

Essen und Trinken bei Kindern im Autismus-Spektrum

Ulrike Funke
Anke Denzer
www.fobi-komm-ass.de
a.denzer@fobi-komm-ass.de

3.24

Funke/ Denzer

1

Grundlagen/ Definition

„Autismus ist eine komplexe und vielgestaltige neurologische Entwicklungsstörung. Häufig bezeichnet man Autismus bzw. Autismus-Spektrum-Störungen auch als Störungen der Informations- und Wahrnehmungsverarbeitung, die sich auf die Entwicklung der sozialen Interaktion, der Kommunikation und des Verhaltensrepertoires auswirken.“ (Autismus Deutschland e.V.)

Funke/ Denzer

2

Autismus - eine andere Wahrnehmung

Menschen im Autismus-Spektrum haben eine andere Wahrnehmung und Wahrnehmungsverarbeitung.

Die Unterschiede beziehen sich auf die Sensorik aller Wahrnehmungssysteme und auf die darauf aufbauende Motorik.

Auch der Gesichts-, Mund- und Rachenraum ist betroffen, was zu einem speziellen Ess- und Trinkverhalten führt.

Funke/ Denzer

4

Folgende Besonderheiten müssen beachtet werden

- Hyposensibilität
- Hypersensibilität
- impulsuchend
- impulsvermeidend
- Monowahrnehmung
- Polywahrnehmung

Wahrnehmung und Nahrungsaufnahme

Welche Wahrnehmungssysteme müssen differenziert betrachtet werden, um das besondere Ess- und Trinkverhalten zu verstehen?

Wahrnehmung im Mund- und Gesichtsbereich

- auditive Wahrnehmung
- visuelle Wahrnehmung
- propriozeptive Wahrnehmung
- thermische Wahrnehmung
- taktile Wahrnehmung
- gustatorische Wahrnehmung
- olfaktorische Wahrnehmung

Auditive Wahrnehmung

Auditive Informationen

- impuls-suchend: harte Lebensmittel, Knäckebrot, Chips, Brause, Kohlensäure, starkes Kauen, Zähneklappern
- impuls-vermeidend: nur Weiches, kein Kauen, Essgeräusche werden vermieden oder müssen übertönt werden

Visuelle Wahrnehmung

Visuelle Informationen „Das Auge ist mit“

- impuls-suchend: Lebensmittel einer Farbe werden bevorzugt
 - impuls-vermeidend: vorwiegend weiße Lebensmittel
- Lebensmittel werden nach Farben und Mustern angeordnet
- Lebensmittel dürfen sich nicht berühren

Propriozeptive Wahrnehmung

Der eigene Körper wird mit Hilfe von Zug und Druck auf Muskeln, Sehnen und Gelenke gespürt.

Bei der Nahrungsaufnahme werden die Impulse über die Lippen, die Zähne, die Zunge und die Wangentaschen, das Kiefergelenk, den Zungengrund und den Kehlkopf verarbeitet.

Propriozeptive Wahrnehmung

Propriozeptive Informationen

- impuls-suchend: harte Lebensmittel (z.B. ungekochte Nudeln), starkes Kauen, „Hamstern“ von Nahrung, Schlucken in großen Stücken, Schläge gegen Kopf oder Kiefer, Beißen in die (eigene) Hand
- impuls-vermeidend: vorwiegend Weiches oder Püriertes, kaum Kauen, Ablenker notwendig

Funke/ Denzer 13

Thermische Wahrnehmung

Thermische Informationen

- impuls-suchend: Suche nach Extremen: sehr heiß – sehr kalt, scharfe Gewürze, Ablecken von kalten Fensterscheiben, kalte Metallgegenstände werden in den Mund genommen
- impuls-vermeidend: Eis wird abgelehnt, lauwarmes Essen

Funke/ Denzer 14

Taktile Wahrnehmung

Taktile Informationen

- impuls-suchend: Brause, Kohlensäure, Chips, Paniertes, Puderzucker
- impuls-vermeidend: Brei, Joghurt ohne Stückchen, vorwiegend Getränke

Funke/ Denzer 15

Gustatorische Wahrnehmung

Gustatorische Informationen

- impuls-suchend: scharfe Gewürze, zu viel Salz, Maggi, Menthol, nicht-Essbares (Bananenschale, Zigaretten, Desinfektionsmittel, Seife, ...)
- impuls-vermeidend: neutraler Geschmack (Joghurt, Nudeln, Wasser, ...)

Olfaktorische Wahrnehmung

Olfaktorische Informationen

- impuls-suchend: intensives Riechen an Nahrung, gäriche oder saure Lebensmittel werden gegessen, Essig, Achtung: Putzmittel!
- impuls-vermeidend: neutraler Geschmack, warmes Essen und Kuchengeruch werden vermieden

Mono-, Polywahrnehmung

Impulse müssen zeitgleich/ zeitnah verarbeitet, selektiert, eingeordnet und abgespeichert werden.

Neurotypische Menschen verarbeiten Impulse zumeist multimodal,

Autistische Menschen hingegen entweder isoliert (Monowahrnehmung) oder

viele Informationen werden zeitgleich wahrgenommen (Polywahrnehmung).

Mono-, Polywahrnehmung

Durch diese besondere Wahrnehmung können die Impulse nicht oder nur eingeschränkt bewertet, eingeordnet und mit bereits Bekanntem verknüpft werden.

Mono-, Polywahrnehmung

Auswirkungen auf die Nahrungsaufnahme:
Fokus liegt bspw. auf der Farbe des Essens, alle anderen Informationen treten in den Hintergrund.

- Gefahr des Verschluckens!
- Essen wird selektiert
- Nahrungsaufnahme wird verweigert
- Ablenker/ Stimming werden benötigt

Auswirkungen/ Gefahren

- Verdauung, Magen- Darmtrakt
- Schleimhäute
- Rachenraum
- Speiseröhre
- Zahnschmelz
- Herz- Kreislaufsystem
- Hormonhaushalt
- Knochen-/ Zellwachstum

Verbesserung der Wahrnehmung im Mund- und Gesichtsbereich

- Massagen (Novafon, Bürsten, ...)
- Vibrationen, Druck, Zug
- Eis, Creme
- PNF, NF!T®
- Geschmacksspiele
- Geruchsdosen
- Grimassieren, Mundmotorik

gezielte Impulssetzung zur Verbesserung der Wahrnehmung

- Essen im Stehen/ in Bewegung anbieten, Wackelkissen, Schaukel
- feste Massage am Kiefergelenk oder gegen das Kinn, evtl. mit Vibration
- Stimulationen am Kiefergelenk, im Nacken und an der Hand (Massage, Vibration, Eis)
- propriozeptive, taktile und thermische Stimulationen der Zunge, unterschiedliche Kaumaterialien anbieten

gezielte Impulssetzung zur Verbesserung der Wahrnehmung

- Massagen, Vibrationen, Druckimpulse am und im Mundbereich
- Massagen, Vibrationen für den gesamten Oberkörper

Propriozeptive Impulse Druckmassagen, Vibrationen

- entspannen das vegetative Nervensystem
 - verbessern die Körperwahrnehmung
 - Wange, Lippen, Mundinnenraum, Kehlkopf, Halsbereich, Oberkörper
 - große Auflagefläche, fester Druck
- Wichtig: Die individuelle Wahrnehmung ist für die Stimulation maßgeblich!

Taktile Impulse

- Essen mit interessanten Oberflächen anbieten (Brause, Chips, Frittiertes, Kandiertes)
- Massagen mit Bürsten oder verschiedenen Stoffen an den Wangen und an den Lippen
- Stimulationen im Mundinnenraum (elektrische Zahnbürste, Massagestab, Kaumaterialien, Zahnungshilfe, Rogge-Spatel)

Gustatorische, olfaktorische, auditive und visuelle Stimulationen

- würziges Essen anbieten
- Essen mit besonderem „Klang“ anbieten
- Essen einfärben
- Essen in einer bestimmten Ordnung auf den Teller legen

Thermische Stimulation

- Eis ist ein prägnanter, kurz anhaltender Reiz
- kein Verschlucken möglich
- Essen evtl. leicht gefrostet anbieten
- ein Glas Eiswasser zum Essen anbieten
- Essen etwas heißer anbieten als gewohnt
- stark gewürzte Speisen (Wärme!)

Funke/ Denzer 29

Ziel der Interventionen

- (Er)Leben in Extremen mindern
- positives Spüren neuer Informationen
- weniger Überforderung und Abwehr
- Reduzierung der intensiven und teils gesundheitsschädlichen Impulssuche
- Erweiterung der Nahrungsauswahl
- Verbesserung des Kau- und Schluckvorgangs
- Essen und Trinken mit Genuss
- Verbesserung der Lebensqualität

Funke/ Denzer 32

Fortbildungen Komm!ASS®

Bahnhofstraße 43, 69493 Hirschberg

www.fobi-komm-ass.de

info@fobi-komm-ass.de

Instagram: funke.ulrike

Facebook: FortbildungenKommASS

Therapie nach Komm!ASS

Funke/ Denzer 33

Literatur

Ernsperger, Lori/ Stegen-Hanson, Tania: Probier doch mal! Handbuch, Autismusverlag, 2015

Funke, Ulrike: Kinder im Autismus-Spektrum verstehen und unterstützen, Kohlhammer, 2023

Funke, Ulrike: Interaktion und Kommunikation im Autismus-Spektrum. Mit Komm!ASS® Sprache entdecken, Kohlhammer, Juni 2024

Rogge, Elke: Neurofunktions!therapie in der Praxis (NF!T®), „Die Zunge hat keine Ohren!“ verlag modernes lernen, 2023

34

Material

Novafon

Bürsten, Zahnbürsten

Kauschlauch

Rogge-Spatel®

Z-Vibe-Sets und Zubehör

Chewy Tubes

spezielle Fütterlöffel, -flaschen (Nuby)

Zahnungshilfen

35
