



Teilnehmende Einrichtungen

Altenburgheim

Gleißbergstraße 2
70376 Stuttgart (Bad Cannstatt)
Tel. 0711/5 40 02-0
altenburgheim@wohlfahrtswerk.de

Haus Heckengäu

Schulstraße 17
71296 Heimsheim
Tel. 070 33 / 53 91-0
haus-heckengaeu@wohlfahrtswerk.de

Olgaheim

Johannesstraße 4
70176 Stuttgart
Tel. 0711/6 69 54-5
olgaheim@wohlfahrtswerk.de

Wohnzentrum Grüne Burg

Bergwaldstraße 5
88630 Pfullendorf
Tel. 075 52 / 9 28 98-0
wohnenzentrum-gruene-burg@wohlfahrtswerk.de



Projektpartner



Culinaris Catering GmbH
Im Wohlgefallen 17
49124 Georgsmarienhütte



Hampp Media GmbH
Schockenriedstraße 4
70565 Stuttgart

Für weitere Informationen:

Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg
Hauptverwaltung
Falkertstraße 29 · 70176 Stuttgart
Sandra Glock
Tel. 0711/6 19 26 - 115
info@wohlfahrtswerk.de
www.wohlfahrtswerk.de

OptiMahl



Entdecken Sie Speisen
in einer ganz neuen Form!



Essen als Erlebnis



Essen und Trinken halten bekanntlich Körper und Seele zusammen, wie das Sprichwort sagt. Das zeigt, dass man schon früh die wichtige Rolle der Ernährung für die Erhaltung der Gesundheit erkannt hat. Diese Bedeutung hat die Ernährung übrigens für alle Lebensabschnitte, und damit auch und vielleicht sogar besonders für den älteren Menschen, der nicht selten unter Appetitlosigkeit leidet oder manchmal auch kein Hungergefühl mehr kennt.

Die moderne Küche möchte den Appetit wieder anregen und neue Lebensqualität schaffen. Mit ihren vielfältigen Zubereitungsarten ist es ihr sogar möglich, jedem Einzelnen neue und ganz besonders genussvolle Geschmackserlebnisse zu vermitteln.

**Lassen auch Sie sich darauf ein,
Sie werden es nicht bereuen!**

Entdecken Sie Speisen...

Wie entsteht ein gutes Geschmackserlebnis beim Essen? Welche Prozesse laufen beim Kochen ab? Und wie behalten die verwendeten Zutaten nicht nur ihren natürlichen Geschmack sondern auch ihre Vitamine und Nährstoffe? Die moderne Küche greift hierbei auf Erkenntnisse aus Wissenschaft und Forschung zurück. So entstehen aus hochwertigen Zutaten Gerichte, die ebenso gesund wie fantasievoll sind – und wunderbar schmecken.



© www.hampp-texturas.de

Neue Gartechniken mit kurzen Garzeiten und niedrigen Temperaturen sorgen für den Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen in den Zubereitungen.

Zutaten wie Obst und Gemüse werden verwandelt in wohlschmeckende Schäume, heiße und kalte Gelees, cremige Pürees und die erstaunlichen „Sphären“ (das sind Kugeln mit einer zarten Geleehülle, die im Inneren flüssig sind).

...in einer ganz neuen Form!

Erleben Sie einen klaren, natürlichen Geschmack mit einem jeweils einzigartigen, angenehmen „Mundgefühl“.



© www.hampp-texturas.de

Ob als Menü-Bestandteil, als „Finger Food“ oder im Rahmen der passierten Kost: Die moderne Küche bringt Genuss und Abwechslung auf den Teller. Möglich wird all dies durch den Einsatz so genannter „Texturgeber“. Es handelt sich hierbei um Gelier-, Emulgier- und Bindemittel wie etwa das schon länger bekannte Agar aus Rotalgen. Diese Produkte können herkömmliche Stärkeprodukte und tierische Gelatine hervorragend ersetzen. Sie sind vegetarisch und zumeist frei von Allergenen. Viele enthalten verdauungsfördernde Ballaststoffe und einigen wird sogar ein zusätzlicher gesundheitlicher Nebeneffekt zugesprochen.