

Ernährung

nach Pankreasoperation

6. überarbeitete Auflage



KATHOLISCHES KLINIKUM BOCHUM®

St. Josef-Hospital • St. Elisabeth-Hospital • St. Maria-Hilf-Krankenhaus
Klinik Blankenstein • Marien-Hospital Wattenscheid • Ambulante Dienste • Seniorenstift Maria-Hilf



Schon gesehen?

Vorwort

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

Sie werden bzw. wurden in unserer Klinik an der Bauchspeicheldrüse operiert. Ein wichtiger Bestandteil der Behandlung ist die Ernährungstherapie. Sie beginnt nach der Operation mit einer künstlichen Ernährung, wird erweitert durch den Kostaufbau bis hin zur normalen, ausgewogenen Ernährung unter Berücksichtigung der eventuell eingeschränkten Verdauungsleistung.

Unser Therapeutenteam wird Sie nach der Operation ausführlich und verständlich beraten bzw. schulen. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass gut informierte Patienten besser mit ihrer Erkrankung umgehen können. Bei geeigneter Lebensmittelauswahl werden Speisen und Getränke besser vertragen und Ihre Lebensqualität wird wieder steigen. „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“.

Aus diesem Grund haben wir für Sie diese Broschüre zusammengestellt.

Sie enthält wichtige Informationen

- zur Bauchspeicheldrüse
- zum Kostaufbau nach der Operation
- zur Menübestellung
- zur Fettberechnung und Enzymdosierung
- zur Ernährungs-Gruppenschulung
- zum Therapeutenteam etc.

Einen besonderen Dank richten wir an Frau Dörte Rüstmann (Studentin der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein), die im Rahmen ihrer Diplomarbeit wesentliche Inhalte dieser Informationsbroschüre in Zusammenarbeit mit unserer Ernährungsmedizinischen Beraterin erarbeitet hat.



Prof. Dr. med.
Wolfgang E. Schmidt
Direktor Medizinische Klinik I



Prof. Dr. med.
Waldemar Uhl
Direktor Chirurgische Klinik



Renate Holz-Larose
Ernährungsmedizinische
Beraterin | DGE

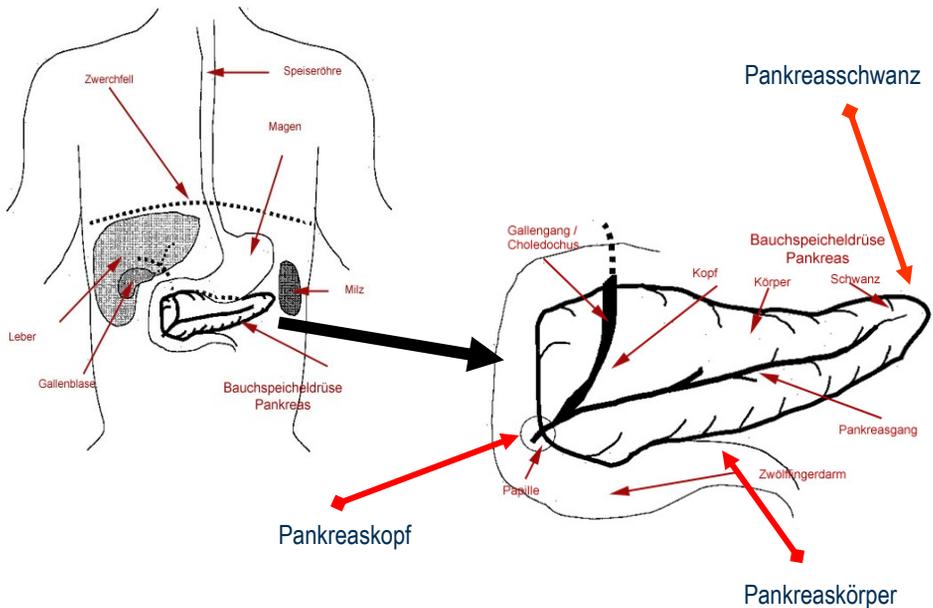


Inhaltsverzeichnis

3	Vorwort
5	Inhaltsverzeichnis
6	Die Bauchspeicheldrüse
7	Welche Funktionen hat die Bauchspeicheldrüse?
8	Die Bauchspeicheldrüse und die Blutzuckerregulation
9	Folgen der Operation
9	Die Enzymdosierung
10	Kostaufbau nach Operation
12	Kostaufbau Stufe 1 = KAB 1
13	Kostaufbau Stufe 2 = KAB 2
14	Die leichte Vollkost
15	Ernährungspyramide Ernährungsschulung
16	Fett-Tabelle für die Enzymdosierung
18	Notizen
20	Das Pankreaszentrum
21	Interdisziplinäres Pflegeteam
22	Interprofessionelles Ernährungsteam
23	Selbsthilfegruppe

Die Bauchspeicheldrüse

Die Bauchspeicheldrüse (lateinisch: Pankreas) liegt in der Bauchhöhle versteckt hinter dem Magen und ähnelt einem großen „Tannenzapfen“.



Die Bauchspeicheldrüse besteht aus dem

- **Pankreaskopf**, der in der Krümmung des Zwölffingerdarms liegt und durch den sich ein Teil des Gallenganges zieht
- **Pankreaskörper**, dem Mittelteil der Drüse und
- **Pankreasschwanz**, der fast bis zur Milz reicht.

Durch die ganze Bauchspeicheldrüse zieht sich der Pankreasgang über den der Bauchspeicheldrüsensaft durch eine Öffnung (Papille) in den Zwölffingerdarm geleitet wird.

Welche Funktionen hat die Bauchspeicheldrüse?

Sie produziert

- **Enzyme (Amylase, Trypsin, Lipase)** die für die Verdauung notwendig sind
- **Hormone (Insulin, Glukagon)** die den Blutzuckerspiegel regulieren.

Die Bauchspeicheldrüse und die Verdauung

Die Bauchspeicheldrüse produziert täglich 1,5 - 3,0 l „Verdauungssaft“. Dieser enthält Enzyme, welche die Nahrung in ihre kleinsten Bausteine spalten. Enzyme werden in einer inaktiven Vorstufe hergestellt, damit sich die Bauchspeicheldrüse nicht selbst verdaut.

Der Bauchspeicheldrüsensaft wird durch den „Pankreasgang“ geleitet und über die Papille in den Zwölffingerdarm abgegeben. Kurz vor der Einmündung in den Zwölffingerdarm gesellt sich aus der Leber der Gallensaft hinzu. Des Weiteren wird im Zwölffingerdarm die Magensäure neutralisiert und die Bauchspeicheldrüsenenzyme werden aktiviert, d.h. in ihre wirksame Form überführt. Erst jetzt kann die aus dem Magen kommende Nahrung verdaut werden.

Die Bauchspeicheldrüse produziert mehr als 20 verschiedene Verdauungsenzyme. Jedes Enzym ist für die Zerlegung eines bestimmten Nahrungsbestandteiles zuständig.

Die drei wichtigsten Enzyme der Bauchspeicheldrüse heißen:

- **Amylase (verdaut Stärke)**
- **Trypsin (verdaut Eiweiße)**
- **Lipase (verdaut Fette)**

Die Zerlegung der Nahrungsbestandteile ist wichtig, damit sie durch die Darmwand ins Blut übergehen können. Nur so wird die Versorgung aller Zellen des Körpers gewährleistet.

Fehlen Enzyme, werden die Kohlenhydrate (Stärke, Zucker), Eiweiße und Fette nicht zerlegt. Sie bleiben im Darm und führen zu Durchfällen, Blähungen, Bauchkrämpfen, stetiger Gewichtsabnahme, Fettstühlen, einem Mangel lebenswichtiger Vitamine und anderen Beschwerden.

TIPP:

Bei Funktionseinschränkungen der Bauchspeicheldrüse ist die Enzymmenge begrenzt. Zum Ausgleich müssen Sie zu fetthaltigen Speisen und Getränken Enzymkapseln in unterschiedlicher Menge und Stärke einnehmen.

Die Bauchspeicheldrüse und die Blutzuckerregulation

Viele Nahrungsmittel wie Brot, Gebäcke, Kartoffeln, Obst, Milchprodukte u. a. enthalten Kohlenhydrate in Form von Stärke oder Zucker. Kohlenhydrate werden durch Enzyme gespalten, bis am Ende Traubenzucker (lateinisch: Glukose) entsteht. Dieser gelangt durch die Darmwand ins Blut und der Blutzucker steigt.

Damit die Glukose vom Blut in die Zelle gelangt, benötigt der Blutzucker einen Schlüssel, mit dem er die Zelle aufschließen kann. Diese Schlüsselfunktion übernimmt das **Hormon Insulin**. Es wird in den LANGERHANS'schen Inselzellen der Bauchspeicheldrüse produziert und von dort direkt ins Blut abgegeben. Die Bauchspeicheldrüse verfügt über ca. 1,5 Millionen dieser Inseln, die sich hauptsächlich im „Pankreasschwanz“ befinden. Wurden mehr als ca. 65 % des Bauchspeicheldrüsengewebes zerstört oder entfernt, zeigen sich durch Insulinmangel z. T. erhöhte Blutzuckerwerte.

Da der Zucker aus dem Blut nicht in die Körperzellen gelangt, steigt der Blutzucker. Um ihn wieder zu senken, ist eine Insulinsatztherapie erforderlich.

Sollten Sie nach der Operation und während der Infusionstherapie hohe Blutzuckerwerte haben, wird eine Insulintherapie durchgeführt.

Gegenregulation: Der Gegenspieler des Insulins, das **Hormon Glukagon** wird ebenfalls in den Inselzellen gebildet. Bei einem sehr niedrigen Blutzucker z. B. durch eine lange Nüchternphase, setzt die Leber ihre gespeicherten Zuckerreserven (= Glykogen) frei. Der Blutzucker steigt wieder an.

Je nachdem, wie viel Bauchspeicheldrüsengewebe durch eine chronische Entzündung zerstört bzw. durch eine Operation entfernt wurde, können beide Funktionen unterschiedlich stark beeinträchtigt sein.

Ziel einer jeden Diabetestherapie ist eine gute Blutzuckereinstellung mit Vermeidung starker Unter- bzw. Überzuckerungen. „Normale“ Blutzuckerwerte steigern das Wohlbefinden. Durch die große Auswahl an Insulintypen wird unser Diabetologe die eventuelle Therapie individuell auf Ihre Belange abstimmen. Unsere Diabetesberaterinnen werden Sie zur Diabetestherapie entsprechend beraten bzw. schulen.

Auch mit einem Diabetes ist eine vollwertige und abwechslungsreiche Ernährung möglich. Mit Anpassung der nötigen Insulinmenge können Sie stärke- und zuckerhaltige Speisen und Getränke weiterhin genießen.

Nach der Klinikentlassung, speziell in der Anfangsphase ist eine engmaschige Betreuung durch den Hausarzt bzw. niedergelassenen Diabetologen wichtig.

Folgen der Operation

Je nachdem, wie viel Bauchspeicheldrüsengewebe entfernt wurde, fehlen die Verdauungsenzyme teilweise oder ganz. Ebenso kann die Insulin- und Glukagonproduktion eingeschränkt sein oder gar nicht mehr erfolgen.

Zum Ausgleich

- erhalten Sie zu allen fetthaltigen Speisen und Getränken eine entsprechende Enzymmenge als Kapseln und
- wird bei Ihnen anfänglich vor dem Essen der Blutzucker gemessen und Sie bekommen bei erhöhten Blutzuckerwerten Insulin gespritzt.

Die Enzymdosierung

Nach der Operation werden Sie Enzymkapseln erhalten, die Sie **während** der Mahlzeit mit ein wenig Flüssigkeit einnehmen müssen.

Sie enthalten die 3 wichtigsten Enzyme, welche die Bauchspeicheldrüse vermindert oder gar nicht mehr produziert.



Tipp:

Wurde Ihnen der Magen teilweise oder ganz entfernt, müssen Sie die Kapsel öffnen und das Granulat mit wenig Flüssigkeit einnehmen! Vermischen Sie das Granulat nicht mit Lebensmitteln, da sich der Geschmack der Speisen negativ verändert.

Enzymmenge:

Enzyme sind ausschließlich bei fetthaltigen Speisen und Getränken erforderlich!

In der Regel reichen für 1 g Nahrungsfett 2.000 Einheiten (IE) Lipase. Die angegebene Zahl z.B. „Kreon®/ Panzytrat® 40.000“ spiegelt die Menge der Lipaseeinheiten wieder. Enzymkapseln gibt es in den Stärken 10.000, 25.000 und 40.000 IE.

Rechenbeispiel:

Wenn Sie einen Vollmilchjoghurt essen, der 5 g Fett enthält, rechnen Sie so:
5 g Fett x 2.000 IE = 10.000 IE Lipase = 1 Kapsel „Kreon®/ Panzytrat® 10.000“.

Kostaufbau nach Operation

Sie werden bereits direkt nach der Operation Tee, kohlenstoffarmes Mineralwasser und fettarme Bouillon zu trinken bekommen. Danach muss der Magen-Darm-Trakt allmählich wieder an die Verdauungsarbeit gewöhnt werden. Das geschieht über einen 2-stufigen Kostaufbau. Die Nahrungsmittelauswahl wird bei jeder Stufe vielseitiger, so dass Sie später zu Hause wieder alle Speisen und Getränken genießen können, entsprechend dem Grundsatz:

„ERLAUBT IST, WAS BEKOMMT“

Beim Kostaufbau Stufe 1 (= KAB 1) erhalten Sie leicht bekömmliche Nahrungsmittel. Auf der täglichen Visite wird, je nach Wundheilung, Ihrer Befindlichkeit und Ihrem Appetit vom Arzt / von der Ärztin die nächste Stufe des Kostaufbaues festgelegt. Trinken Sie den Tee zunächst schluckweise über den Tag verteilt. Testen Sie stündlich einige Bissen Zwieback oder Reisswaffel.

Wenn Sie anfangs mehrmals täglich $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Brötchen oder $\frac{1}{2}$ Portion Suppe essen und gut vertragen haben, ist das für Sie schon ein großer Erfolg.

Verzichten Sie zu Beginn auf

- blähende Speisen (Hülsenfrüchte, Kohlgerichte, Zwiebeln etc.)
- fettige und gebratene Speisen
- sehr kalte bzw. heiße Speisen
- scharf gewürzte Speisen
- große Portionen

Bei guter Bekömmlichkeit steigern Sie allmählich die Portionsgröße. 6 - 8 kleine Mahlzeiten vertragen Sie besser als 3 große, besonders dann, wenn Ihnen zusätzlich ein Teil des Magens entfernt wurde. Nehmen Sie sich Zeit zum Essen, denn:

„GUT GEKAUT, IST HALB VERDAUT“



Wenn Sie satt sind, machen Sie eine Pause und essen später weiter. Stellen Sie sich eine Kleinigkeit für zwischendurch zurück, da die Station nur 3 x täglich von der Küche beliefert wird. Das Pflegepersonal ist gerne bereit, Speisen für Sie im Kühlschrank aufzubewahren, um sie später wieder zu erhitzen. Das gilt auch, wenn Ihr Appetit nicht so groß ist. Lassen Sie sich einen kleinen Teller geben und nehmen Sie sich etwas von der Mittagsmahlzeit ab.

Wenn Sie bestimmte Speisen nicht vertragen haben, zwingen Sie sich nicht zum Weiteressen. Versuchen Sie es nach ein paar Tagen oder sogar Wochen noch einmal.

Zwischen- und Spätmahlzeiten erhalten Sie entsprechend Ihrem Appetit durch das Pflegepersonal.

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen als Auswahl zur Verfügung: Apfelsaft, Orangensaft, Reiswaffeln, „Mjök“ Knäckebröt, Salzstangen, Russisch Brot, Löffelbiskuit, Obstgläschen, Trinknahrung.

Kostaufbau Stufe 1 - KAB 1 (1-2 Tage)

Frühstück / Mittagessen / Abendessen

Unsere Menüassistentinnen werden Sie nach Ihren Wünschen befragen.
Folgendes Angebot steht Ihnen zur Verfügung:

<u>Tee:</u>	Fencheltee, Kamillentee oder Pfefferminztee
<u>Süßungsmittel:</u>	Zucker, Süßstoff
<u>Brotsorten:</u>	Zwieback, Knäckebrot oder Reiswaffeln
<u>Suppe:</u>	fettarme Bouillon mit Reis

Wenn Sie eine **Zwischen- oder Spätmahlzeit** (Reiswaffeln, Zwieback oder Knäckebrot) wünschen, wenden Sie sich bitte an das Pflegepersonal.
Stellen Sie sich für Zwischendurch bitte etwas zurück.

Sollte Ihnen die angebotene Nahrungsmenge zu groß sein, sprechen Sie bitte mit unserer Menüassistentin.

Denken Sie bitte an die entsprechende Enzymmenge!

<i>Beispiel</i>	<i>Kreon®/ Panzytrat® 10.000 IE</i>
Frühstück	
Mittagessen	
Abendbrot	

Kostaufbau Stufe 2 - KAB 2 (1-2 Tage)

Frühstück / Abendessen

Unsere Menüassistentinnen werden Sie nach Ihren Wünschen befragen.
Folgendes Angebot steht Ihnen zur Verfügung:

Getränke: alle Teesorten, Schonkaffee
Brotsorten: 2 Scheiben Weißbrot, Weizenbrötchen
Brotbelag: Konfitüre, Honig und Magerquark

Mittagessen

Unsere Menüassistentinnen werden Sie nach Ihren Wünschen befragen.
Folgendes Angebot steht Ihnen zur Verfügung:

Vorsuppe: fettarme Bouillon mit Reis oder Nudeln
Menü: Kartoffeln, Reis, Nudeln oder fettarmes Kartoffelpüree
fettarme, mild gewürzte Soße
leicht verdauliche Gemüsesorten: Karotten, Kohlrabi, Brokkoli
Dessert: Kompott, Wackelpudding, Naturjoghurt mit 0,1% Fett
Nachmittags: Russisch Brot, Löffelbiskuit, Weißbrot mit Konfitüre + Quark

Wenn Sie eine **Zwischen- oder Spätmahlzeit** (Löffelbiskuit, Hipp Obst) wünschen, wenden Sie sich bitte an das Pflegepersonal. Stellen Sie sich etwas für zwischendurch zurück.

Denken Sie bitte an die entsprechende Enzymmenge!

<i>Beispiel</i>	<i>Kreon®/ Panzytrat® 10.000 IE</i>
Frühstück	
Zwischenmahlzeit	
Mittagessen	
Nachmittag	
Abendbrot	
Spätmahlzeit	

Die leichte Vollkost

Bei guter Verträglichkeit bekommen Sie die leichte Vollkost.

Frühstück / Abendessen

Unsere Menüassistentinnen werden Sie nach Ihren Wünschen befragen. Wählen Sie nach Ihren Geschmacksvorlieben aus folgendem Angebot aus:

<u>Getränke:</u>	Tee (alle Sorten), Schonkaffee, Milch, Kakao
<u>Brotsorten:</u>	alle Sorten (ohne Körner)
<u>Brotbelag:</u>	alle Sorten, ob süß oder pikant: Wurst, Käse, Konfitüre, gek. Ei etc.
<u>Streichfett:</u>	Butter oder Margarine

Mittagessen

Wählen Sie die Komponenten aus dem Speiseplan „Menü III = Leichte Vollkost“. Sollte Ihnen eine andere Beilage geschmacklich eher zusagen, können Sie auch diese bestellen. Unsere Menüassistentinnen werden Sie nach Ihren Wünschen befragen. Bestimmen Sie die Portionsgröße selbst.

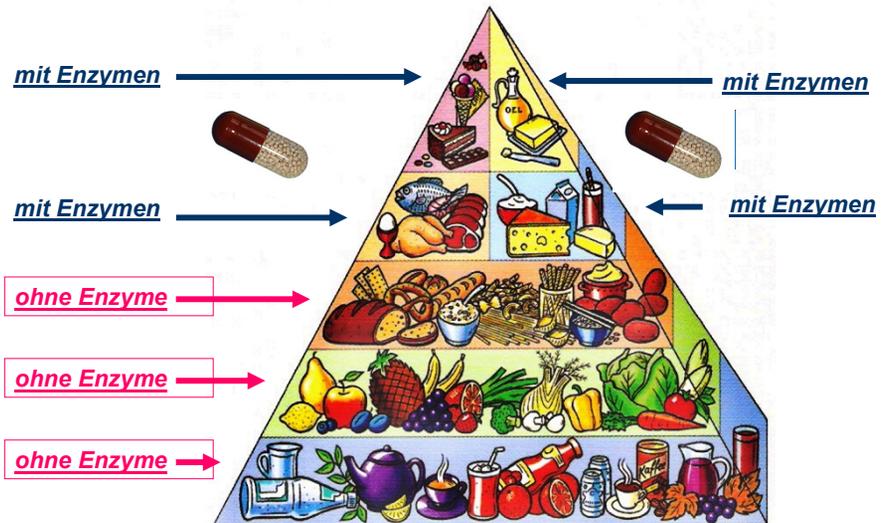
Als **Zwischen- oder Spätmahlzeit** haben Sie die Auswahl zwischen Fruchtojoghurt, Kompott, Frischobst oder Götterspeise.

Stellen Sie sich etwas für zwischendurch zurück.

Denken Sie bitte an die entsprechende Enzymmenge!

Beispiel	<i>Kreon®/ Panzytrat® 25.000 IE</i>	<i>Kreon®/ Panzytrat® 40.000 IE</i>
Frühstück		
Zwischenmahlzeit		
Mittagessen		
Nachmittag		
Abendbrot		
Spätmahlzeit		

Ernährungspyramide



Regel: 1 g Fett = 2.000 Einheiten (IE) Lipase!

Enzyme sind nicht erforderlich bei fettfreien Speisen und Getränken:

Frischobst, Kompott, Götterspeisen, Obstkaltschalen, Wassereis, Obst- und Gemüsesaft, Saftschorlen, Mineralwasser, schwarzer Kaffee und Tee, Zucker, Marmelade, Honig, fettfrei zubereitet: Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse, Gemüsebouillon
kleine Mengen: Russisch Brot, Löffelbiskuit, Salzstangen, Knäckebrot, Reiswaffeln

Ernährungsschulung

Unsere Ernährungsberaterinnen bieten Ihnen wöchentlich Gruppenschulungen zum Thema „Ernährung nach Bauchspeicheldrüsenoperationen“ an.

Wann? Schulung **Teil 1:** dienstags Teil 1 von 13.00 – 14.00 Uhr
Schulung **Teil 2:** donnerstags Teil 2 von 13.00 – 14.00 Uhr

Wo? **Haus A, Erdgeschoss** = Besprechungsraum der chirurgischen Ärzte

Die genauen Termine finden Sie auf www.pankreaszentrum.de → Veranstaltungen

Tipp:

Ambulante Patientinnen / Patienten bzw. Ihre Angehörigen können gegen Entrichtung einer Kursgebühr, die zum Teil von den Krankenkassen erstattet wird, ebenfalls an unseren Ernährungsschulungen teilnehmen. Nehmen Sie bitte telefonisch Kontakt mit unserer Ernährungsberaterin Nicole Massalski (0234/509-3875) auf. Dort erfahren Sie, welche Möglichkeiten es gibt.

Fett-Tabelle für die Enzymberechnung

	Nahrungsmittel	Menge	IE Lipase
Frühstück /	Fettarme Boullion	250 ml	0
Abendbrot	Haferschleim, Reisschleim mit Wasser	250 ml	2.000
	Milchsuppe mit fettarmer Milch	250 ml	16.000
	Haferflockensuppe mit fettarmer Milch	250 ml	18.000
	Brot, Reiswaffel, Knäckebrot, leicht+cross	2 Stück	0
	Zwieback, Brötchen, Brot	1 Stück	2.000
	Milchbrötchen, Rosinenbrot	1 Stück	4.000
	Croissant, Käse-Schinken-Croissant	1 Stück	24.000
	Schokocroissant	1 Stück	36.000
Streichfett	Butter / Margarine kleine Portion	10 g	16.000
Ei	gekocht	1 Stück	12.000
Quark	Magerquark	1 Portion	0
	Speisequark, natur + Kräuter 20% Fett	1 Portion	2.000
Käse	Hüttenkäse	1 Portion	2.000
	Doppelrahm-Frischkäse	1 Portion	14.000
	Schnittkäse, Schmelzkäse	1 Portion	20.000
	Camembert 45-60 % Fett i.T.r.	1 Portion	20.000
Wurst 30 g	Bratenaufschnitt, Putenbrust, gek. Schinken	1 Scheibe	2.000
	Jagdwurst, Fleischwurst, Schinkenwurst, Bierwurst	1 Scheibe	14.000
	Mortadella, Salami, Cervelatwurst, roher Schinken	1 Scheibe	20.000
	Gekochter Schinken	½ Scheibe	4.000
	Leberwurst, Teewurst, Zwiebelmett	1 Portion	24.000
Getränke	Mineralwasser, Saft, Schorle, Gemüsesaft		0
	Kaffee, Tee mit Zucker oder Süßstoff		0
	Kondensmilch 4 % Fett	13 g	0
	Vollmilch, Kakao (1 gr. Tasse)	200 ml	14.000
Süßer Belag	Konfitüre, Honig, Rübenkraut		0
Obst	Obstgläschen, Kompott, Frischobst		0

In der Tabelle sind ausschließlich Nahrungsmittel enthalten, die Sie während des Kostaufbaues bestellen können. Eine ausführlichere Fetttabelle erhalten Sie in der Ernährungsschulung.

Zwischenmahlzeit	Nahrungsmittel	Menge	IE Lipase
Milch-	Buttermilch / Fruchtbuttermilch	250 ml	2.000
Produkte	Probiotischer Drink (Actimel Classic)	1 kl. Fl.	3.000
	Fruchtzweig, klein	1 Becher	4.000
	Vollmilchfruchtjoghurt/ Naturjoghurt	150 g	10.000
	Sahnepudding	150 g	26.000
	Sahnejoghurt mit Frucht	150 g	28.000
Zusatz-	z.B. ProvideXtra, Fortimel juicy	200 ml	0
Nahrung	z.B. Fresubin energy, Fortimel energy	100 ml	12.000
	Fortimel Compact	125 ml	23.200
Mittagessen	Bouillon, Obstkaltschale	250 ml	0
	Cremesuppe	250 ml	10.000
Beilagen	Kartoffeln, Püree, Reis, Nudeln	1 Portion	0
	Fleisch, Dunstfisch (kleine Portion)	100 g	16.000
	Fleischsoße, Fischsoße	70 ml	6.000
	Gemüse (fettfrei)		0
	Salatdressing, Soße zum Gemüse je	70 ml	6.000
Dessert	Quarkspeisen	1 Portion	0
	Götterspeise, Kompott, Frischobst	1 Portion	0
	Milchpudding	1 Portion	10.000
	Dany + Sahne 125 g	1 Becher	16.000
Gebäck	Russisch Brot	10 Stück	0
	Löffelbiscuits	3 Stück	0
	Salzstangen	15 Stück	0
	Magdalenenkeks 40 g	1 Stück	7.000
	Butterkeks 20 g	4 Stück	8.000
	Hefengebäck mit Obst	1 Stück	10.000
	Mürbekeks 30 g	1 Stück	12.000
	Rührkuchen 50 g	1 Stück	16.000

Das Pankreaszentrum

Pankreaszentrum am St. Josef-Hospital

Universitätsklinikum der Ruhr-Universität Bochum

Gudrunstraße 56

44791 Bochum

Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie



Klinikdirektor

Prof. Dr. med. Waldemar Uhl

Telefon 0234 / 509-2211

Telefax 0234 / 509-2209

w.uhl@klinikum-bochum.de

Medizinische Klinik I - Klinik für Allgemeine Innere Medizin



Klinikdirektor

Prof. Dr. med. Wolfgang E. Schmidt

Telefon 0234 / 509-2311

Telefax 0234 / 509-2209

wolfgang.e.schmidt@rub.de

Interdisziplinäres Pflegeteam

Die Pflegeteams unserer Stationen werden Sie vor und nach der Operation durch ihre professionelle Behandlung und Erfahrung Schritt für Schritt auf dem Weg der Genesung begleiten.

CarréeStation

Telefon 0234/509-5310



Judith Gaubatz
Stationsleitung

Allgemeinchirurgie 1

Telefon 0234/509-2009



Justine Zyzik
Stationsleitung

Allgemeinchirurgie 2

Telefon 0234/509-2018



Maximilian Raiger
Stationsleitung

Allgemeinchirurgie 3 / Innere Medizin 3

Telefon 0234/509-2028



Sonja Waltering
Stationsleitung

Interprofessionelles Ernährungsteam

wird Sie nach der Operation an der Bauchspeicheldrüse in den wichtigen Ernährungsfragen beraten oder schulen

ERNÄHRUNGSBERATUNG:

Telefon 0234 / 509-3875

0234 / 509-3813



Sara Dimaczek
Diätassistentin



Nicole Massalski
Ernährungsberaterin/DGE

Unsere Ernährungsfachkräfte schulen Sie zu abwechslungsreichem Essen bei leichter Vollkost, Bekömmlichkeit und Fettgehalt der Nahrung, individueller Anpassung der Enzymdosierung etc.



Katja Meiselwitz
Diätassistentin



Daniela Seeber
Diätassistentin



Sabrina Still
Diätassistentin

DIABETESBERATUNG:

Unsere Diabetesberaterinnen werden Sie, falls Sie nach der Operation einen Diabetes entwickelt haben sollten, zu Insulindosierung, Spritztechnik, Blutzuckermessung und Kohlenhydratgehalt der Nahrung schulen.

Telefon 0234 / 509-0



Stefanie Ackermann
Diabetesberaterin/DDG



Sibylle Funken
Diabetesberaterin/DDG



Judith Kalus
Diabetesberaterin/DDG

Selbsthilfegruppe:

Arbeitskreis der Pankreatektomierten e.V. (AdP)

Bundesgeschäftsstelle / Haus der Krebs-Selbsthilfe
Thomas-Mann-Str. 40

53111 Bonn

Telefon 0228/33889-0

Telefax 0228/33889-253

Email adp-bonn@t-online.de

www.adp-bonn.de



Weiterführende Links:

www.klinikum-bochum.de

www.pankreaszentrum.de

www.chirurgie-bochum.com

www.darmzentrum-ruhr.de

Katholisches Klinikum Bochum

Pankreaszentrum Nordrhein-Westfalen

Chirurgische Universitätsklinik, Bochum

Darmzentrum Ruhr, Bochum

V.i.S.d.P.: Prof. Dr. Waldemar Uhl

Fotos: Fotoabteilung, Fotolia

Gestaltung / Redaktion: Renate Holz-Larose, Marc Küster, Nicole Massalski

Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herausgebers.



ZERTIFIKAT

Kompetenzzentrum

für chirurgische Erkrankungen des
Pankreas

nach Rezertifizierung

1. Januar 2013 bis 31. Dezember 2015

Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie

**St. Josef- und St. Elisabeth-Hospital gGmbH,
Universitätsklinikum der Ruhr-Universität, Bochum**

Prof. Dr. med. Waldemar Uhl

Zertifikat erstellt entsprechend der Ordnung für die Zertifizierungen (3.4) der DGAV durch die SAVC GmbH. Stufen der Zertifizierung: Kompetenz-, Referenz-, Exzellenzzentrum.

Berlin, den 1. Oktober 2013

Prof. Dr. J. Izbicki

Vorsitzender der Chirurgischen Arbeitsgemeinschaft
für Leber-, Galle- und Pankreaserkrankungen

Prof. Dr. H.J. Buhr

Sekretär der Deutschen Gesellschaft
für Allgemein- und Vizeralchirurgie