

- 2 Esslöffel geriebenen Emmentaler
- 2 Esslöffel Sahne
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Ei
- Kräutersalz, Schnittlauch
- 8 Tomaten
- 1/2 Esslöffel Öl für die Form

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 1 Zentimeter große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser fünf bis zehn Minuten garen. Den Broccoli waschen, in Röschen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und würzen. Die Lachsfilets ebenfalls in 1 Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Zwiebel in Öl glasig werden lassen und die Fischwürfel kurz darin anbraten.

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und in Streifen schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen.

Eigelb mit der Sahne verrühren, würzen und den Käse untermengen, über den Fisch gießen und die Form abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad Celsius ca. 20 Minuten garen.

Guten Appetit!



Unterstützung für die Neutrauchburger Waldburg-Zeil Küchen

werden, keine Warmverflügung mehr statt. Stattdessen werden die warmen Speisen nach der Zubereitung schnell gekühlt und erst unmittelbar vor der Ausgabe auf Verzehrstemperatur erwärmt: „Meine Aufgabe war es, schriftliche Verhaltensanweisungen und Richtlinien nach den strengen Hygienevorschriften abzufassen, damit bei den automatisierten Arbeitsabläufen die gesetzlich vorgeschriebenen Standards eingehalten werden.“

Die Überwachung von Mindesthaltbarkeitsdaten der gelagerten Lebensmittel und Temperaturkontrollen der Tiefkühlprodukte runden die verantwortungsvolle Tätigkeit ab.

Stefanie Geiger wird im Anschluss an ihr Praktikum an die Fachschule in Triesdorf zurückkehren und in den letzten beiden Semestern ihrer Ausbildung das Vertiefungsstudium in Angriff nehmen. Sie will sich im Bereich Versorgungsmanagement und dort speziell im Bereich Großküchen- und Eventmanagement spezialisieren. Ein Bereich, den sie in ihrem Praktikum bei den Neutrauchburger Waldburg-Zeil Kliniken kennen- und schätzengelernt hat.



Stefanie Geiger

Wolfgang Heinz

■ Parksanatorium Aulendorf Prostatatakrebs und die Wiederentdeckung der Lust

Am 10. Oktober fand im Klinikum Memmingen die Buchvorstellung des medizinischen Ratgebers „Prostatatakrebs und die Neuentdeckung der Lust“ statt. Das Buch wurde herausgegeben von Dr. med. Georges Akoo, der es zusammen mit seinem Team im Parksanatorium Aulendorf und Prof. Dr. Peter Schneede, Leiter des Prostatatakarzinomzentrums am Klinikum Memmingen, als praxisorientierten Ratgeber verfasste.

Mit ihrem Buch wenden sich der Autor Dr. Georges E. Akoo

in diesen Ratgeber für prostatakrebserkrankte Männer und ihre Partnerinnen eingeflossen. „Eine erfüllte Sexualität gehört zu einer glücklichen Partnerschaft“, so Akoo. „Mit unserem Ratgeber hinterfragen wir die Vorstellungen von Männlichkeit, was das Mannsein wirklich ausmacht. Unserer Erfahrung nach ist es wichtig, den Fokus von der quantitativen Betrachtung der Funktions- und Leistungsfähigkeit hin zu einem neuen sexuellen Erleben zu verschieben.“ Diese Überzeugung teilen auch die Koautoren, unter anderem Sibylle Zengerle-Hübner (Psychologische Psychotherapeutin) und Physiotherapeut

Roland Gaus (beide Parksanatorium Aulendorf) sowie Thomas Roth (Facharzt für Psychiatrie und Psychoonkologie), Klinikum Memmingen.

Das Buch kann über den örtlichen Buchhandel sowie direkt bei der Allgäuer Zeitung erworben werden: ISBN 987-3-88006-313-6, Preis 12,80 Euro.

Evelyn Selegrad

Impressum

Herausgeber: Waldburg-Zeil Kliniken GmbH & Co. KG,
Riedstr. 16, 88316 Isny-Neutrauchburg,
Tel: + 49 (0) 7562 71 – 1135, Fax + 49 (0) 7562 71 – 1080,
info@wz-kliniken.de, www.wz-kliniken.de

