

Neuentwicklung in Kooperation mit Fernsehkoch Johann Lafer

Augustinum-Vitalmenü: tägliches Angebot statt Veggie-Day

Nachhaltige Seniorenverpflegung mit Fokus auf Gesundheit, Genuss und freie Auswahl am Tisch

München / Stuttgart. Mit einem täglichen Vitalmenü erweitert die Augustinum Gastronomie ihr schon bislang hochwertiges und abwechslungsreiches Angebot in den bundesweit 23 Seniorenresidenzen. Neben der Gesundheit stehen Nachhaltigkeit, Genuss und die freie Auswahl am Tisch im Fokus der neuen Linie, die unter anderem mit Fernsehkoch Johann Lafer entwickelt wurde.

Das neue Vitalmenü wurde am Donnerstag (26. Januar) mit einer Auftaktveranstaltung im Augustinum Stuttgart-Sillenbuch eingeführt, die Restaurants der übrigen Häuser folgen in den nächsten Wochen. Entwickelt wurde die Vital-Linie von Köchinnen und Köchen des Augustinum nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen zusammen mit Expertinnen und Experten aus Ernährungsmedizin, Ökotrophologie, Gerontologie und Gastronomie. Mit dabei auch Fernsehkoch Johann Lafer, der sich seit Jahren mit der sogenannten Medical Cuisine beschäftigt und eigenen gesundheitlichen Beschwerden durch gezielte Ernährungsumstellung entgegenwirken konnte. In der Vital-Reihe gibt es darum künftig auf der Tageskarte in den Augustinum Seniorenresidenzen einmal in der Woche ein Gericht von Johann Lafer.

Die Augustinum Gastronomie versorgt rund 7.500 Bewohnerinnen und Bewohner in den bundesweit 23 Seniorenresidenzen. Die tägliche Hauptmahlzeit gehört zu den Standards im Augustinum, jeden Tag wird in allen Häusern durch die eigene Gastronomie frisch gekocht. Die neuen Vitalmenüs bilden jeweils über mehrere Wochen hinweg eine durchkomponierte Reihe, mit der alle Aspekte der vitalen Ernährung im Alter abgedeckt werden. Die neue Linie ist deutlich fleischreduziert, enthält oft vegetarische oder Fischgerichte. Die gezielte Kombination von Mikro- und Makronährstoffen (wie Mineralstoffen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen, Eiweißen, gesunde Fetten und Kohlenhydraten), ein möglichst ausgewogenes Säure-Basen-Verhältnis und die schonende Zubereitung sind die Geheimnisse der Menüreihe. Reduzierter Fleischkonsum in Verbindung mit der Ergänzung von vollwertigeren und gesünderen Lebensmitteln wie Vollkornprodukten und viel Gemüse kann typischen altersbedingten Beschwerden vorbeugen und gesundheitsfördernde Prozesse in Gang bringen.

„Auch in Zukunft steht aber der Genuss an erster Stelle“, verspricht Christoph Specht, Geschäftsführer der Augustinum Gastronomie. „Mit neuen vegetarischen Angeboten konnten wir in den vergangenen Jahren schon viele Bewohnerinnen und Bewohner begeistern, mit dem Vitalmenü wollen wir sie jetzt weiter mit auf die Reise zu einer modernen und gesundheitsbewussten Ernährung nehmen. Die Entscheidung hat aber weiterhin jeder für sich selbst, wenn er bei uns im Restaurant seine Wahl trifft“, so Specht: „Statt einem Veggie-Day in der Woche finden unsere Gäste jeden Tag das Angebot für eine nachhaltige und gesunde Ernährung.“

>>>

Augustinum Unternehmenskommunikation

Ansprechpartnerin: Rebecca Hollmann, Tel. 089 / 7098 – 543, E-Mail: rebecca.hollmann@augustinum.de
Augustinum gemeinnützige GmbH, Stiftsbogen 74, 81375 München, www.augustinum.de/presse

Foto: Augustinum-230126-Vitalmenue.jpg

Ein Kreativteam von Köchinnen und Köchen des Augustinum arbeitete über Monate an den Rezepturen des neuen Vitalmenüs. An ihrer Seite: Fernsehkoch Johann Lafer (vorne, 4. von links), rechts neben ihm Christoph Specht, Geschäftsführer der Augustinum Gastronomie.
Foto: Augustinum / C M Hildebrand

(26.01.2023)