

# Kulinarische Rettungsaktionen

## Küche des CURA Seniorencentrums Zeven liefert bis nach Rotenburg und bietet Essen für jedermann

**Zeven, 28. Mai 2010.** Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung spielt für die Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität älterer Menschen eine wichtige Rolle. Im Zentrum des Angebotes des CURA Seniorencentrums Zeven steht entsprechend die optimale Verpflegung ihrer Bewohner. In der ersten Juniwoche und im August wird jetzt auch die Lebenshilfe Rotenburg-Verden GmbH in Rotenburg aus der Zevener CURA-Küche beliefert.

Etwa vier Wochen soll die kulinarische Rettungsaktion vorerst dauern, denn die Rotenburger Lebenshilfe wird in diesem Zeitraum ihren eigenen Küchenbereich umbauen und erweitern. Auf die Lieferung von gesunder Kost an ihre Kunden wollen die Rotenburger dennoch nicht verzichten und vertrauen daher dem Zevener CURA-Küchenchef Rainer Foschepoth.

Etwa 160 zusätzliche Mittagsportionen wird Foschepoth mit seinen Mitarbeitern zubereiten und dabei selbstverständlich die zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) berücksichtigen. „Es wird empfohlen, nur ein bis eineinhalb Mal in der Woche Fleisch zu servieren.“ Die halbe Portion sei beispielsweise in einer Soße zu einem Spaghetti-Gericht enthalten. 600 Gramm Fleisch in der Woche würden genügen, fügt er hinzu, wobei sich diese Menge auf 50 Gramm Wurst pro Tag und 250 Gramm Fleisch auf dem Mittagstisch je Woche beschränken sollte. Wegen der wertvollen Inhaltsstoffe sei dagegen ein bis zweimal pro Woche Fisch auf dem Speisezettel sehr vorteilhaft. An den übrigen Tagen sollte vegetarische Vollwertkost serviert werden: „Also beispielsweise aus Vollkornnudeln oder Grünbratlingen.“ Ob denn besonders Männer bei letztem Vorschlag nicht das Gesicht verziehen würden? „Wer unsere Grünbratlinge einmal probiert hat, nimmt sie gerne wieder“, sagt er und gibt noch einen Tipp: „Die Hälfte der Ernährung sollte nach der DGE-Empfehlung aus Rohkost bestehen“.

Für die Zevener CURA Einrichtung ist die Mittagessen-Lieferung nach Rotenburg ein Experiment – sollte diese nämlich erwartungsgemäß gelingen, könnten auch andere Einrichtungen in der Umgebung ihre Küchen kalt lassen und sich kulinarisch beliefern lassen.

Wer sich vor Ort von der Leistungsfähigkeit von Küchenchef Foschepoth überzeugen möchte: Ab sofort bietet die Zevener Cura-Einrichtung einen „offenen Mittagstisch für alle“ an: Saisonabhängige Hausmannskost aus Vorspeise, Hautgang, Dessert und 1 Getränk für 4,50 Euro.

### Kontakt

Sven Beyer  
Einrichtungsleiter

-----  
CURA Seniorencentrum Zeven  
Schlehdornweg 2  
27404 Zeven  
Tel.: 04281/ 95220  
Fax: 04281/ 7041  
zeven.einrichtung@cura-ag.com  
www.cura-ag.com