

Trendbarometer

Smell und Sensory Trainings

Vor allem die Langzeitfolgen der Covid-Infektionen werden es sein, die unsere Gesundheitssysteme herausfordern. Auch wenn die tatsächlichen Dimensionen noch gar nicht absehbar sind, haben sich bereits jetzt neue Märkte herausgebildet.

Vor allem Menschen mit einem schweren Erkrankungsverlauf und einer intensivmedizinischen Behandlung haben ein höheres Risiko, von Langzeitkomplikationen betroffen zu sein. Zusätzlich führten gut zehn Prozent der milden Erkrankungen zu Post-Covid. Gerade die Einschränkungen beim Geruchs- und Geschmackssinn haben nun zur Entwicklung neuer Produktinnovationen beigetragen:

So hat die britische Kochschule Life Kitchen ein spezielles Kochbuch veröffentlicht, das ausschliesslich Rezepte von Gerichten enthält, die Riech- und Geschmacksvermögen nach einem temporären Geruchsverlust gezielt stimulieren sollen. Der italienische Gastronom Michele Crippa ist eine Kooperation mit der Universität in Brescia eingegangen und hat eine «Sensory Box» mit allerhand Gewürzen und Geschmacksstoffen aufgelegt, die in Kombination mit speziellen Riechübungen ein Aroma-Retraining-Programm ergeben. Ähnlich der Ansatz der britischen Food Kit Company Gousto. Deren Verantwortliche haben im Frühjahr 2022 zusammen mit dem gemeinnützigen Verein AbScent ein «Flavour Saviour Kit» für ein mehrwöchiges Riechtrainingsprogramm entwickelt. Gustationsveranstaltungen für Menschen mit Geruchsverlust, Riech-Trainings-Anleitungen via Webinar und allerhand Möglichkeiten zur Vernetzung mit anderen Betroffenen runden das Angebot ab und sind auch in Kooperation mit einer Offizin künftig denkbar. In jedem Fall aber sollten genau hier Menschen ansprechbar sein, die sich neben Ärzten und Mitarbeitenden in den Spitälern mit Covid im chronischen wie im akuten Zustand bestens auskennen.

**Herzlich,
Ihre Corinna Mühlhausen**