



Rehaklinik Klausenbach erfolgreich zertifiziert:

## Deutsche Gesellschaft für Ernährung bestätigt höchste Verpflegungsqualität

**Nordrach (sp).** Die Rehaklinik Klausenbach ist durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) für ihr qualitativ hochwertiges Ernährungsangebot ausgezeichnet worden.

Das Zertifikat »Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken« bescheinigt der Klinik neben einer ausgewogenen Verpflegung unter anderem eine vielseitige Gestaltung des Speiseplans sowie angemessene Essenszeiten und einen guten Service.

In der Rehabilitation ist auch die richtige Ernährung für den Behandlungserfolg von großer Bedeutung. Denn: »Neben den medizinischen Therapien ist es eines der Hauptziele der Rehabilitation, bei den Rehabilitandinnen und Rehabilitanden eine Verhaltens- und Lebensstiländerung anzustoßen und damit den Reha-Erfolg nachhaltig zu sichern. Einer der Bausteine ist eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten, die bei einem Teil der Rehabilitanden angezeigt ist und die wir intensiv begleiten«, so der Chefarzt Prof. Dr. Klaus Schmidtke.

Dementsprechend bietet die Rehaklinik Klausenbach ein an aktuellen medizinischen Erkenntnissen ausge-

richtetes Ernährungskonzept an. Dieses umfasst – nach dem Motto »indikationsspezifisch, gesundheitsfördernd und individuell« – verschiedene Kostformen wie z.B. kohlenhydratarme und fettarme Speisen zu allen Mahlzeiten, sowie spezielle Ernährungsformen, die bei manchen Erkrankungen oder Unverträglichkeiten erforderlich sind.

Dass die Rehaklinik Klausenbach hierbei die höchsten Qualitätsstandards erfüllt, wurde nun durch die Zertifizierung und Erteilung des Prädikates »Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken« der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE bestätigt.

Auch für Dr. Constanze Schaal, Geschäftsführerin der RehaZentren Baden-Württemberg gGmbH, gehören Top-Rehamedizin und ausgewogene Ernährung untrennbar zusammen. »Die optimale und gesundheitsfördernde Verpflegung unserer Rehabilitandinnen und Rehabilitanden liegt uns sehr am Herzen. Für den Verbund der RehaZentren haben wir uns daher für die Zertifizierung durch die DGE entschieden. Neben der Rehaklinik Klausenbach sind bereits die Rehakliniken Glotterbad (Glottental bei Freiburg), Heidelberg-Königstuhl, Höhenblick (Baden-Baden), Ob der Tauber (Bad-Mergentheim), Sonnhalde (Donaueschingen) und Überruh (Isny/Allgäu) entspre-

chend zertifiziert.«

Um das Zertifikat »Station Ernährung« zu erhalten, müssen zahlreiche Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Rehakliniken erfüllt werden – bei allen Mahlzeiten des Tages. Eine abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl mit Vollkornprodukten, frischem Gemüse und Obst sowie regelmäßig Fisch, nicht zu oft Fleisch und die Rücksicht auf individuelle Unverträglichkeiten gehören ebenso dazu wie ein vielseitiger Speiseplan, auf dem sich im Fünf-Wochen-Rhythmus die Gerichte nicht wiederholen sollen. Eine angenehme Essensumgebung und geschulte Service-Mitarbeiter, die auf besondere Bedürfnisse eingehen, sind weitere Voraussetzungen, um von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgezeichnet zu werden.

Der Kaufmännische Leiter Ulrich Ehret freut sich über das sehr gute Zertifizierungsergebnis: »Unser Team, bestehend aus den Fachbereichen Ernährungsberatung, Küche und Service, hat mit viel Engagement zu dem hervorragenden Ergebnis beigetragen. Nach einer intensiven Vorbereitungszeit und der Bündelung verschiedener Fachkompetenzen war es eine durchaus geballte, aber auch sehr erfüllende Aufgabe. Ich bin sehr stolz auf diese sehr gute gemeinsame Leistung.«