

VON EINEM INTERDISZIPLINÄREN PROZESS, DER WEIT ÜBER DEN TELLERRAND BLICKT

Wussten Sie eigentlich, dass DiätologInnen die einzig gesetzlich befugte Berufsgruppe sind, die – neben ÄrztInnen – Gesunde als auch Kranke ernährungstherapeutisch betreuen darf. DiätologInnen leisten im Bereich der Ernährung und Diätetik damit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheit und Gesunderhaltung der Gesellschaft. Warum das so ist und welche Fähigkeiten und Kompetenzen es dazu benötigt, erzählt uns die Diätologin Silke Pirker-Neuwirth im Gespräch.

Sie erzählt mit ihrer verbindlichen Art, ihrer fröhlichen Stimme und großer Leidenschaft so lebhaft von Ernährung, dass man unweigerlich Lust auf gesundes Essen entwickelt. Nur nach manch langem Arbeitstag, an dem sie aus hunderten Rezepten die richtigen Speisepläne für die nächsten 4-6 Wochen für ihre PatientInnen zusammengestellt hat und wie sie es nennt „am Papier gekocht hat“, kann es selten aber doch vorkommen, dass sie sich abends „kochmüde“ fühlt und ihr Mann dafür einspringen muss. Eine win-win-Situation, denn auch er kann fabelhaft kochen, wie sie berichtet.

Und genau da müssen wir gleich etwas klarstellen: Der komplexe diätologische Prozess findet seinen Ursprung nicht in der Küche, sondern zu aller nächst in der intensiven Intervention mit PatientInnen und nachfolgend im interdisziplinären Zusammenspiel mit anderen medizinischen Berufsgruppen wie beispielsweise ÄrztInnen oder LogopädInnen. Erst nach der umfassenden allgemeinen sowie sozialen Anamnese und der Ernährungsanamnese folgt die diätologische Befundung und Beurteilung. Erst daraus folgt der diätologische Handlungsbedarf

und lässt sich somit die passende Therapie ableiten. Und dann gilt es das Ergebnis in Form von maßgeschneiderten Speiseplänen in die Küche zu tragen. Ein umfassender Prozess also, der weit über den eigenen „Professions-Tellerrand“ blicken lässt.

Und genau dieser interdisziplinäre Prozess ist das Spezialgebiet von Silke Pirker-Neuwirth. Seit acht Jahren ist die Absolventin des Diplomlehrgangs der Akademie des Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienstes, nun schon am Neurologischen Rehabilitationszentrum Rosenhügel in Wien tätig. Den intensiven Kontakt zu und mit ihren PatientInnen beschreibt sie als großes Glück in ihrem Beruf, denn dadurch könne man immer wieder erkennen, was man durch die eigene Tätigkeit alles bewirken kann. Spezialisiert hat sich die geborene Kärntnerin – und nunmehr in Niederösterreich lebende 42-jährige – auf die diätologische Behandlung von PatientInnen mit neurologischen Erkrankungen bzw. Schluckstörungen.



Von der Fähigkeit zur Entwicklung bis zum Gespür für Trends

Eine große Kompetenz von Silke Pirker-Neuwirth ist es sicherlich, sich dabei stetig für neue Entwicklungen zu interessieren. Dazu zählt auch ihr grundsätzliches Interesse an Lebensmitteln. Es gehört zum Beruf sich ständig über Innovationen der Lebensmitteltechnologie und -industrie zu informieren. Sie geht sogar so weit, dass sie es wichtig findet, aufmerksam auf Werbungen zu achten, um neue Produkte einschätzen und nachfolgend PatientInnen beraten zu können. Silke Pirker-Neuwirth ist auch Ansprechpartnerin für viele FH-Praktikantinnen im Neurologischen Rehabilitationszentrum und sucht dabei auch intensiv den Dialog mit ihnen, um sich über Neuerungen auszutauschen.

Auch medizinisch ist es ihr besonders wichtig, ständig am Ball zu bleiben, da hier die Veränderungsgeschwindigkeit rasant ist. Neben ihrer eigenen Tätigkeit als Lektorin an der FH Campus Wien studiert sie seit zwei Semestern am Masterstudiengang „Health Education“ – Gesundheitspädagogik – an der Donau Universität Krems, um das eigene Berufsfeld und ihre didaktischen Fähigkeiten weiter auszubauen. Man fragt sich unweigerlich, wie die Mutter zweier Kinder (13 Jahre und 15 Jahre) all diese Tätigkeitsfelder unter einen Hut bringt.

Interdisziplinäres Verständnis als Erfolgsrezept

Wenn Silke Pirker-Neuwirth aber über die notwendigen Talente und Fähigkeiten für ihren Beruf erzählt, wird schnell klar, dass sie ein überaus großes Organisationstalent ist. Den Großteil ihrer Zeit am Rehabilitationszentrum, so erzählt sie, verbringt sie ausschließlich mit der Ernährungsberatung ihrer PatientInnen. Der Rest dient der Umsetzung, Planung und spielt sich in enger



Abstimmung mit den behandelnden Ärzten, der Küche, dem Pflegepersonal und vielen anderen mehr ab. DiätologInnen müssen überaus interdisziplinär agieren, Kommunikationstalente sein und über ein hohes Maß an Empathie verfügen.

Wer jetzt glaubt, dass mit den letzten Absätzen das gesamte Wirkungsfeld von Silke Pirker-Neuwirths beruflichen Tätigkeiten skizziert wurde, der irrt gewaltig. Neben ihrer Tätigkeit am Rosenhügel arbeitet sie auch freiberuflich als Diätologin.

Darüber hinaus ist sie seit vielen Jahren im Berufsverband tätig und engagiert sich besonders für Fortbildungsveranstaltungen. Das von ihr konzipierte Weiterbildungsformat „Dysphagie – der Kochworkshop für Köche“ – verbindet DiätologInnen, LogopädInnen und KöchInnen. Völlig nachvollziehbar beschreibt sie wie wichtig es ihr ist, dass das gegenseitige Verständnis der Berufsgruppen gestärkt wird. Und das gelingt in dieser praxisnahen Schulung durch die Verbindung von fachlichem Input und ganz konkreter Umsetzung des Inhalts. Was sperrig klingt ist umso anregender in der Realität. Einen halben Tag steht Theorie am Lehrplan und danach wird gemeinsam frisch gekocht. Es ist ihr ein besonderes Anliegen, dass dadurch z.B. KöchInnen viel besser verstehen lernen, was das Wesentliche mancher Verordnungen sei. Interdisziplinäres Verständnis steht also ganz oben auf jedem guten Speiseplan.

Kompetenz, Erfahrung und die Kraft der Kommunikation auf Augenhöhe

Das sind nur einige der Zutaten, die KollegInnen als ihr Erfolgsrezept ansehen. Silke Pirker-Neuwirth wird von ihnen als hoch kompetent und erfahren, angenehm locker im Umgang und zugleich sehr genau und gewissenhaft beschrieben. Besonders wird ihre Teamfähigkeit unterstrichen und ihre Fähigkeit Menschen auf Augenhöhe zu begegnen und Vertrauen zu schenken. Auch ihre KollegInnen fragen sich manchmal, wie sie neben all ihren beruflichen Aktivitäten und dem Familienleben auch noch Zeit findet Sport zu betreiben oder mit Freunden Zeit zu verbringen. Neidlos wird anerkannt, dass sie über ein fabelhaftes Zeitmanagement verfüge und dabei ausgeglichen und fröhlich sei. Man merke eben, dass sie in der Diätologie ihre Berufung gefunden habe.

Es wäre typabhängig, ob der Beruf im persönlichen Alltag eine prägende Rolle spiele, erzählt Silke Pirker-Neuwirth weiter. Sie habe sich neben ihrem umfassenden Fachwissen die Freude am Kochen und den Spaß am Genuss gesunden Essens immer behalten. Weltfremd sei sie jedenfalls nicht geworden.

Der Bezug zur Lebensrealität der Menschen ist ihr immer wichtig geblieben, um durch Verständnis auch in der Normalität und im Alltag ihrer PatientInnen etwas bewirken zu können.

Apropos Alltag: nach soviel „nahrhafter“ Information gibt es einen wichtigen Tipp von Silke Pirker-Neuwirth, der sich sofort umsetzen lässt: „Beginnen sie selbst mit möglichst frischen Zutaten zu kochen“. Viele weitere wichtige Ernährungs-Informationen finden Sie auch unter www.diaetologen.at

