

Gesundes Essen einfach zubereitet

ERNÄHRUNG Firma informiert über Angebot für die Gastronomie.

NAUMBURG/ZEITZ/MZ/AG - Machen Zusatzstoffe im Essen krank? Kann in einer Schulmensa auch ohne Fertigprodukte gesund, frisch und lecker gekocht werden? In einer Informationsveranstaltung erfuhren die Teilnehmer im Bistro des Naumburger Klinikums, weshalb ein Döner gesünder sein kann als frisch gekochtes Kantinenessen. Eingeladen hatte die Glückliche Gäste GmbH.

„Unter Fast Food versteht man eine kurze Wartezeit zwischen der Bestellung und dem Erhalt des Essens“, erklärte Oliver Blum. „Als Junk Food bezeichnet man nährstoffarmes Essen. Beides hat nichts miteinander zu tun.“ Blum und sein Kollege Christian Farr haben die Glückliche Gäste GmbH gegründet, die Gastronomen, Köche und Kantinen berät, wie sie auch ohne Zusatzstoffe wirtschaftlich frisch kochen können. „Dabei spielt auch der zunehmende Fachkräf-

Koch-Shows zur Messe „Aktiv 50 plus“

Am Sonnabend, dem 20. Oktober, ist die Glückliche Gäste GmbH Aussteller auf der Gesundheitsmesse „Aktiv 50 plus“ im Jugend- und Sporthotel „Euroville“ in Naumburg. In Zusammenarbeit mit Facharzt Alexander Fischer vom Klinikum Burgenlandkreis zeigen Oliver Blum und Christian Farr in Koch-Shows, wie man schnell und frisch sowie gesund kochen kann.

Die Messe, die vom Naumburger Tageblatt/MZ, von der Sparkasse Burgenlandkreis und dem Mitteldeutschen Netzwerk für Gesundheit veranstaltet wird, ist von 10 bis 16 Uhr geöffnet. Der Eintritt



Oliver Blum während seines Vortrags in Naumburg. FOTO: GG GMBH

ist frei. Auf der Messe können sich die Besucher an über 40 Ständen zu den Themen Gesundheit, Fitness und Engagement informieren.

temangel in der Gastronomie eine Rolle“, heißt es in einer Pressemitteilung. „Wenn der Gast im Lokal Geld für Essen ausgibt, erwartet er höchste Qualität. Er ist nicht bereit, für Geschmack in Soßen, der von künstlichen Zusatzstoffen stammt, die nur mit Pulver und Wasser angerührt worden sind, zu bezahlen“, erläu-

terte Blum. Während seines Vortrags wurde schnell klar, dass auch in Bio-Produkten künstliche Geschmacksverstärker und chemische Hilfsmittel enthalten sein dürfen, ohne diese kennzeichnen zu müssen.

Und es wurde offensichtlich, weshalb die Löhne in der Gastronomie trotz der enormen Ar-

beitsbelastung der Mitarbeiter viel zu niedrig sind.

Die Einkaufspreise von industriellen Produkten wie Soßenpulver, Fertiggerichte und „Geschmacksmacher“ sind viel höher als die Preise für frische Rohstoffe regionaler Lieferanten. „Da bleibt für die Gastronomen und Caterer nicht viel Geld für leistungsgerechte Löhne übrig“, heißt es in der Mitteilung weiter. Durch die schlechten Löhne leidet seit Jahren die Attraktivität des Ausbildungsberufes Koch.

Die Glückliche Gäste GmbH hat ein Kochsystem entwickelt, mit dem Fachpersonalmangel begegnet werden kann.

Aus einem Rezept-Baukasten entwickelt der Koch gelingsichere Rezepte, die mit wenigen Zutaten und einfachen Handgriffen aus frischen Rohstoffen Speisen auf höchstem Geschmacksniveau ermöglichen. Diese können von Anlernkräften selbstständig und fehlerfrei hoch effizient hergestellt werden. Bei der Verwendung hochwertiger Rohstoffe ist das kochtypische Abschmecken nicht erforderlich. Das Credo der Glückliche Gäste GmbH lautet daher auch: „Wiegen anstatt Abschmecken.“