

Gastronomische Kompetenz in der Klinik

19.02.2008, 08:12 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *HERZ-ZENTRUM BAD KROZINGEN*

Presseagentur: *HEALTH CARE TO MARKET*



Rudolf Frommherz, Küchenchef Herz-Zentrum Bad Krozingen

Entgegen dem Trend zum Abbau von Klinikküchen investiert das Herz-Zentrum Bad Krozingen weiter in die Ausstattung der hochmodernen, nach den neuesten Erkenntnissen konzipierten Küche.

„Die richtige Ernährung und bewusstes Genießen spielen in der Therapie von Herzerkrankungen eine wichtige Rolle“ betont Professor Dr. Franz-Josef Neumann, Ärztlicher Direktor. Dazu gehört neben der Berücksichtigung aller Diätformen und ernährungsbedingter Risikofaktoren, z. B. erhöhter Cholesterin- und Triglyceridspiegel, Bluthochdruck,

Diabetes und Übergewicht, die Anwendung gastronomischer Qualitätsstandards sowohl beim Essen als auch und im Service. Die hohe Qualität der Speisen bietet die Chance, Risikofaktoren positiv zu beeinflussen und trägt dazu bei, Folgeerkrankungen wie Herzinfarkt oder Schlaganfall zu verhindern. Selbstverständlich entspricht die Kost im Herz-Zentrum den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und der Deutschen Gesellschaft für Kardiologie. Regionale und mediterrane Spezialitäten werden in der gleichermaßen Patienten, Angehörigen und Mitarbeitern zugänglichen Kantine in Form von 4 verschiedenen Mittags-Menüs angeboten: Normalkost, Schonkost und Vegetarische Kost. Frühstück und Abendessen können nach individuellen Wünschen im Rahmen der Verordnung zusammengestellt werden.

Küchenchef Rudolf Frommherz, seit 1985 im Herz-Zentrum und Garant für die gastronomische Kompetenz, legt dabei neben der Hygiene großen Wert auf die Qualität im Service. Er berücksichtigt, dass sich Genuss auch im Kopf abspielt und den Servicemitarbeitern vor diesem Hintergrund eine hohe Bedeutung zukommt. Die moderne und hochwertige Gestaltung des Speisesaals mit Freiluft-Terrasse trägt ihr übriges dazu bei, dass sich Besucher wohl fühlen und das hohe kulinarische Niveau der Region Süd-Baden genießen können.

Portrait

Das HERZ-ZENTRUM BAD KROZINGEN ist eines der führenden Kompetenzzentren in Deutschland. Als modernes Dienstleistungszentrum rund um die Kardiologie, Angiologie und Herz- und Gefäßchirurgie bietet das HERZ-ZENTRUM mit einer ganzheitlich orientierten Behandlung seinen Patienten eine langfristig nachhaltige therapeutische Partnerschaft an. Der kontinuierliche wissenschaftliche Dialog der Ärzte des HERZ-ZENTRUMS ist dabei steter Garant für eine umfassende medizinische Betreuung auf dem jeweils neuesten Stand der Forschung.

News-ID: 189727 • Views: 124 (Stand: 30.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/189727/Gastronomische-Kompetenz-in-der-Klinik.html>