

Essen und Trinken nicht vergessen!

Was tun bei Demenz?

Datenschutz

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Graphiken dieser Veranstaltung sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden!
 (§53 Urheberrechtsgesetz (UrhG) und §60a „Schrankenregelung“ des UrhG)

Jede weitere Verbreitung, insbesondere die Weitergabe an Dritte oder die Veröffentlichung im Internet, ist untersagt. **Das Abfotografieren der folgenden Folien ist nicht gestattet.**
 (Art. 6 Abs. 1 f) EUDSGVO)

Unerlaubt und sogar strafbar sind Tonaufnahmen der Veranstaltung, d.h. auch Videomitschnitte mit Tonspur.
 (§ 106 UrhG, § 201 StGB)

Eine **gute Ernährung** ist eine Grundvoraussetzung für **Gesundheit, Wohlbefinden** und **Lebensqualität**.

Insbesondere im Alter kann sie einen wichtigen Beitrag dazu leisten, **lange aktiv, selbstbestimmt** und **leistungsfähig** zu bleiben.

Ziel der Beratungsstelle ist u.a. im häuslichen Umfeld die **Verpflegungssituation** von Seniorinnen und Senioren zu **verbessern**.

www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung
 E-Mail: seniorenernaehrung@dge-hessen.de

Für den im Jahr 2008 vom Bundeskabinett beschlossenen Nationalen Aktionsplan IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – sind zwei Bundesressorts federführend zuständig: das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Bereich Ernährung und das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) im Bereich Bewegung. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. **Weitere Informationen unter: <https://www.in-form.de/>**

Gefördert durch:



SEKTION HESSEN -
 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

www.in-form.de

aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



SEKTION HESSEN -
 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Ihre Ansprechpartnerinnen in der Geschäftsstelle



Dipl. troph. Sandra Stählin

- Leitung der Vernetzungsstelle
- Zertifikat Ernährungsberaterin DGE
- viele Jahre Erfahrung in Koordination von Projekten



Dipl. oec. troph. Ilona Berg

- Fachreferentin Seniorenernährung
- 5 Jahre Erfahrung mit Zielgruppe ältere Menschen und Beratung von Multiplikatoren
- Von 2019 -2024 Fachberaterin der Bagso e.V. mit 7 Pilotkommunen in Hessen, Rheinland-Pfalz und im Saarland

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Hessen, Sektion Hessen - DGE e.V.
 Taunusstr. 151, 61381 Friedrichsdorf
 Tel.: 06172/959809
 E-Mail: seniorenernaehrung@dge-hessen.de
 Webseite: www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung



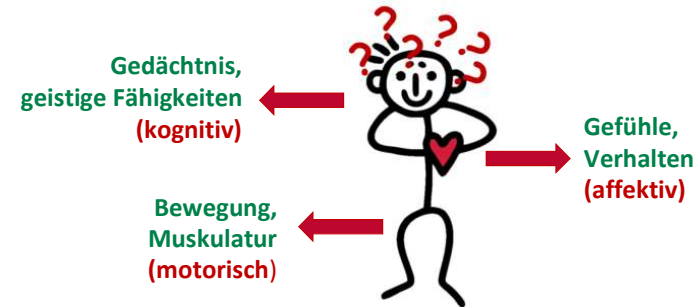
Unser Programm heute

- Teil 1: **Definition Demenz und Veränderungen**
Anregen der Sinne – um (noch) vorhandene Fähigkeiten zu fördern
- Teil 2: **Worauf kommt es beim Essen und Trinken an?**
- Teil 3: **Spezielle Tipps für das tägliche Essen und Trinken bei Demenz**
- Essbiografie
 - Anpassung der Speisenauswahl und Konsistenz
 - Anreicherung
 - Essatmosphäre

1 Seite 7

Definition Demenz

Oberbegriff für verschiedene Krankheitsbilder des Gehirns, die mit Störungen in folgenden Bereichen einhergehen:



1 Seite 8

Körperliche Veränderungen



Gedächtnis, geistige Fähigkeiten (kognitiv)

- Gedächtnisschwächen
- Verlorenes Gefühl für Hunger und Sättigung
- Andersartige Wahrnehmung
- Veränderter Geruch und Geschmack (süß ↑)

1 Seite 9

Körperliche Veränderungen



Gefühle, Verhalten (affektiv)

- Veränderungen im emotionalen und sozialen Verhalten
- Depressionen, die zu *Appetitlosigkeit* führen können

1 Seite 10

Körperliche Veränderungen



Bewegung, Muskulatur (motorisch)

- Bewegungsdrang, Unruhe
- Einschränkungen der Beweglichkeit, Muskulatur
- nachlassende Handkraft
- Stürze
- Inkontinenz

Auswirkung auf Ess- und Trinkverhalten

Für Menschen mit Demenz besteht ein hohes Risiko für
Mangelernährung und Austrocknung!



Bedenke bei Demenz



- Bedürfnisse, können oft nicht geäußert werden
- Wunsch nach Beteiligung
- Kommunikation weniger über Worte, eher über Gefühle und Sinne
- ➔ **basale Stimulation (Anregung der Sinne)**

Rezepttipp Heidelbeer-Shake

- **100 g Heidelbeeren aus dem Glas**
☺ fürs Immunsystem
- **150 ml Buttermilch oder Skyr**
☺ fürs Mikrobiom (Darmflora)
- **2 EL Orangensaft**
- **1 EL Vollkorn-Instanthaferflocken**
☺ Lieferant von Ballaststoffen und Energie
- **½ TL Leinöl** ☺ für Nerven

I Seite 15

Anregung der Sinne: Sehen



Bild DGE

Das Auge isst mit:
Farbe und klare Konturen
helfen die Speisen zu erkennen



Bild DGE

Kaum Kontrast:
Verschwommene Wahrnehmung

I Seite 16

Anregung der Sinne: Riechen

Kaffeeduft am Morgen gibt Orientierung
Duft nach Gebratenem regt den Appetit an
Gerüche können aber auch den Appetit verderben

Anregung der Sinne: Schmecken

Speisen kräftig mit frischen Kräutern würzen
Altbekannte Kräuter wecken Erinnerungen
Unbekannte und bittere Gewürze führen eher zu Ablehnung

I Seite 17

Anregung der Sinne: Hören

- Alt bekannte Geräusche weisen auf die Mahlzeit hin und regen den Appetit an
- Brodeln des Kaffeeautomaten
 - Klappern von Geschirr/Besteck
 - Essgeräusche: Abbeißen von Gebäck

Anregung der Sinne: Tasten

Essen mit den Fingern erhält die Selbstständigkeit länger
Bei nachlassender Sehkraft, hilft Fingerfood, die Speisen zu erfassen

I Seite 18

So gelingt Essen und Trinken bei Demenz

- Keine spezielle Diät
- Gleiche Ernährungsempfehlungen wie für Gleichaltrige ohne Demenz
- Bedarfs- und Bedürfnisgerecht**

➤ **Ziel:** Ältere Menschen im Verlauf ihrer Krankheit möglichst gut zu unterstützen und ihnen **Genuss und Wohlfühl** zu bereiten

DGE-Ernährungskreis - als Optimum



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

Eine gesunde und umweltschonende Ernährung ist zu mehr als $\frac{3}{4}$ pflanzlich und knapp $\frac{1}{4}$ tierisch.

- Essen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.
- Je größer die Lebensmittelgruppe, desto mehr können Sie davon essen.
- Nutzen Sie die Lebensmittelvielfalt innerhalb der einzelnen Gruppen.

Gut essen & trinken – die DGE-Empfehlungen

- Am besten Wasser trinken
- Gemüse und Obst – viel und bunt
- Hülsenfrüchte und Nüsse regelmäßig essen
- Vollkorn ist die beste Wahl
- Pflanzliche Öle bevorzugen
- Milch und Milchprodukte jeden Tag
- Fisch jede Woche
- Fleisch und Wurst –weniger ist mehr
- Süßes, Salziges und Fettiges – besser stehen lassen
- Mahlzeiten genießen
- Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

Gemüse und Obst – viel und bunt

- Sie liefern reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe.
- Sie sind gut für die Gesundheit und tragen zur Sättigung bei.
- Genießen Sie mindestens 5 Portionen Gemüse und Obst pro Tag, am besten in ihrer jeweiligen Erntesaison.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

Am besten „5 am Tag“

- Gemüse & Obst zu jeder Mahlzeit essen – roh oder schonend zubereitet – am besten bunt auswählen
- Regional & saisonal wählen: Schmeckt auch der Umwelt
- 1 Glas Saft / Smoothie kann gelegentlich 1 Portion Gemüse oder Obst ersetzen
- Gemüse & Obst so zubereiten, dass jeder es essen kann.

1 Seite 23

Ihre Vorteile



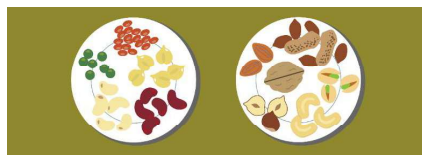
© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

- Vitamine, Mineralstoffe & sekundäre Pflanzenstoffe sind lebensnotwendig bzw. förderlich für sehr viele Stoffwechselabläufe im Körper.
- Sie unterstützen z.B. die Immunabwehr oder senken das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Ballaststoffe sorgen für Sättigung und eine gute Verdauung
- Obst & Gemüse bringen Farbe und Abwechslung auf dem Speiseplan

1 Seite 24

Hülsenfrüchte und Nüsse regelmäßig essen

- Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen & Linsen sind reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen.
- Nüsse liefern zusätzlich lebensnotwendige Fettsäuren und sind gut für die Herzgesundheit.
- Mind. 1x in der Woche Hülsenfrüchte und täglich eine kleine Handvoll Nüsse.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

1 Seite 25

Vollkorn ist die beste Wahl

- Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis und Mehl ist die Vollkornvariante die beste Wahl für die Gesundheit.
- Lebensmittel aus Vollkorn sättigen länger und enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe als Weißmehlprodukte.
- Ballaststoffe im Vollkorn senken das Risiko für viele Krankheiten.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

1 Seite 26

Nutzen von Ballaststoffen

- Sättigung
- Fördern Verdauung / beugen Verstopfung vor
- Stärken Mikrobiom und Immunsystem
- Senken Risiko für
 - Diabetes mellitus Typ 2
 - Fettstoffwechselstörungen (Cholesterin)
 - Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - Dickdarmkrebs



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

I Seite 27

Pflanzliche Öle bevorzugen

- Sie sind reich an lebensnotwendigen Fettsäuren und Vitamin E.
- Bevorzugen Sie beispielsweise Rapsöl. Empfehlenswert sind außerdem Walnuss-, Lein-, Soja- und Olivenöl.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

I Seite 28

Süßes, Salziges und Fettiges – besser stehen lassen

- Zucker, Salz und Fett stecken oft „unsichtbar“ in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst, Gebäck, Süßwaren, Fast Food und Fertigprodukten.
- Wird hiervon viel gegessen, steigt das Risiko für Übergewicht, Bluthochdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

I Seite 29

Am besten Wasser trinken

- Trinken Sie rund 1,5 Liter jeden Tag, am besten Wasser oder andere kalorienfreien Getränke wie ungesüßten Tee.
- Trinkwasser aus der Leitung ist sicher und einfach verfügbar.
- Zuckergesüßte und alkoholische Getränke sind nicht empfehlenswert.



© Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

I Seite 30

Wasser übernimmt wichtige Funktionen im Körper wie:

- Bestandteil von Zellen und Körperflüssigkeiten
- Transport- und Lösungsmittel für Nährstoffe und Stoffwechselprodukte
- Magen-Darm-Trakt: Quellung des Speisebreis
- Erhalt konstante Körpertemperatur

Flüssigkeitszufuhr
Mindestens 1,3 Liter,
besser 1,5 Liter pro Tag

I Seite 31

Ursachen für einen Flüssigkeitsmangel bei älteren Menschen

- Vermindertes Durstempfinden im Alter
- Angst vor dem Toilettengang
- Angst vor dem Trinken aufgrund von Inkontinenz oder Prostatabeschwerden
- Schluckstörungen
- Vergesslichkeit (bei Demenz)
- Erziehung: „Beim Essen wird nicht getrunken“

I Seite 32

Mögliche Warnsignale eines Flüssigkeitsmangels:

- Wenig und dunkel gefärbter Urin
- Weniger Speichel, trockene Schleimhäute, Mundtrockenheit
- Verstopfung
- Niedriger Blutdruck
- Müdigkeit und Konzentrationsschwäche
- Kopfschmerzen
- Schwindel
- Unruhe
- Ständig kalte Hände und Füße
- Nächtliche Wadenkrämpfe

I Seite 33

Folgen eines Flüssigkeitsmangels

- Dehydratation / Bluteindickung
- Herz-Kreislaufstörung
- Verdauungsbeschwerden
- Nierenversagen
- Bewusstlosigkeit
- Kreislaufkollaps
- Ohne Flüssigkeitsersatz: Lebensgefahr

Erste Anzeichen
und Warnsignale
beachten, damit es
nicht so weit
kommt!

I Seite 34

Gibt es Brainfood = Essen fürs Gehirn?

▪ Omega-3-Fettsäuren

für Kommunikation zwischen Gehirnzellen

(hauptsächlich in fettreichem Seefisch wie Makrele, Hering, Lachs, aber auch in Rapsöl, Leinsamen, Chiasamen, Walnüssen)

▪ Cholin

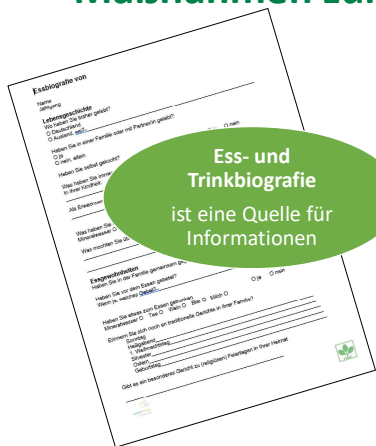
als wesentlicher Bestandteil der Gehirnzellen

(hauptsächlich in Eiern, Schweinefleisch)

Veränderter Stoffwechsel

- bei Alzheimer wird Nervenzelle insulinresistent, Glukose als Hauptnahrungsmolekül steht nur noch begrenzt zur Verfügung
- Nervenzellen (auch Herz, Muskel und Niere) können Ketone (β -Hydroxybuttersäure = BHB) als Nahrung verwenden!
- Nervenzellen, die keine Glukose mehr aufnehmen können, schalten auf Ernährung mit Ketonkörpern um = KETOSE
- Aktueller Forschungsgegenstand: Aufnahme von MCT-Fetten z.B. in Kokosfett vorkommend, könnte günstige Effekte auf die Gehirnleistung haben.

Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung



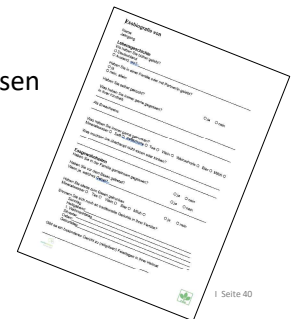
Ess- und
Trinkbiografie
ist eine Quelle für
Informationen

Menschen mit
Demenz

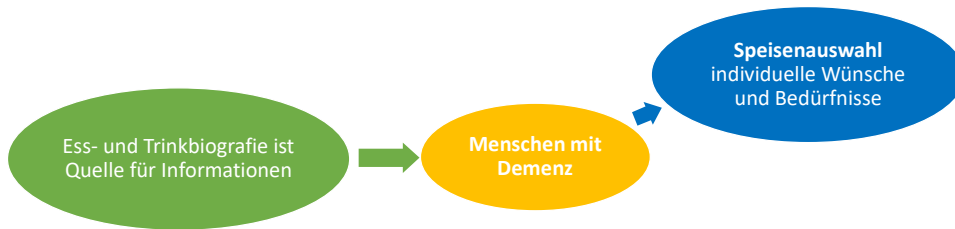


Essbiografie

- Essen und Trinken erfolgt ein Leben lang nach Vorlieben und Gewohnheiten
 - Über das Essen werden Erinnerungen geweckt und positive oder negative Gefühle hervorgerufen
 - Zur Motivation gilt es, Speisen zu finden, die gerne gegessen werden und positive Gefühle auslösen
- ↳ Dabei hilft eine Essbiografie, in der individuelle Wünsche und Vorlieben dokumentiert sind



Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung



I Seite 41

Anpassung der Speisenauswahl

- bekannte und regionale Gerichte anbieten
- Speisen farblich abstimmen und appetitlich anrichten
- mit frischen Kräutern kräftig würzen
- nicht zu heiß servieren
- auch Herzhaftes süßen, wenn Süß bevorzugt wird
- Essen über den Tag verteilt in kleinen Portionen anbieten

I Seite 42

Anpassung der Speisenauswahl

- Bei Gefahr von Mangelernährung:
 - Speisen mit energiereichen Lebensmitteln anreichern
 - Bisherige Ernährungsentscheidungen überdenken und ggf. neu priorisieren
 - Nutzen von Zusatznahrung individuell prüfen

I Seite 43

Anreichern von Speisen mit energiereichen Lebensmitteln

- Rapsöl, Leinöl, Butter
- Nüsse und Samen, gerieben oder als Mus
- Fettstufe in Milchprodukten (Sahnejoghurt/-quark, Crème fraîche, Sahne)
- Ei
- Hülsenfrucht-Mehle
- Vollkorn Grieß, Vollkorn-Instant-Haferflocken

I Seite 44

Zwischenmahlzeiten

sind kleine Mahlzeiten zwischen den Hauptmahlzeiten und ggf. auch ein später Snack am Abend

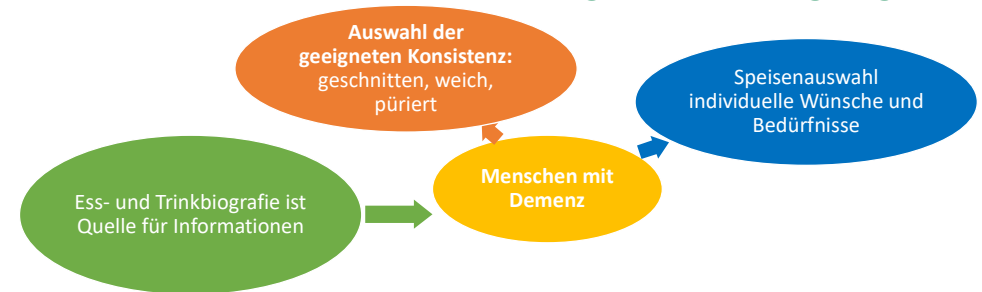
Warum?

- vermeiden zu langer Nüchternheit (Müdigkeit, Unterzuckerung)
- kleine Portionen bedeuten bessere Nährstoffaufnahme

Empfehlenswerte Bestandteile:

- Gemüse und Obst, Nüsse
- Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse)
- Getreide (feinausgemahlenes Vollkornbrot, Haferflocken)

Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung



Angebot von Fingerfood

- Besteck wird oder kann nicht verwendet werden bei motorischen Beeinträchtigungen
- Möglich für alle Mahlzeiten

Beschaffenheit

- Mundgerechte Stücke
- 1-2 Bissen groß
- Gut greifbar
- Einfach zu kauen und zu schlucken
- Nicht klebrig

Fingerfood zum Frühstück und Abendessen

- Rohes Gemüse und frisches Obst der Jahreszeit in Stücken
- Vollkorn-Grießschnitten
- Gedünstete Gemüsestücke zum Abendessen
- Hart gekochte Eier in Vierteln
- Belegte Brote zusammengeklappt, kleine Brothäppchen, kleine Brötchen
- Käsewürfel

Fingerfood als Mittagsmahlzeit

- Gemüse in Stücken, z. B. Möhrenstifte, Rosenkohl
- Kartoffelecken, Kroketten, Herzoginkartoffeln
- Pizza, Quiche oder Aufläufe in Stücken
- Nudeln (Tortellini, Ravioli, Penne)
- Fleisch in kleinen zarten Stücken (Hähnchenbruststreifen, kleine Würstchen)
- Frikadellen aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Getreide, Linsen
- Fischstäbchen

I Seite 49

Fingerfood als Zwischenmahlzeit

- Obst- und Gemüsestücke
- Trockenfrüchte z.B. Aprikosen, Pflaumen ohne Stein, Apfelringe
- Frucht- und Müsliriegel
- Süßes Gebäck
- Kleine Kuchenstücke, Windbeutel, Waffeln
- Herzhaftes Gebäck, Salzgebäck, belegte Kracker

I Seite 50

Weich oder fein püriert

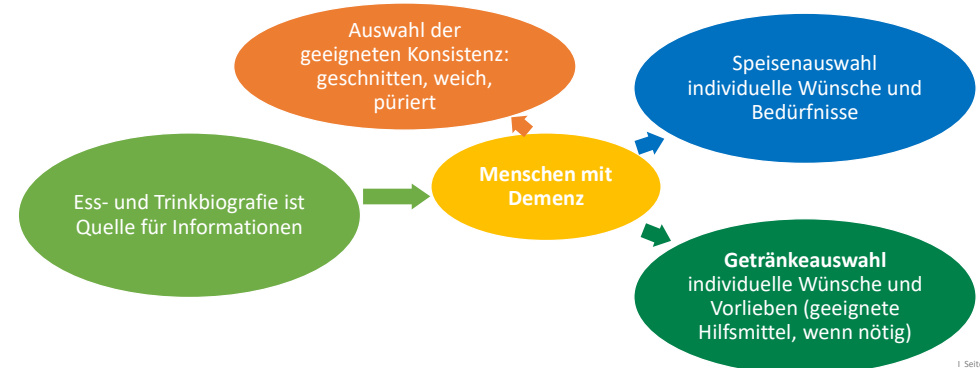


Bilder Fit im Alter

Rezeptbroschüre Pürierte Kost für Gemeinschaftsverpflegung zu finden auf:
www.fitimalter-dge.de

I Seite 51

Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung



I Seite 52

Getränkeangebot

- Farblose Getränke wie Wasser in bunten Gefäßen anbieten
- Saftschorlen (z.B. roter Tee mit Traubensaft)
- Saure Säfte vermeiden, weil sie oft als bitter empfunden werden
- (Zimmer-)warme Getränke, nicht zu heiß oder kalt
- Bei Schluckstörungen Getränke andicken
- Geeignete Trinkgefäße benutzen (Nasen-Ausschnittsbecher)
- In Gesellschaft trinken
- Mittrinken und so als Vorbild fungieren
- Trinkrituale, Trinklieder z. B. „Trink, trink, Brüderlein...“
- Auch nachts etwas bereitstellen

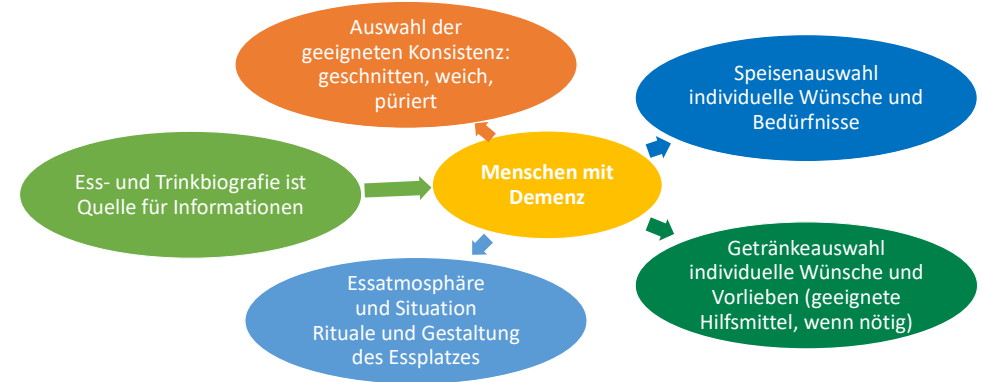
Sanitätshäuser oder das Internet bieten eine große Auswahl an Spezialgeschirr bei Demenz verschiedener Anbieter



unisonoPlus Geschirr, WPG

I Seite 53

Maßnahmen zur Verbesserung der Versorgung



I Seite 54

Ess-Situation

- Ruhige Essumgebung schaffen, um Konzentration auf das Essen zu fördern (z. B. kein Radio, TV)
- Musik, wenn überhaupt, nur gezielt einsetzen
- Möglichst Selbstbestimmung erhalten
- Hilfe beim Umgang mit Besteck wenn nötig
- Akzeptanz der „Tischmanieren“
- Orientierung durch saisonale Lebensmittel geben z. B. Erdbeeren im Frühsommer, Kürbis im Herbst

I Seite 55

Atmosphäre beim Essen

Hinweise auf den „Ort des Essens“ geben:

- Tageszeit und Mahlzeit ankündigen
- Kaffee kochen am Morgen oder Klappern von Geschirr
- Rituale vor dem Essen (z. B. Tischgebete, Lieder)
- Möglichst häusliche Umgebung schaffen, z.B. beim Decken der Tische einbeziehen

I Seite 56

Atmosphäre beim Essen

Gestaltung des Essplatzes:

- Kontraste zwischen Tischdecke, Geschirr und Speisen schaffen
- Gute Beleuchtung sicherstellen
- Essen in Gesellschaft fördern
- Den Tisch für alle eindecken
- Jahreszeitlich dekorieren
- Auf ruhige und entspannte Atmosphäre achten



Foto WGP

I Seite 57

Allgemeiner Umgang

- Menschen mit Demenz können nur noch bedingt eigene Entscheidungen treffen.
- Verhalten ist von der individuellen Tagesform abhängig.
- Schreiben Sie Beobachtungen auf, wenn Sie erkennen, was der Person schmeckt, was sie/er gut verträgt.
- Beachten Sie Allergien und Unverträglichkeiten, der demente Mensch wird sie nicht mehr wissen.

I Seite 58

Allgemeiner Umgang

- Versuchen Sie Eigenständigkeit und Kompetenzen so lange, wie möglich zu erhalten, dies fördert das Wohlbefinden und mindert die Aggressivität.
- Achten Sie auf eine ausreichende Energie- und Flüssigkeitszufuhr.
- Betroffene können sich nicht anpassen, d.h. die Umwelt muss sich den Menschen mit Demenz anpassen.

I Seite 59

Fazit

- Menschen mit demenziellen Veränderungen haben ein hohes Risiko für Mangelernährung und Austrocknung.
- Selten auch Gefahr von Übergewicht.
- Grundsätzlich unterscheidet sich die Ernährung der Menschen mit Demenz nicht von der Ernährung anderer Senior/innen. Sie benötigen aber jemanden, der für sie und in ihrem Sinne mitdenkt.

I Seite 60

Weiterführende Informationen

<https://www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung/wer-mehr-wissen-will/essen-trinken-bei-erkrankungen/demenz/>

- Broschüre Essen und Trinken bei Demenz (fitimalter-dge.de)
- **Podcast** „Zu Tisch, bitte!“
Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen



<https://www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung/wer-mehr-wissen-will/fachinformationen-fuer-pflegende-angehoerige/>

- Ess- und Trinkhilfen Slideshow und Film

1 Seite 61

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Hessen
Sektion Hessen - DGE e.V.
Tanusstr. 151, 61381 Friedrichsdorf

Kontakt: Sandra Stählin und Ilona Berg
Tel. 06172 – 95 98 09
E-Mail: seniorenernaehrung@dge-hessen.de



Stöbern Sie gerne auf unserer Internetseite: www.dge-hessen.de/seniorenernaehrung

Für den im Jahr 2008 vom Bundeskabinett beschlossenen Nationalen Aktionsplan IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – sind zwei Bundesressorts federführend zuständig: das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Bereich Ernährung und das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) im Bereich Bewegung. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: <https://www.in-form.de/>

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und
Heimat



Hessisches Ministerium
für Familie, Senioren, Sport,
Gesundheit und Pflege

www.in-form.de