

Basale Stimulation

Wahrnehmen, bewegen, kommunizieren



Hans-Jürgen Flohr

Fachautor und Referent

Reg. Kursleiter für Basale Stimulation in der Pflege

Email: kontakt@hjflohr.de

Intern. www.hjflohr.de

Achtsame Begegnung oder „Wie wahr ist Wahrnehmung“?

Redet wirres Zeug

Alles nur Reflexe

Keine adäquate Reaktion

Schaut einfach durch mich durch!

Der ist durch den Wind

Noch nicht mal Schmerzreaktion

Lebt in einer „anderen“ Welt

Was ist Wahrnehmung?

Wahrnehmung ist die Bestätigung von Erfahrungen und Annahmen.
Wahrnehmung ist ein ständiger, hochaktiver Prozeß!
Synästhesie: Miterregung eines anderen Sinneskanals
Adaption: erhöhte oder reduzierte Empfindlichkeit

Bedeutsamkeit
Erfahrung, Wissen, Emotionen, Interessen

Vorsicht, Abwehr,
Flucht, Rückzug
Verlust

Interesse, Neugier,
Lust, Entwicklung

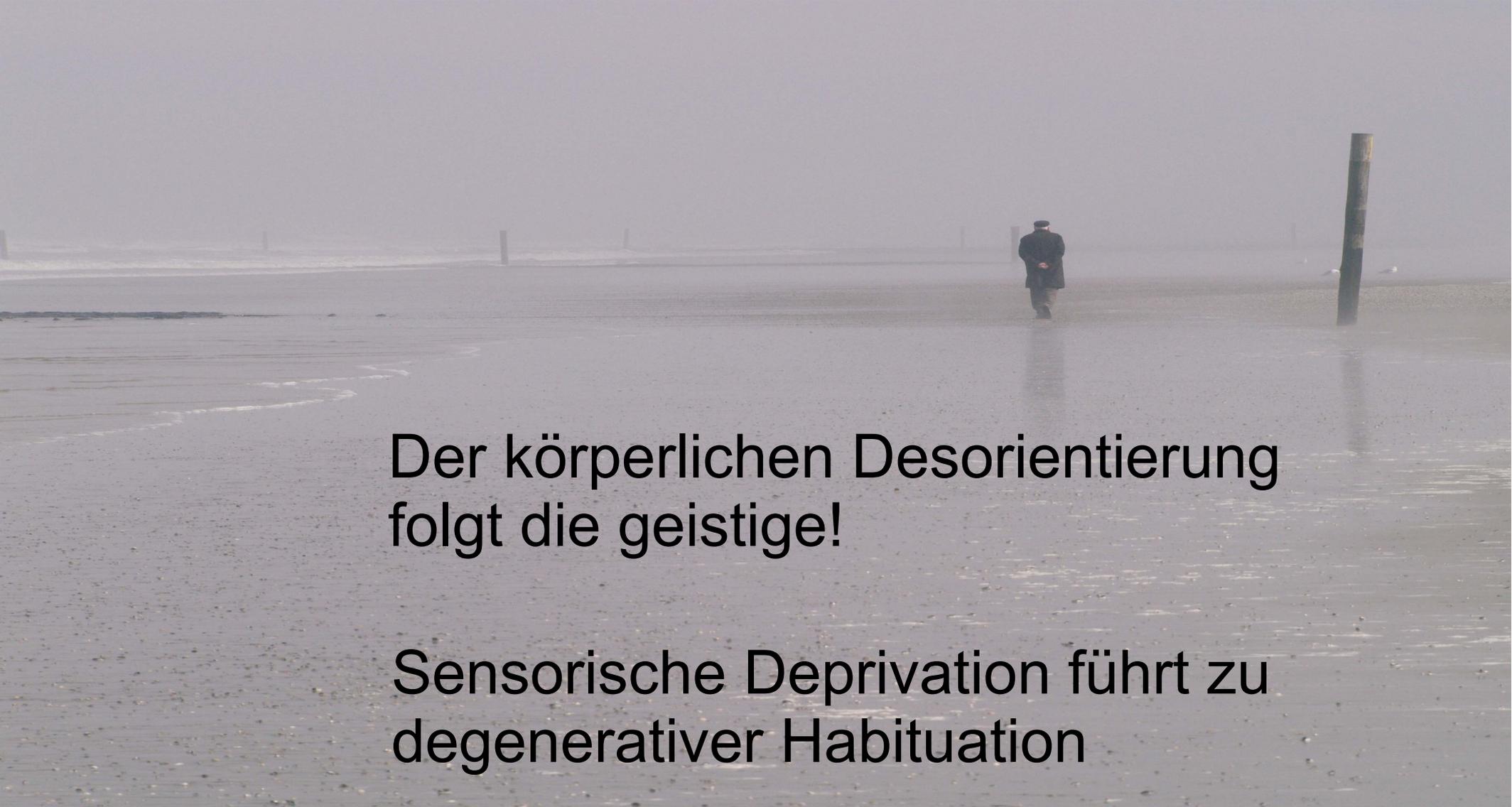
Frühkindliche Grundbotschaften

So ist mein Körper: das bin ich!

Da ist noch jemand: ich bin nicht allein!

So ist meine Welt: sie ist sicher!

WAHRNEHMUNGSVERÄNDERUNGEN

A photograph of a person standing in a vast, flat, open landscape under a hazy sky. The person is wearing a dark coat and a hat, and is standing in the middle ground. The landscape is flat and appears to be a beach or a large field. The sky is overcast and hazy, creating a sense of isolation and sensory deprivation. The overall mood is somber and contemplative.

Der körperlichen Desorientierung
folgt die geistige!

Sensorische Deprivation führt zu
degenerativer Habituation

Grundelemente der Basalen Stimulation

Auditiv
hören

audio
Rythmisch
Musik/singen

**oral/
olfaktorisch**
schmecken/kauen/ /riechen

taktil/haptisch
fühlen/tasten

Somatisch

Druck/Schmerz/Temperatur

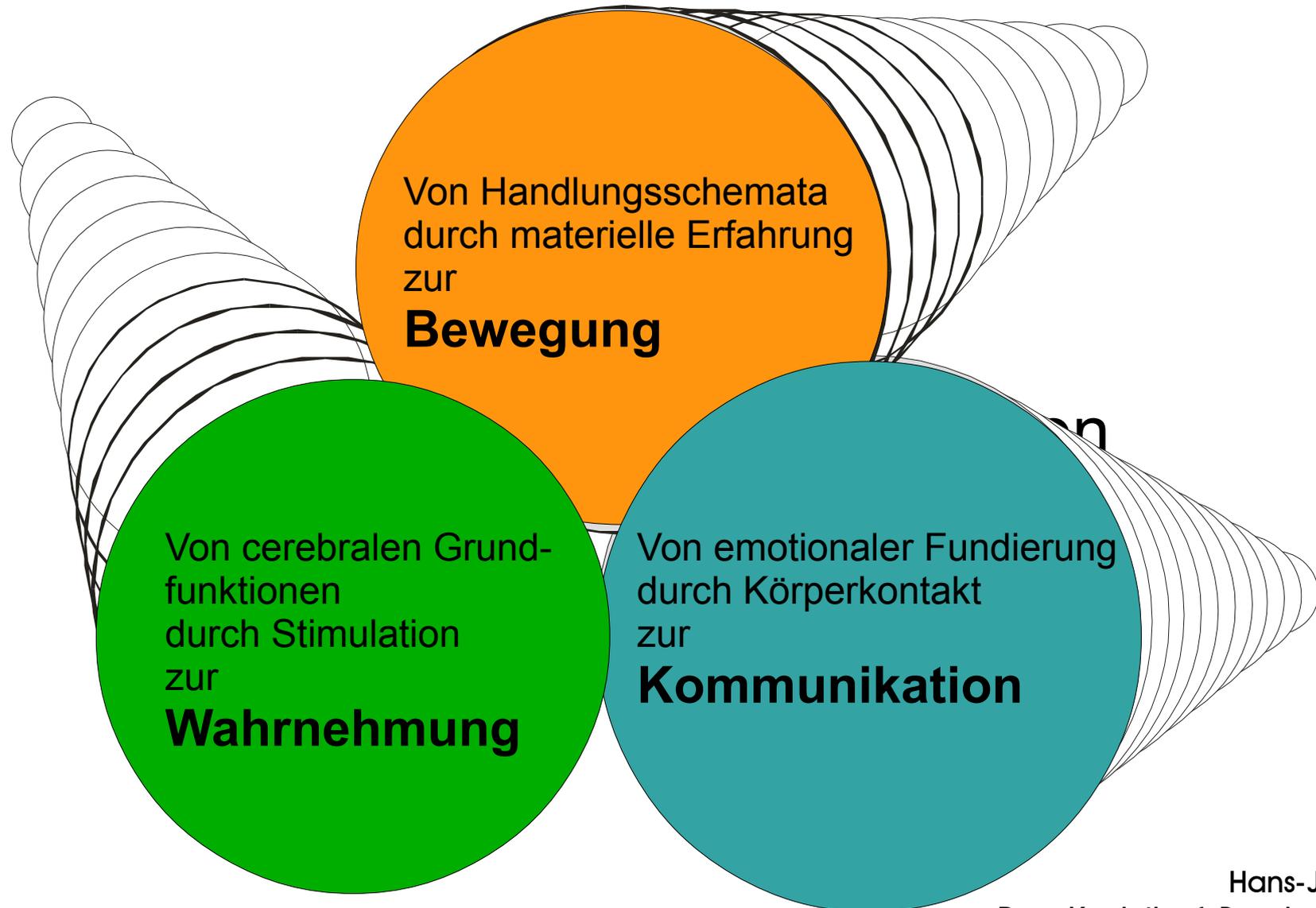
Vestibulär

Gleichgewicht

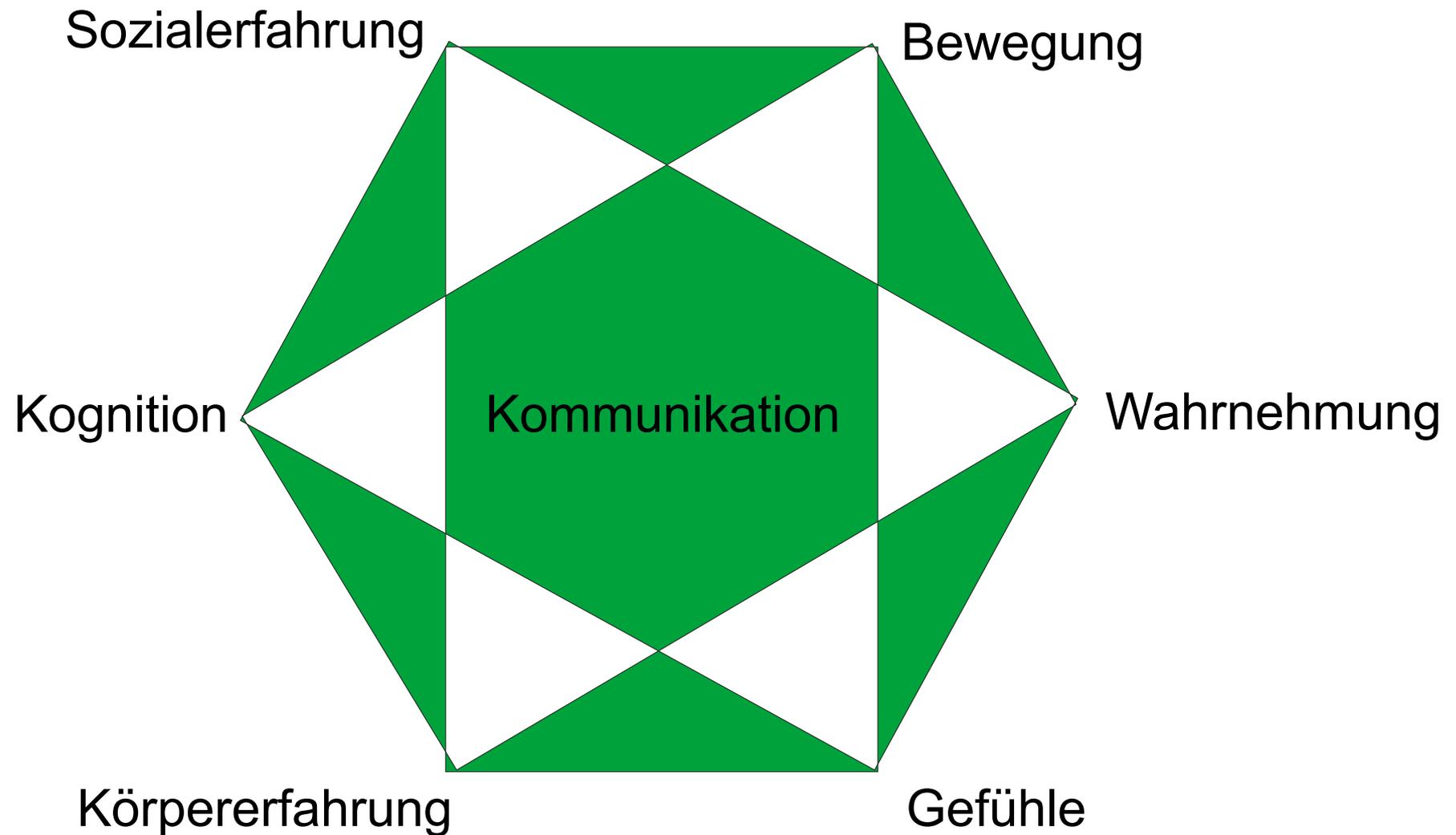
Vibratorisch
Schwingungen

Visuell
sehen

Wahrnehmung, Bewegung, Kommunikation



Ganzheitlichkeit menschlicher Entwicklung



Die zentralen Ziele

Leben erhalten und Entwicklung erfahren

Das eigene Leben spüren

Sicherheit erleben und Vertrauen aufbauen

Den eigenen Rhythmus entwickeln

Außenwelt erfahren

Beziehung aufnehmen und Begegnung gestalten

Sinn und Bedeutung geben

Sein Leben gestalten

Autonomie und Verantwortung

Die Welt entdecken und sich entwickeln

Die „meinende Berührung“

Vermeide alle punktuellen Kontakte (Fingerspitzen!).

Vermeide alle oberflächlich-streifenden Kontakte.

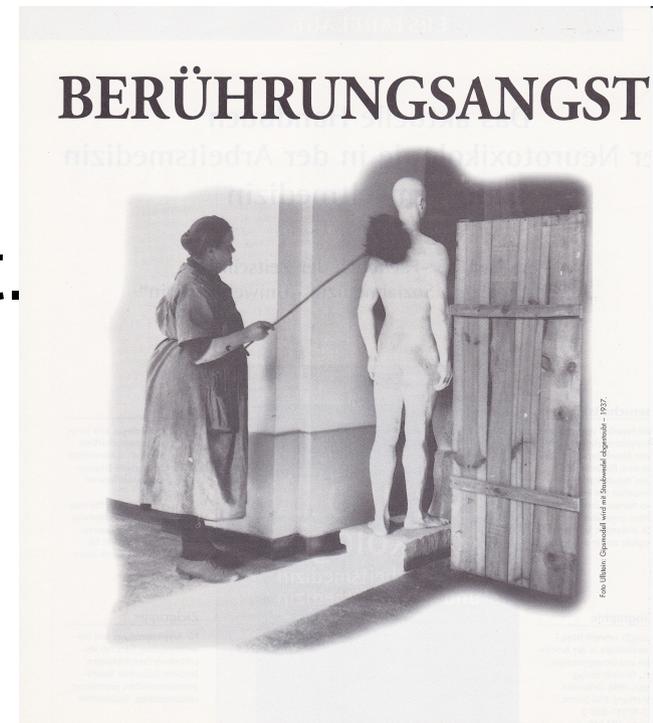
Vermeide alle abgehackten, fliehend und zerstreuten Kontakte.

Vermeide taktile Abwehr.

Vermeide Hast und Unstruktuiertheit.

Möglichst wenig mit zwei Personen.

gleichzeitig aktiv arbeiten!



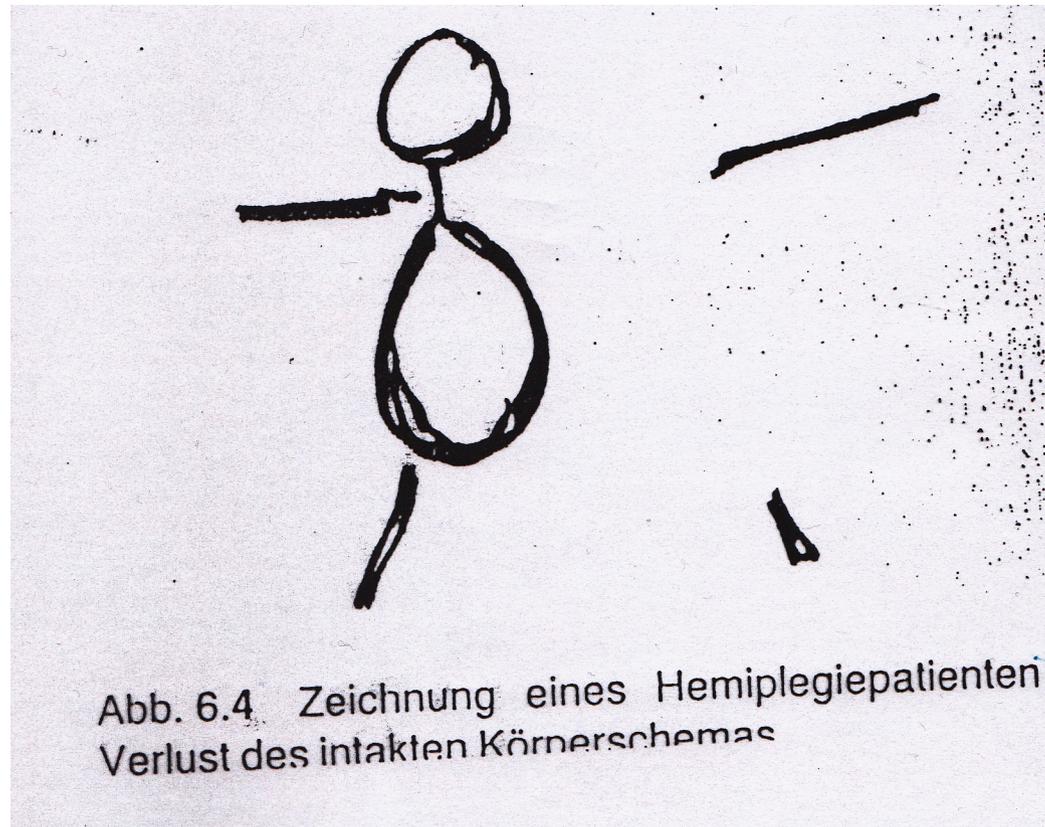
Hans-Jürgen Flohr
Reg. Kursleiter f. Basale Stimulation
in der Pflege

Somatische Angebote



Ein Patient, der 12 Tage auf einem Mikroglasskugelbett lag, hat seine Körper-Umrissse aufgemalt. Es wird deutlich, daß die extreme Weichlagerung die Körperwahrnehmung des Patienten im Bereich des Rückens u. des Sakrums erheblich reduziert.

Somatische Angebote



Die „meinende Berührung“

Die eigene Haltung: Achtsam sein. Tauche in eine langsamere Welt ein.

Was spüre ich in mir selber?

Welche Signale bekomme ich von meinem Gegenüber? Gibt es Signale der Anstrengung, Spannungen usw.? Was braucht er womöglich?

Signalisiere in der Kontaktaufnahme:

Du bist mir wichtig! Es ist gut, dass Du da bist.

Die „meinende Berührung“

Beginne und ende die Berührung mit flächig aufgelegter Hand deutlich, intensiv und stärkend. (Initialberührung).

Unterbreche den einmal aufgenommenen Kontakt nicht bzw. möglichst wenig. Arbeite kontinuierlich konstantem Druck.

Betone Körperformen und drücke sie nicht weg.

Arbeite rythmisch (z. B. Atemrhythmus) und dialogisch (z. B. bei Sponatanbewegungen oder Lautäußerungen).

Stelle körperliche Symmetrie her.

Sinne des Menschen

Taktile Wahrnehmung und Tiefensensibilität

Wahrnehmung von (körperlichen) Gefühlen wie beispielsweise Berührungen, Härte oder Hitze. Zuständig für diese Sinneswahrnehmung ist die Gesamtheit aller Tast-, Wärme- und Kälterezeptoren, die in den folgenden Untersystemen angeordnet sind:

Das zuständige Sinnesorgan ist die Haut, und zwar sowohl deren Tast- als auch Wärme- und Kälterezeptoren. Man unterscheidet Untersysteme.

Trigeminale Wahrnehmung: Dient der taktilen Wahrnehmung im Gesicht (beispielsweise des Windes) und unterstützt die olfaktorische und die gustatorische Wahrnehmung. Für diese Sinneswahrnehmung ist der Nerv Trigemini zuständig, dessen freie Nervenenden in der Gesichtshaut und den Schleimhäuten der Nase, der Mundhöhle und der Augen enden.

Sinne des Menschen

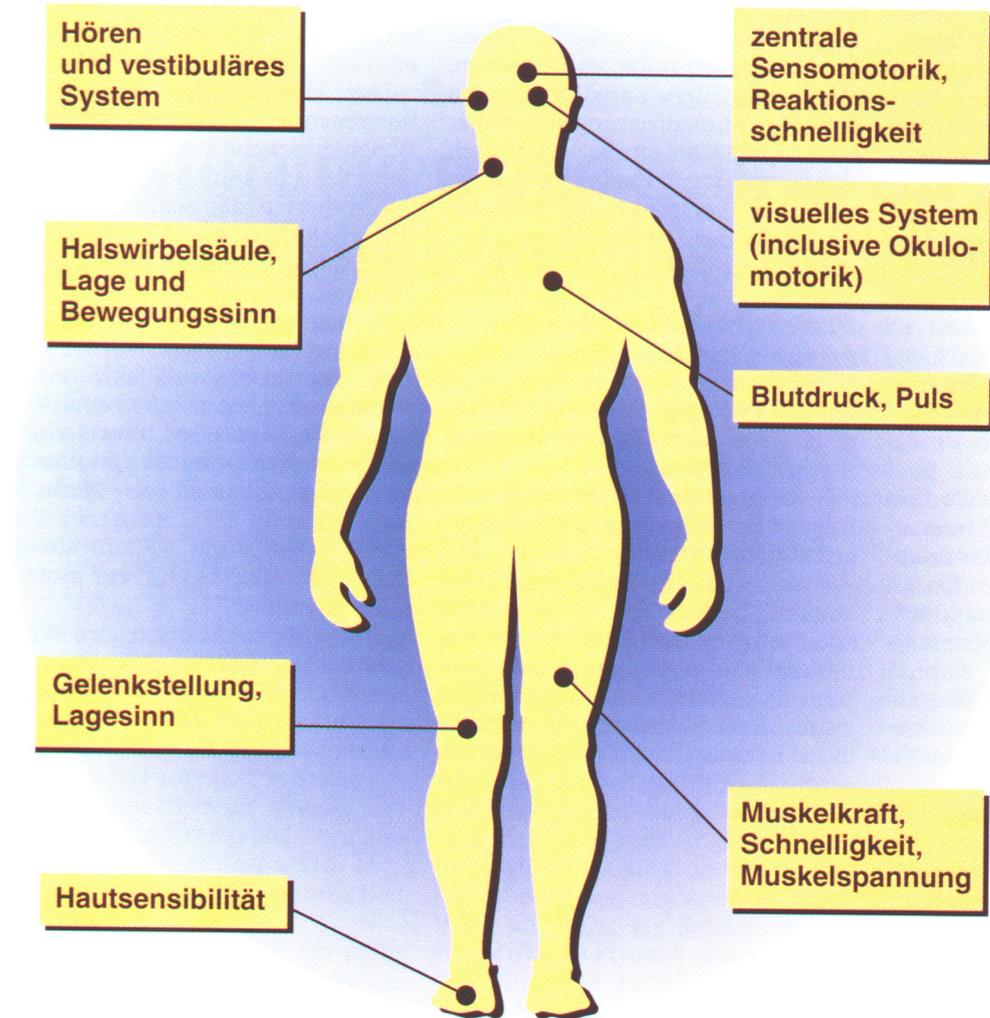
Vestibuläre Wahrnehmung: Gleichgewicht

Wahrnehmung von Lageveränderungen zur Wahrung des Gleichgewichts und der Kontrolle von Bewegungen, zusammen mit Augen und Muskelsinn.

- Schwingungen
- Auf- und Abbewegungen
- Drehungen
- Schaukelbewegungen

Gymnastikbälle
Rollen, Kunststofftonne
Schaukelgeräte
Trampolin
Große und stabile Decke
Breite Stoffhängematte

Sinne des Menschen



Sinne des Menschen

Visuelle Wahrnehmung: sehen, Gesichtssinn

Helligkeit, Farbe, Kontrast, Linien, Form und Gestalt, Bewegung
und Räumlichkeit

Die Sinne des Menschen

Auditive Wahrnehmung: hören

Wahrnehmung von Schall, insbesondere von Geräuschen, Tönen und Klängen. Sehr laute Schallereignisse können auch mit dem ganzen Körper, insbesondere durch den Tastsinn wahrgenommen werden. Sehr niederfrequente Schallereignisse werden ebenfalls mit anderen Organen als dem Ohr wahrgenommen.

Sinne des Menschen

Gustatorische Wahrnehmung: Geschmack oder Schmecken

Dient der Wahrnehmung von chemischen Qualitäten von Nahrung. Das zuständige Sinnesorgan ist die Zunge mit ihren Geschmacksknospen.

„Geschmack“ bezeichnet ein Zusammenspiel des Geschmacks- und Geruchssinns gemeinsam mit Tast- und Temperaturempfindungen aus der Mundhöhle.

Sinnesphysiologisch umfasst der Geschmackssinn hingegen nur die grundlegenden Geschmacksqualitäten, die mit Geschmacksrezeptoren wahrgenommen werden

Sinne des Menschen

Aktuell wird von zumindest fünf – eventuell sechs – Grundqualitäten des Geschmacks ausgegangen:

süß – ausgelöst durch Zucker und Zuckerderivate sowie einige Aminosäuren, Peptide oder Alkohole, siehe auch: Süßstoffe

salzig – ausgelöst durch Speisesalz wie durch einige andere Mineralsalze

sauer – ausgelöst durch saure Lösungen und organische Säuren

bitter – ausgelöst durch eine Vielzahl verschiedener Stoffe, siehe auch: Bitterstoffe

umami – ausgelöst durch die Aminosäuren Glutaminsäure und Asparaginsäure.

Möglicher weiterer Geschmacksrezeptor für Fett: das Glycoprotein CD36, das in den Geschmackssinneszellen der Zunge nachgewiesen wurde und Fettsäuren mit hoher Affinität binden kann.

Sinne des Menschen

Olfaktorische Wahrnehmung: Riechen

Dient der Wahrnehmung von Riech- und Duftstoffen. Das zuständige Sinnesorgan ist die Nase, genauer gesagt deren Riechschleimhaut. Geruchswahrnehmungen werden im Gedächtnis stark mit Emotionen assoziiert.

Visuelle Anregungen

