

AdP e.V. - Bauchspeicheldrüsenerkrankte

Thomas-Mann-Str. 40 * 53111 Bonn Gemeinnützig und als besonders förderungswürdig anerkannt

Gefördert durch die Deutsche Krebshilfe e.V., Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband - Gesamtverband e.V. (DPWV), im Haus der Krebs-Selbsthilfe - Bundesverband e.V. (HKSH-BV), in der Deutschen Diabetes Föderation e.V. (DDF), in der Gesellschaft für Rehabilitation bei Verdauungs- und Stoffwechselerkrankungen (GRVS), Deutscher Pankreasclub (DPC) und der Deutschen Gesellschaft zur Bekämpfung der Krankheit von Magen, Darm und Leber sowie von Störungen des Stoffwechsels und der Ernährung e. V. (GASTRO-LIGA)



Autor:
Ansgar Geilich

Datum:
03.11.2018

Regionalgruppe:
Rg-Nr. 65
Wiesbaden/Rheingau

Backen nach hl. Hildegard von Bingen

Regionalgruppe 65 Wiesbaden / Rheingau

Unter dem Motto „Backen in der Vorweihnachtszeit nach Rezepten der hl. Hildegard von Bingen“ fand am Welttag des Mannes, 03. November 2018, in der Lehrküche der Reha-Klinik in Schlangenbad unter



Anleitung von Bäcker- und Konditormeister Rudi Liess aus Rüdesheim-Assmannshausen ein Backen von Weihnachtsgebäck mit diabetischem Hintergrund statt. Unter allen 17 Teilnehmern, die von Regionalgruppenleiter Ansgar Geilich begrüßt wurden, war auch Frau Monika Merkert, Kreisbeigeordnete und Dezernentin für Jugend, Gesundheit und Fairtrade im Rheingau - Taunus Kreis mit von der Partie. Ebenso konnte Frau Daniela Holz, Leiterin Tourist-Information Marketing & Veranstaltungen im Staatsbad Schlangenbad GmbH begrüßt werden.

Konditormeister Rudi Liess teilte die Rezepte „Spritzgebäck, zartes Nussgebäck, Hildegards Nervenkekse, Früchtekuchen und pikantes Käsegebäck“ an die 17 Teilnehmer aus. Schon im Vorfeld hatte der Regionalgruppenleiter bei allen Rezepturen die Insulin- und Enzymwerte für eine bestimmte Verzehrmenge ausgerechnet. Dies war die eigentliche Grundidee der Veranstaltung. Wie berechne ich die erforderliche Insulin- und Enzymmenge bei einer bestimmten Menge Weihnachtsgebäck um.



Also ging es recht zügig in der Küche ans Werk. Unter Anleitung von Rudi Liess wurde jedem eine bestimmte Aufgabe zugeteilt.

Zur Überraschung aller, fand sich auch Herr Klaus-Peter Willsch, Bundestagsabgeordneter im deutschen Bundestag, und unser Sprachrohr nach Berlin, in der Lehrküche ein. Mit spitzem Schnütchen und die Nase immer am Plätzchenduft fand er schnell den leckersten Teig, den er probieren konnte. Meines Erachtens fühlte er sich in der Runde pudelwohl.

Es riecht wie in der Weihnachtsbäckerei, so urteilte das Küchenpersonal aus der nahen Klinikantenne.

AdP e.V. - Bauchspeicheldrüsenerkrankte

Thomas-Mann-Str. 40 * 53111 Bonn Gemeinnützig und als besonders förderungswürdig anerkannt

Gefördert durch die Deutsche Krebshilfe e.V., Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband - Gesamtverband e.V. (DPWV), im Haus der Krebs-Selbsthilfe - Bundesverband e.V. (HKSH-BV), in der Deutschen Diabetes Föderation e.V. (DDF), in der Gesellschaft für Rehabilitation bei Verdauungs- und Stoffwechselerkrankungen (GRVS), Deutscher Pankreasclub (DPC) und der Deutschen Gesellschaft zur Bekämpfung der Krankheit von Magen, Darm und Leber sowie von Störungen des Stoffwechsels und der Ernährung e. V. (GASTRO-LIGA)



vom Backwerk für zuhause hergerichtet hatte, verabschiedete man sich.

Man freut sich schon auf das kommende Jahr, wo man sich zum Brotbacktag treffen will.

In der Zeit, wo der Backofen am Arbeiten war, konnte der Regionalgruppenleiter den Teilnehmern noch einige Grundeinstellungen zu Diabetes und Enzymen und deren praktische Anwendung gerade im vorweihnachtlichen Alltag nahebringen. Nach dem man bei einer Tasse Kaffee das Backwerk probiert hatte, man fand allgemeine Zustimmung für die eigenen Kreationen und man einige Probetüten

