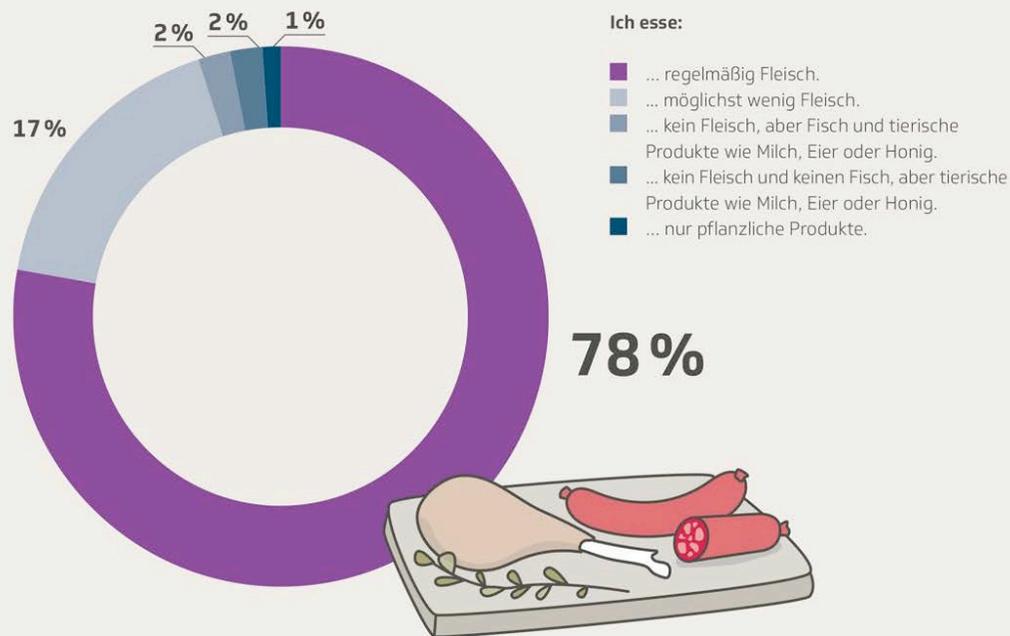
Quelle/Grafik: TK-Studie „Iss was, Deutschland!“, 2023

Mehrfachnennungen möglich

Was isst Deutschland:
TK-Studie zur Ernährung 2023

Essgewohnheiten: Fleisch

Die Mehrheit isst regelmäßig Fleisch

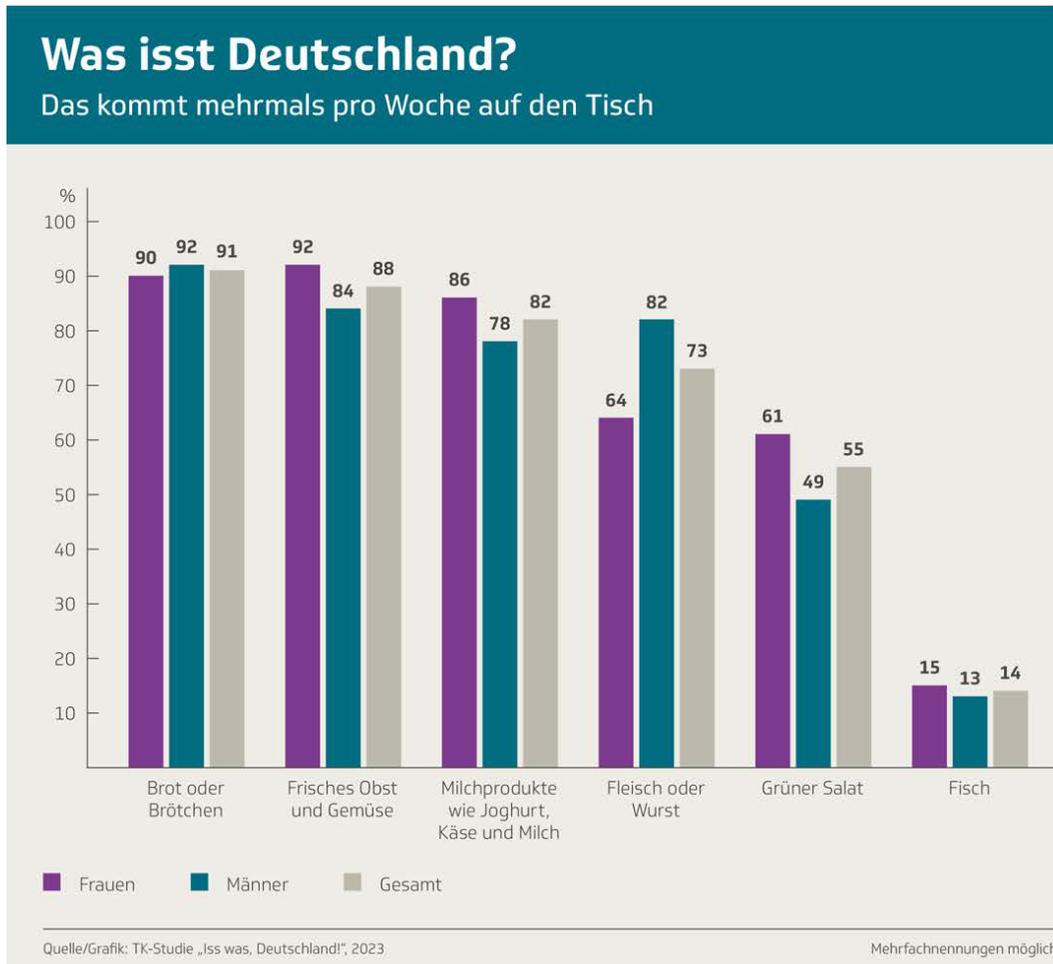


Quelle/Grafik: TK-Studie „Iss was, Deutschland!“, 2023

**Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023**

Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023
<https://www.tk.de/resource/blob/2033596/0208f5f5844c04abbbccb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Essgewohnheiten: Lebensmittelgruppen

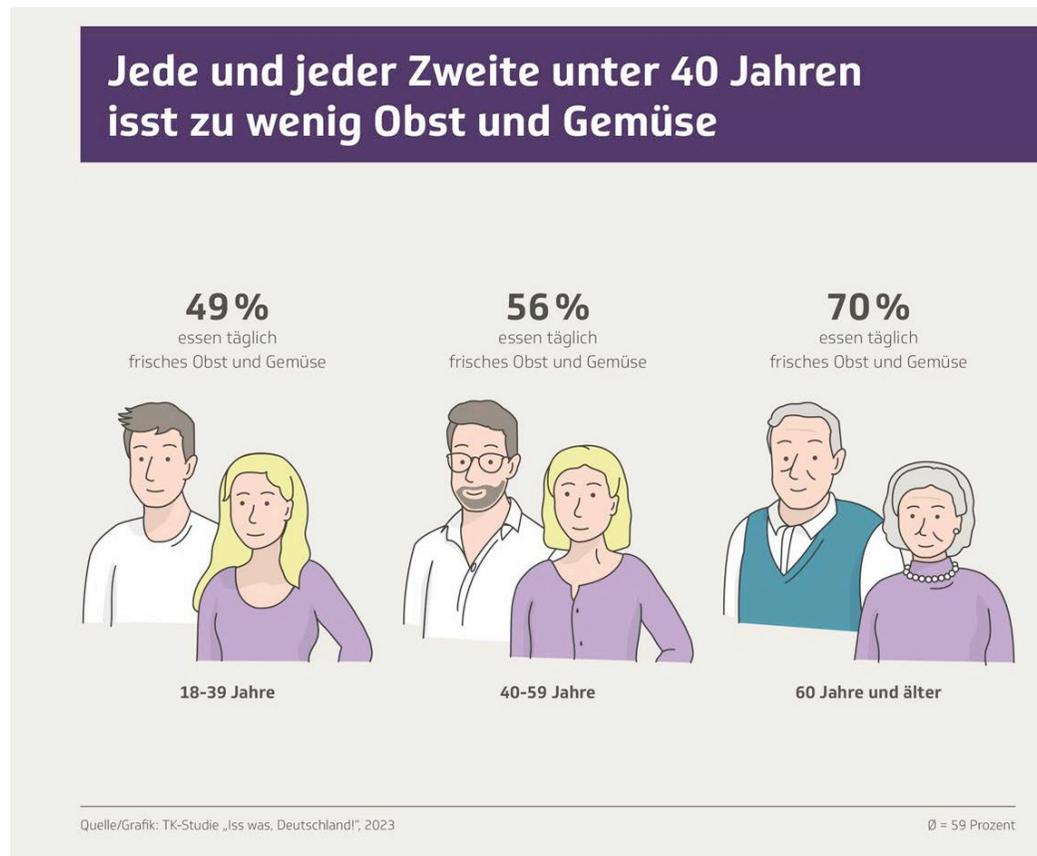


**Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023**

Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023

<https://www.tk.de/resource/blob/2033596/0208f5f5844c04abbbcb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Essgewohnheiten: Obst und Gemüse

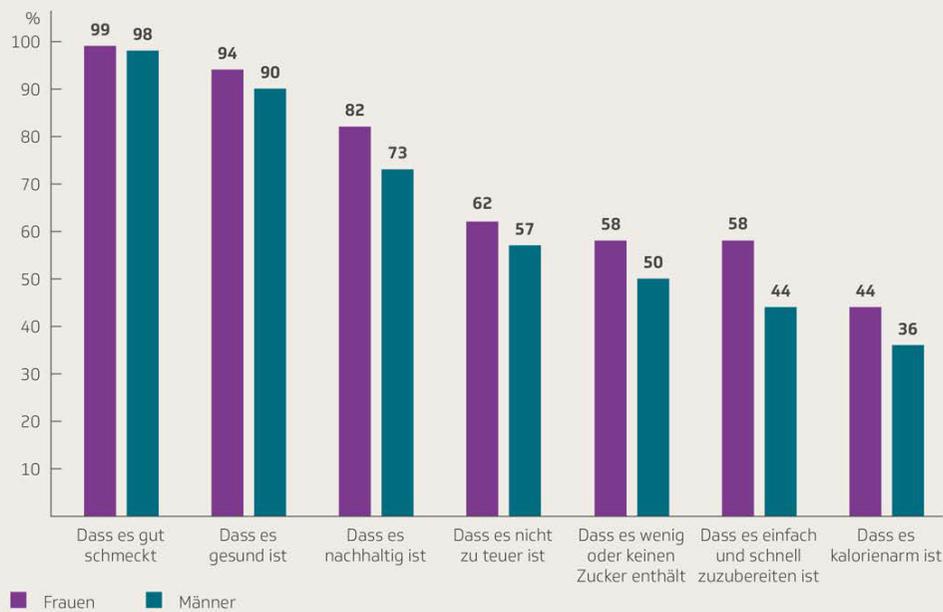


**Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023**

Geschlechterunterschiede beim Essen

Frauen achten mehr auf Zucker und Kalorien als Männer

Welche Aspekte sind Ihnen beim Essen wichtig oder sehr wichtig?



Quelle/Grafik: TK-Studie „Iss was, Deutschland!“, 2023

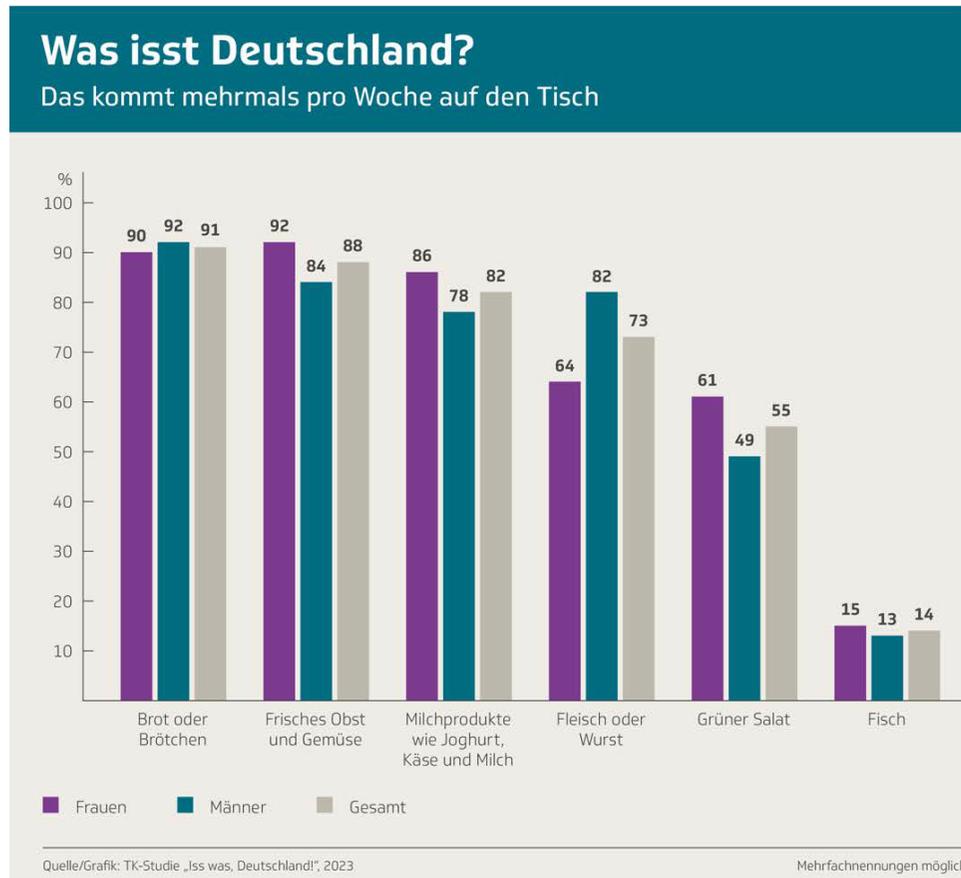
Mehrfachnennungen möglich

**Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023**

Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023

<https://www.tk.de/resource/blob/2033596/0208f5f5844c04abbbccb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Geschlechterunterschiede bei Lebensmittelgruppen



Studie Techniker Krankenkasse zu Ernährungsgewohnheiten (Iss was, Deutschland) 2023

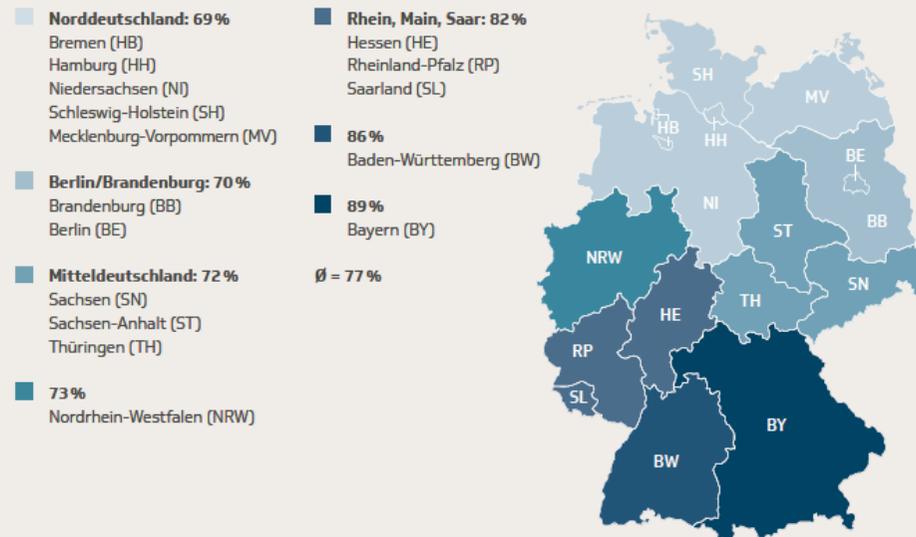
Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023

<https://www.tk.de/resource/blob/2033596/0208f5f5844c04abbcb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Unterschiedliches Essverhalten in Bundesländern

Der Süden isst nachhaltiger

Anteil der Befragten, die Nachhaltigkeit* beim Essen als wichtig oder sehr wichtig einschätzen



Quelle/Grafik: TK-Studie „Iss was, Deutschland“, 2023

*Nachhaltigkeit bezogen auf regionale, saisonale oder Bio-Lebensmittel

Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023

Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023

<https://www.tk.de/resourcen/blob/2033596/0208f5f5844c04abbcb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Esskultur: wie wird gegessen?

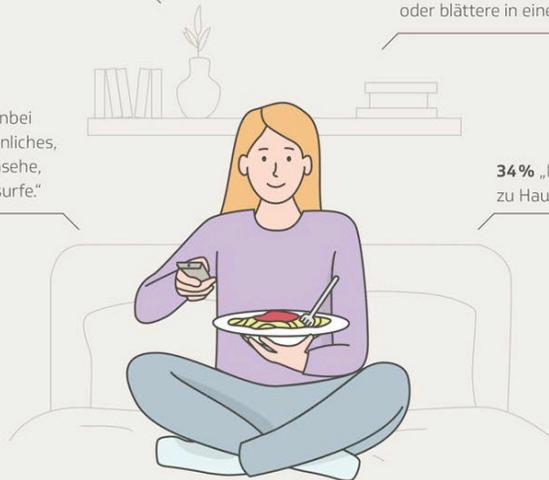
Vier von zehn Menschen essen oft nebenbei

88% „Ich esse mindestens einmal am Tag in Ruhe und mit Genuss.“

40% „Ich schaue beim Essen oft fern, surfe nebenbei im Internet oder blättere in einer Zeitschrift.“

36% „Ich nasche oft nebenbei Chips, Schokolade oder Ähnliches, zum Beispiel wenn ich fernsehe, streame oder im Internet surfe.“

34% „Ich esse die Hauptmahlzeit zu Hause meist allein.“



Quelle/Grafik: TK-Studie „Iss was, Deutschland!“, 2023

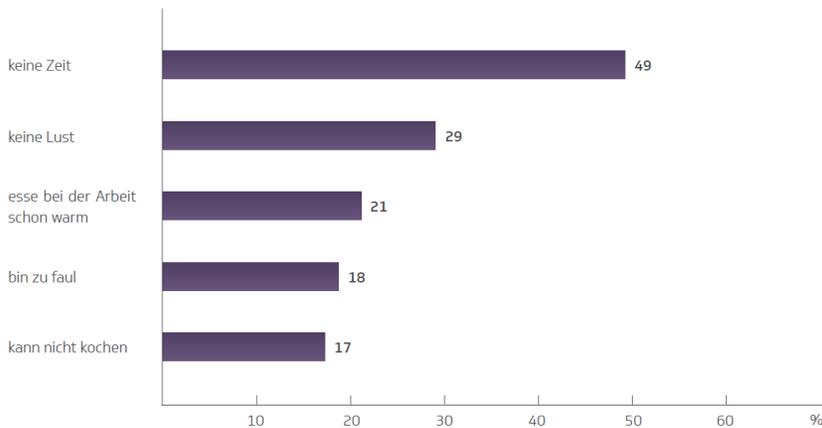
Mehrfachnennungen möglich

**Studie Techniker
Krankenkasse zu
Ernährungsgewohnheiten
(Iss was, Deutschland)
2023**

Was isst Deutschland: TK-Studie zur Ernährung 2017 und 2023

Warum wird nicht gekocht?

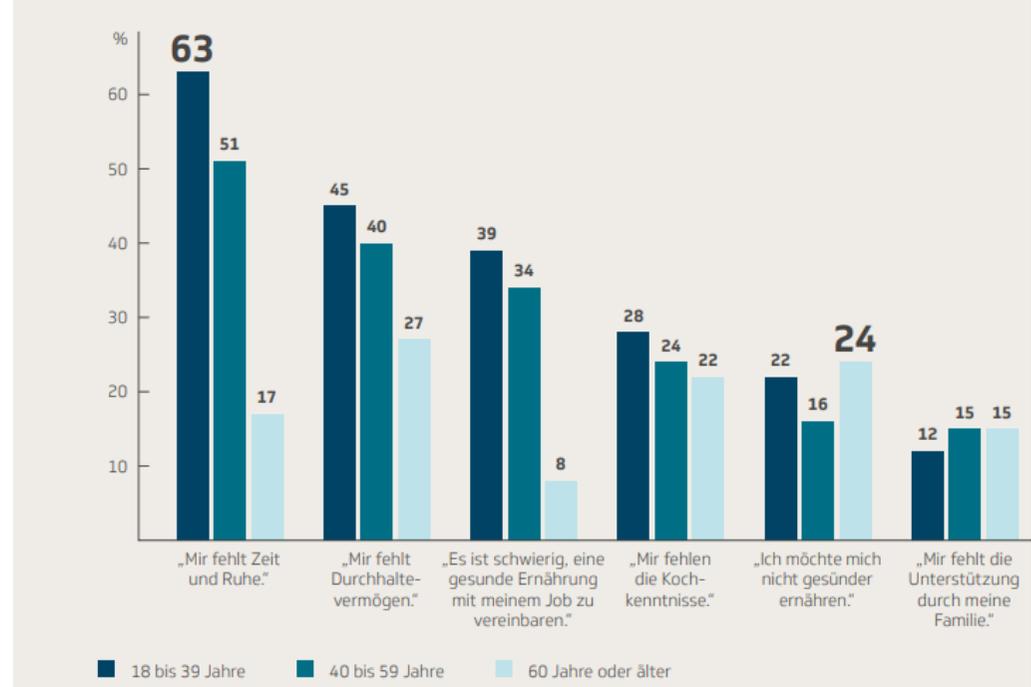
Jeder Zweite hat keine Zeit zum Kochen
Darum wird nicht öfter gekocht:



Befragt wurden jene, die nur ein- oder zweimal pro Woche kochen.

Vielen fehlt die Zeit für gesundes Essen

Gründe, die von gesunder Ernährung abhalten



Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2017
<https://www.tk.de/resource/blob/2009654/1ce2ed0f051b152327ae3f132c1bcb3a/tk-ernaehrungsstudie-2017-data.pdf> download am 8.4.2025

Quelle: TK Studie „Iss was, Deutschland“ 2023
<https://www.tk.de/resource/blob/2033596/0208f5f5844c04abbcb1389872ee01/iss-was-deutschland-data.pdf> download am 8.4.2025

Fazit: Essverhalten ... auch von unseren Rehabilitanden:

Frauen achten mehr auf Kalorien und Zucker

Regionale
Unterschiede

Es wird regelmäßig Fleisch gegessen

Es wird zu wenig Gemüse
und Obst gegessen

Keine Zeit zum Kochen

Es wird „nebenbei“ gegessen

Es soll gesund sein

Was ist die
Lösung, wenn
man keine Zeit
zum kochen
hat?

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Mann beim Kochen*

Fazit Fertiglebensmittel

- Ausschließliche Ernährung mit Fertiggerichten (ultra processed food) werden mit exzessiver Kalorienaufnahme, schlechterem Nährstoffprofil (mehr Zucker, Fett, weniger Ballaststoffe) und Gewichtszunahme in Verbindung gebracht ¹
- Hoher Konsum von Fertiglebensmitteln ist mit einem hohen Risiko von kardiovaskulären, koronaren und zerebrovaskulären Erkrankungen assoziiert ²

Hall KD, et al. Cell Metab. 2019 Jul 2;30(1):226

Srour B, et al. (NutriNet-Santé). BMJ. 2019 May 29;365:l1451

ABER

- die Regale im Supermarkt sind voll davon (Nachfrage)
- Konsumenten haben keine Zeit

Wie sinnvoll ist dann eine
Lehrküchenveranstaltung:
Vorspeise – Hauptspeise –
Nachspeise ???

Lehrküchenveranstaltung zur **Verbesserung der Kochkompetenz** ohne therapeutischen Anspruch

Beispiele

- Kalorienarme Getränke leicht gemacht
- Einsatz und Zubereitung von Hülsenfrüchten
- Ggf. offene Gruppen sinnvoll

- Miteinander tun,
- Miteinander reden,
 - gesellig sein

Sehen

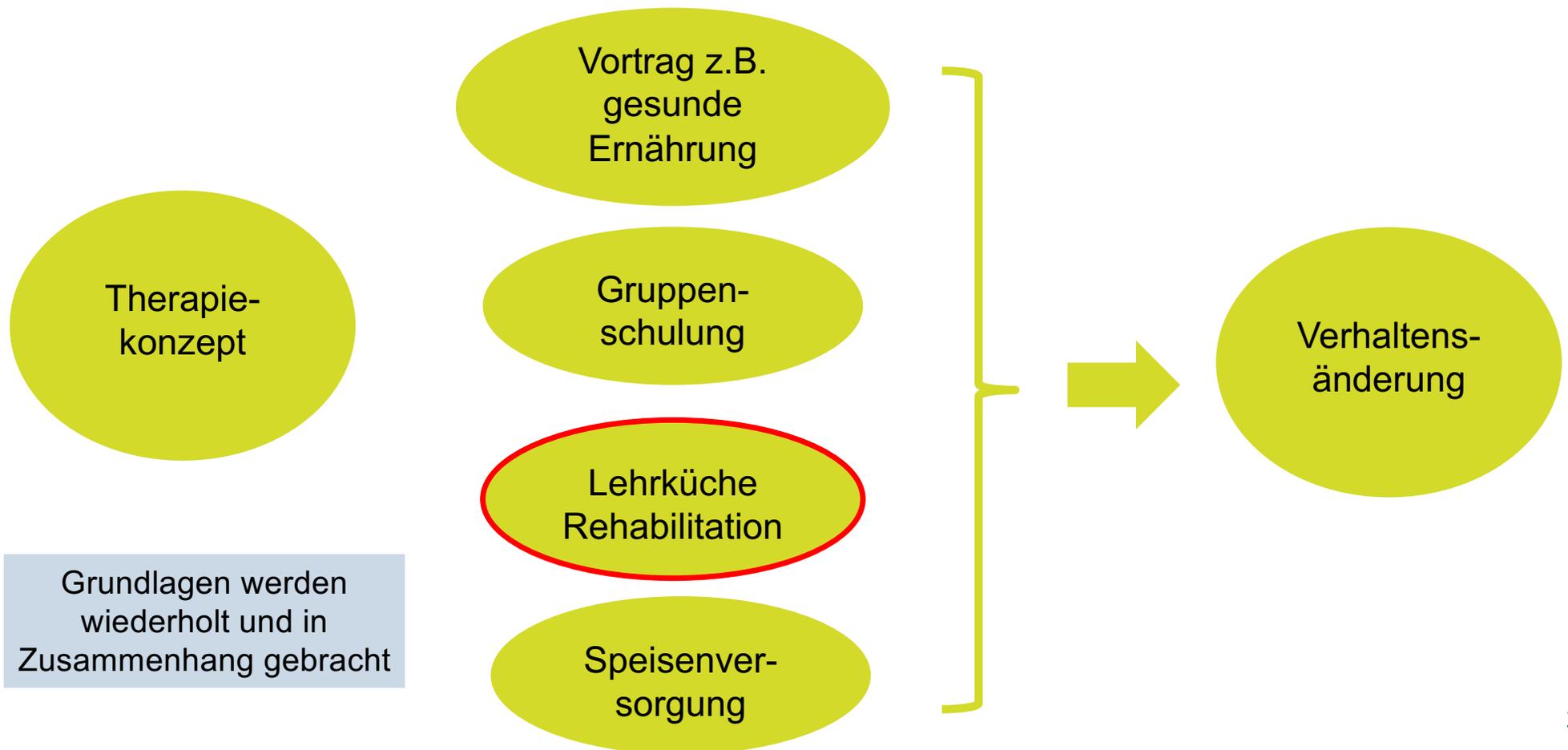
Hören

Fühlen
(Haptik)

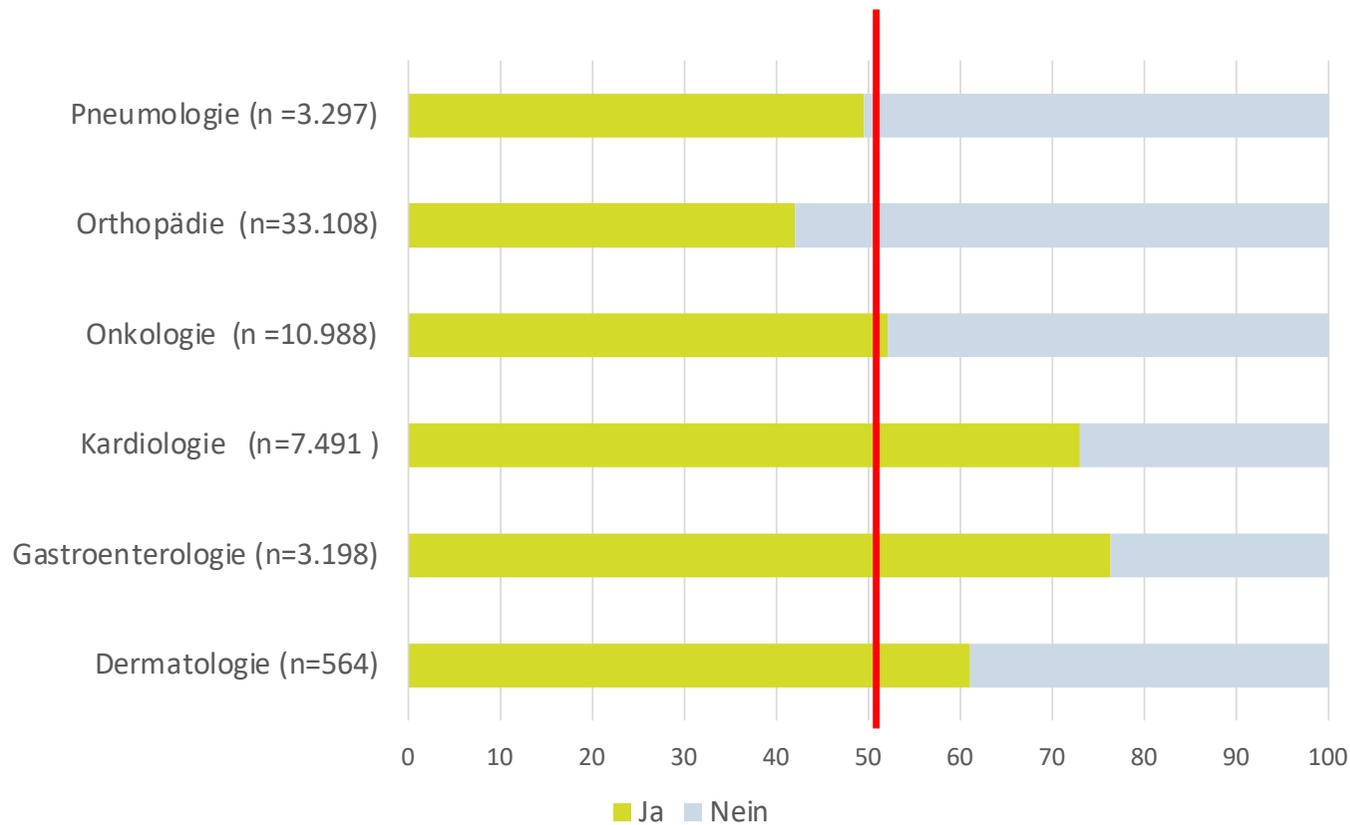
Riechen

Schmecken

Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation - Einbettung in ein Therapiekonzept



Rehabilitandenbefragung/Indikation (Somatik): Umstellung der Ernährung; Bericht 2025



Lehrküche in der medizinischen Rehabilitation

*wg. fehlenden
Bildrechten entfernt:
Szene Lehrküche*

Überarbeitung der KTL

Entwurf

L04 Gemeinsames Kochen und Genuss	Entwurf Lehrküche Überarbeitung KTL EGQS 2025_1.7z V 2501_04_Anlage
Dokumentationscodes	
L041 Gemeinsames Kochen und Genuss	
Qualitätsmerkmale	
Berufsgruppen	Diätassistent, Ökotrophologe, diätetisch geschulter Koch, andere qualifizierte Berufsgruppen*
Zusatzqualifikationen	*nach adäquater Einarbeitung durch Fachpersonal
Fachgebiete	fachgebietsübergreifend
Indikationen	indikationsübergreifend
Therapieziele	Förderung von gesundem Ernährungsverhalten; Vermitteln von Kenntnissen für mehr Essgenuss und Lebensqualität; anregende Informationen zu den Themen Einkauf, Vorratshaltung, Zubereitung und Ernährung; Stärkung der sozialen Bindungen und Kommunikation
Sonstige Hinweise	inklusive gemeinsamen Essen
Beispiele	gemeinsame Essenszubereitung in der Lehrküche
Mindestfrequenz	Mind. 1x pro Rehabilitation
Mindestdauer	120 Minuten
Anzahl Rehabilitanden	Kleingruppe (2-8), mittlere Gruppe (9-12)
Erbringungsform	Präsenz

M07 Lehrküche	Entwurf Lehrküche Überarbeitung KTL EGQS 2025_1.7z V 2501_04_Anlage
Dokumentationscodes	
M071 Lehrküche indikationsspezifisch M072 Lehrküche indikationsübergreifend	
Qualitätsmerkmale	
Berufsgruppen	Diätassistent, Ökotrophologe (BA, MA, Diplom)
Zusatzqualifikationen	
Fachgebiete	fachgebietsübergreifend
Indikationen	ernährungsassoziierte Risiken und Krankheiten
Therapieziele	praktische Umsetzung der Inhalte der Ernährungsberatung, Vermittlung von Wissen über Ernährung, Motivation zur Verhaltensänderung
Weitere Hinweise	einschließlich Lehrküche für Eltern, Kinder, Jugendliche. Inklusive gemeinsamer Mahlzeit.
Beispiele	
Mindestfrequenz	1x pro Rehabilitation
Mindestdauer	120 Minuten
Anzahl Rehabilitanden	einzel, Kleingruppe (2-8), mittlere Gruppe (9-12), große Gruppe (13-18)
Leistungsart	Präsenz, digital, Eigentaining mit Monitoring

Chance und Herausforderung der Überarbeitung KTL 2025

Chance

- Rehabilitanden wollen gerne „mehr“ Lehrküche
- Der Raum der Lehrküche kann mehr genutzt werden
- Gemeinsames Kochen muss nicht immer im therapeutischen Setting sein
- Bessere Kommunikation der Rehabilitanden zur Küche
- Übereinstimmung Ernährungstherapie und Speiserversorgung
- Klare Abgrenzung zum therapeutischen Arbeiten

Herausforderung

- Klare Absprachen im Sinne der Empfehlungen der DGE weil sonst Therapieerfolg der Ernährungstherapie verringert wird
- Klare Patientenzuweisung (z.B. Diabetiker)
- Diätetischer Koch und ggf. „andere Berufsgruppen“ sind keine „Therapeuten“ und nicht dem Arzt unterstellt sondern ggf. dem Geschäftsführer und somit ggf. andere Zielsetzung ...
- Korrektes Kodieren

Zusammenfassung:

Lehrküchenveranstaltung in
der medizinischen
Rehabilitation

Gemeinsam kochen
und Genuß
z.B. Zubereitung von
Hülsenfrüchten



Lehrküchenveranstaltung
eingebettet in ein
Therapiekonzept
z.B. Adipositas

Ernährungsbildung

Kochkompetenz (?)

Ernährungstherapie

Zur Gewichtsabnahme braucht es
Kochkompetenz

Fazit

- Lehrküche wird eingesetzt in berufsbildenden Schulen (Bildungsauftrag Hauswirtschaft, Handwerksberuf Koch, Köchin) und in Kochkursen
- Lehrküche kann Kochkompetenz vermitteln, allerdings können dann mehrere Veranstaltungen nötig sein (siehe Studienlage).
- Eine einmalige Lehrküchenveranstaltung in der medizinischen Rehabilitation ist idealerweise in ein Therapiekonzept eingebettet und dann ein zentrales Modul für Verhaltensänderung.



Deutsche
Rentenversicherung
Bund

**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Christine Reudelsterz

christine.reudelsterz@drv-bund.de