

## dominos Küchenparty im Club Treptow

Polentataler mit Salsa und Gemüse, mediterrane Fischsuppe mit Zutaten aus nachhaltiger Fischerei und Frischkäseröllchen – das kredenzt am 17. Januar der Küchenchef des domino-world Clubs Treptow und die Ernährungswissenschaftlerin des Hauses.

Anlass für die erste Küchenparty: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hatte das Speisenangebot des Clubs zertifiziert und ausgezeichnet. Die Präsidentin der DGE, Prof. Ulrike Arens-Azevédo, überreichte das PREMIUM-Zertifikat „Fit im Alter“ an die Leitung des Hauses. In Deutschland gibt es insgesamt nur 8 Altenpflegeeinrichtungen, die das Zertifikat erringen konnten. „Durch eine nährstoffreiche Kost können wir eine Verbesserung der Gesundheit der Bewohner erreichen“, betont Claudia Markhoff, die Leiterin des Clubs. „Denn eine gesunde Ernährung wirkt sich auf verschiedene chronische Erkrankungen positiv aus.“

Das eigentliche Kunststück, wenn man für Senioren kocht:



Die Präsidentin der DGE, Prof. Ulrike Arens-Azevédo, überreichte das Zertifikat „Fit im Alter“ an die Leitung des domino-world Clubs Treptow.

Weil alte Menschen weniger zu sich nehmen, muss das Essen besonders viele Nährstoffe enthalten. Und so haben dominos Ernährungsexperten viel experimentiert, um die Speisen so lecker und nährstoffreich zu gestalten, dass Freude aufkommt.

Dass gesunde Speisen hervorragend schmecken können, konnten die rund 100 Gäste der Küchenparty selbst testen. Nachdem die Gerichte zubereitet wurden, hatten sie Gelegenheit, alles zu verkosten.