



Top geschultes Personal für einen genussvollen Urlaub trotz Allergien & Unverträglichkeit

Von *Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf*

Erstellt am 30 Sep 2011 - 10:44

Am 26. September 2011 hatten die MitarbeiterInnen und Gäste der Heiltherme Bad Waltersdorf die Möglichkeit an sehr interessanten Vorträgen zum Thema „Nahrungsmittelunverträglichkeiten & Allergien“ teilzunehmen. Als Referenten waren Dipl. Diätkoch Florian Klinger, Ernährungsberaterin und „Grüne Haube“-Verantwortliche Mag. Sabine Hollomey sowie Dr. Doris Ehrenberger zu Gast im Quellenhotel & Spa****.

Im ersten Teil erklärte Frau Hollomey die Grundlagen einer gesunden Ernährung und erklärte die Details zu verschiedenen Lebensmittelgruppen und deren Inhaltsstoffen, aber auch zu den darin enthaltenen Problemstoffen.

Florian Klinger zeigte die verschiedenen Gruppen an Nahrungsmittelunverträglichkeiten und deren Auswirkungen auf den Körper auf. Sein Ansatz in den vielen Vorträgen, die er immer wieder hält, ist, dass man Unverträglichkeiten auf Laktose, Histamin, Fruktose und Gluten nicht ignorieren darf. Die Folgen könnten schwerwiegende Krankheiten sein, diese können durch die Auswahl der richtigen Lebensmittel jedoch abgewendet werden. Herr Klinger ist seit vielen Jahren als Dipl. Diätkoch tätig und konnte daher sehr viele Ratschläge, Tipps und Tricks aus einer Hotelküche an die Mitarbeiter weiter geben. „Die Gesundheit unserer Gäste und unserer Mitarbeiter ist uns ein großes Anliegen, deshalb sind wir bestrebt ein breites Wissen auf diesem Gebiet weiter zu geben!“, ist der Ansatz von Quellenhotel-Küchenchef Karl Binder, der diesen Schulungstag organisiert hat.

Zum Abschluss der Vorträge referierte Frau Dr. Doris Ehrenberger darüber, wie man Allergien mit biologischen Nahrungsergänzungsprodukten wieder los werden kann und wie solche Produkte das Befinden im täglichen Leben positiv verändern.

Foto von rechts nach links: Frau Mag. Sabine Hollomey, „Grüne Haube“, Herr Charly Binder Küchenchef des Quellenhotel & Spa****, Frau Dr. Doris Ehrenberger und Herr Dipl. Diätkoch Florian Klinger.

Rückfragehinweis:

Heiltherme Bad Waltersdorf, Thermenstrasse 111, 8271 Bad Waltersdorf

Elisabeth Geier, Marketing

Tel. 03333/500-934, Fax 03333/500-946, Email e.geier@heiltherme.at; www.heiltherme.at [1]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 00:16): <http://medkom24.eu/node/15169>

Links:

[1] <http://www.heiltherme.at>



Top geschultes Personal für einen genussvollen Urlaub trotz Allergien & Unverträglichkeit

Veröffentlicht auf medcom24 (<http://medkom24.eu>)
