

Neu gestaltete Lehrküche in der Kinzigtal-Klinik eröffnet

07.04.2009, 17:09 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Kinzigtal-Klinik*
Presseagentur: *C3 Public Relations*



Michael Beck im Gespräch mit einer Patientin.

Sterne-Koch Michael Beck nahm die Küche in Betrieb / Künftig erweitertes Angebot für Patienten

(EMM) Am vergangenen Samstag hat die Kinzigtal-Klinik in Bad Soden-Salmünster ihre neu gestaltete Lehrküche offiziell eröffnet. Weil die alte Lehrküche zu klein geworden war, hatte die Klinik ihre Räumlichkeiten im Untergeschoss von Januar bis März für rund 8.000 Euro umgebaut. Die neue Küche ist besser ausgestattet, bietet insgesamt mehr Platz und soll Patienten künftig mehr Kochnachmittage ermöglichen.

Die Eröffnung der Lehrküche fand im Rahmen des „Tages der gesunden Ernährung“ statt, den der Verband für Ernährung und Diätetik e.V. in diesem Jahr bereits zum 12. Mal beging. Unter dem Motto „So einfach geht's: Gesund, lecker und fix zubereitet“ verriet Wiebke Meisgeier, Ernährungsberaterin und Diätassistentin der Kinzigtal-Klinik, den Zuhörern, wie unkompliziert und günstig gesundes Kochen sein kann. Den Beweis dafür trat im Anschluss der aus der

HR-Sendung „service:trends“ bekannte Michael Beck an. Der 44-jährige Sterne-Koch nahm die Küche in Betrieb und zauberte Leckereien wie Möhrensalat mit Cashew-Nüssen im Reisblatt, eine Auflaufvariante von Spaghetti alla Puttanesca, Lachswürfel mit Tomatenpesto und Frühlingsröllchen. Während des Show-Kochens hatten Besucher die Gelegenheit, auf dem von Beck aufgebauten Gewürz-Parcours verschiedene Pfeffer- und Vanillesorten sowie exotische Gewürzmischungen zu erschnuppern.

Künftig werden bis zu acht Patienten gleichzeitig zusammen mit der Ernährungsberaterin in der Lehrküche kochen können. Die Kinzigtal-Klinik bietet zwar regelmäßig Kochnachmittag an, will das Angebot aber gerne erweitern. Grundsätzlich stehen die Kochnachmittage jedem Patienten der Reha-Klinik offen, die Anmeldung erfolgt über den jeweiligen Stationsarzt. Während der Kochnachmittage kocht jeder selbstständig ein Gericht. Die Rezepte werden von den Diätassistenten vorher so ausgewählt, dass sie auch für jeden der Patienten geeignet sind, denn gegessen wird zum Abschluss immer gemeinsam. „Wir kochen vollwertige Mischkost und gehen generell sehr sparsam mit tierischen Fetten um“, erläuterte Meisgeier. „Außerdem verwenden wir keine Geschmacksverstärker und verarbeiten sehr viel frisches Obst und Gemüse. Das Essen ist also im Grunde für jeden gut geeignet“. Die 35 Quadratmeter große Küche ist mit einer Kochtheke mit zwei Elektrofeldern und je vier Platten ausgestattet. Neue übersichtliche Schubkästen sorgen dafür, dass die Küchenutensilien für die Patienten jederzeit greifbar sind. Ein großer Kühlschrank ermöglicht gute Vorratshaltung, Ofen und Spülmaschine können in der benachbarten Klinikküche genutzt werden.

Portrait

Die Kinzigtal-Klinik in Baden Soden-Salmünster gehört zu den Pitzer Kliniken. Sie ist eine moderne und leistungsfähige Rehabilitationsklinik mit den Fachabteilungen Innere Medizin mit deren Schwerpunkten Onkologie und Urologie, Orthopädie und Sportmedizin sowie Psychosomatik.

Durch eine hochwertige medizinische Versorgung und optimale Betreuung der Patienten möchte die Klinik die erzielten Erfolge der Akutbehandlung auf Dauer stabilisieren. Eine der Grundlagen ist das biopsychosoziale Krankheitsmodell, das die körperlichen, psychischen und sozialen Aspekte der Gesundheit angemessen berücksichtigt.

Das Therapiezentrum

Das ambulante Therapiezentrum der Kinzigtal-Klinik bietet der regionalen Bevölkerung ein breites Spektrum ambulanter Therapieformen. Hier können die vom Hausarzt per Rezept verordneten physiotherapeutischen und krankengymnastischen Anwendungen ebenso wahrgenommen werden wie Ergotherapie und für Selbstzahler auch Naturheilkunde, Homöopathie, Kinesiologie und Akupunktur.

Im diabetologischen Schulungszentrum finden alle von Diabetiker eine individuelle Schulung und Beratung durch speziell ausgebildete Diabetesberaterinnen (DDG) und Ärzte.

News-ID: 299159 • Views: 3178 (Stand: 04.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/299159/Neu-gestaltete-Lehrkueche-in-der-Kinzigtal-Klinik-eroeffnet.html>