Essen hält Leib und Seele zusammen: Gesundheitszentrum ZMG lädt zum Koch-Event mit Sternekoch

Mönchengladbacher Zentrum Meine Gesundheit (ZMG) bietet mehrere Workshops im Gourmet-Restaurant Palace St. George an

Gesundheit und Ernährung aus medizinischem und kulinarischem Blickwinkel zu betrachten, ist das Ziel einer "genussreichen" Veranstaltungs-reihe des Zentrums Meine Gesundheit (ZMG) in Mönchengladbach. Zusammen mit dem Gourmet-Restaurant Palace St. George im Nordpark werden Workshops angeboten, bei denen das gemeinsame Kochen und die Art der Zubereitung im Vordergrund stehen. Nicht umsonst heißt das Motto: "Essen hält Leib und Seele zusammen" - denn vom Blutdrucksenker Knoblauch über den entzündungs-hemmenden Ingwer bis zum Appetitanreger Muskat werden viele spannende Erkenntnisse durch den Einsatz hilfreicher Lebensmittel bei den Koch-Events vermittelt.

Die Koch-Events behandeln verschiedene kulinarische Themengebiete wie "Öle, Essige und Kräuter", "Leichte Fisch- und Gemüseküche" bis zu "Die Gärten des Südens - von der Artischocke bis zur Zabaione". In drei Stunden erfahren die acht bis maximal 14 Teilnehmer alles Wissenswerte über gesunde Lebensmittel, Warenkunde, Zubereitungsart und Wirkung von Gewürzen, Saisonküche und vieles mehr. Die gemeinsame Menüvorbereitung steht ebenso auf dem Programm wie das gemeinsame Speisen und ein geselliger Austausch.

"Wir freuen uns auf Ihre Kochlust und auf Ihren Wissensdurst! Ob medizinische oder kulinarische Fragen an die Experten, diese sind zu jeder Zeit ausdrücklich erwünscht", unterstreicht Pascal Evecek, Geschäftsführer des "Zentrums Meine Gesundheit", das die Workshop-Reihe veranstaltet. "Im ZMG bündeln wir die Stärken und Kompetenzen aller Fachbereiche. Deshalb freuen wir uns, dieses Prinzip auch auf unsere Koch-Events übertragen zu können, denn wir konnten absolute Fachleute für die Workshops gewinnen." So sind neben Spitzenkoch Wolfgang Eickes ebenfalls mit dabei: Diplom-Oecotrophologin Monika Aldenhoff und Allgemein- und Ernährungsmedizinerin Ulrike Kroker.

Inklusive aller Zutaten, Speisen und Getränke, ausgesuchter Weine, Rezepte und Kochschürze kostet die Teilnahme 165 Euro pro Person. Die Termine sind auf www.zentrum-meine-gesundheit.de abrufbar. Interessierte bekommen weitere Informationen unter der Telefonnummer 02161 / 567800 oder per E-Mail unter service@z-m-g.de - eine vorherige Anmeldung zum Koch-Event ist notwendig.

Ein Tipp ist auch die brandneue Facebook-Seite www.facebook.com/mein.ZMG - hier stehen die Fachleute des Zentrums Meine Gesundheit im direkten Kontakt mit den Usern, informieren schnell und regelmäßig über aktuelle Entwicklungen im Gesundheitsbereich. Pascal Evecek wirbt fürs Mitmachen: "Wer selbst Mitglied bei Facebook ist und auf der ZMG-Seite auf den Button 'gefällt mir' klickt, kann sich an Diskussionen beteiligen und individuelle Fragen stellen - gerne auch zu einem der Koch-Events."

Pressekontakt

Zentrum Meine Gesundheit

Herr Pascal Evecek
Kaiserstraße 98-100
41061 Mönchengladbach

zentrum-meine-gesundheit.de
service@z-m-g.de

Firmenkontakt

Zentrum Meine Gesundheit

Herr Pascal Evecek
Kaiserstraße 98-100
41061 Mönchengladbach

zentrum-meine-gesundheit.de
service@z-m-g.de

In der Gemeinschaft ist man stärker - nirgendwo sonst erscheint diese Philosophie sinnvoller als beim Thema Gesundheit. Das "Zentrum Meine Gesundheit" in Mönchengladbach bündelt die Stärken und Kompetenzen von gut einem Dutzend medizinischer Fachbereiche zu einer funktionellen, zielführenden Einheit. Kurze Wege, standardisierte Qualitätsmaßnahmen nach der weltweit anerkannten Norm DIN ISO 9001:2008, effiziente Prozesse und innovative Medizintechnik, Erkenntnisse neuester wissenschaftlicher Forschung sowie jahrelange klinische wie fachärztliche Erfahrung sorgen für eine beispielhafte Patientenorientierung.

Anlage: Bild