



PRESSEINFORMATION

Diätassistenten-Schule Mainz gewinnt Alpro® Young Professionals Rezeptwettbewerb

Düsseldorf, den 02. Dezember 2020 – Beim diesjährigen Alpro Young Professionals Rezeptwettbewerb macht die Schule für Diätassistenten an der Universitätsmedizin Mainz das Rennen. Die Schülerinnen und Schüler konnten die Jury mit ansprechenden, internationalen Veggie-Rezepten für eine fiktive schwangere Klientin überzeugen.

Vor einem Jahr rief Alpro erstmalig zum Alpro Young Professionals Rezeptwettbewerb auf. Der Wettbewerb richtet sich an Diätassistenten-Schulen in ganz Deutschland. Es geht dabei um die Entwicklung eines Tagesplans für einen fiktiven Patienten oder Klienten zu einem vorgegebenen Thema. Gefragt sind neben Ernährungsfachwissen auch Kreativität und Teamgeist. 2019 gewann eine Klasse der Schule für Diätassistenten am Universitätsklinikum Münster den Wettbewerb unter dem Motto *Deutsche Hausmannskost – pflanzenbetont & modern interpretiert*. In diesem Jahr hieß es: *Pflanzenbetont um die Welt – die besten internationalen Veggie-Rezepte*.

„Der Rezeptwettbewerb animiert Diätschüler dazu, sich verknüpfend mit der Diätetik und den realen Produkten für künftige Klienten bzw. Patienten auseinanderzusetzen“, so Birgit Blumenschein, Diätassistentin und Dipl. Medizinpädagogin, die als unabhängige Jurorin für den Wettbewerb tätig ist. „Der spielerische Ansatz der Challenge ist ideal, um das theoretische Wissen aus dem Unterricht in der Praxis zu üben – und das mit einer Extraportion Spaß! Eine wirklich schöne Initiative.“

Von allen Einreichungen erhielt dieses Jahr schließlich die Schule für Diätassistenten an der Universitätsmedizin Mainz die meisten Punkte. Die 16 Auszubildenden im zweiten Ausbildungsjahr entschieden sich für eine schwangere Frau als fiktive Klientin und entwickelten einen auf sie abgestimmten Tagesplan mit pflanzenbetonten, internationalen Rezepten.

Die Einreichungen aller Schulen wurden anhand eines umfangreichen Kriterienkatalogs bewertet, darin ging es beispielsweise darum, wie gut das Thema getroffen wurde, wie ansprechend, aber auch alltagstauglich die Rezepte waren und wie gut die Nährwerte den Bedürfnissen des gewählten Patienten/Klienten entsprachen.

„Viele Einreichungen waren ähnlich gut, hatten nur unterschiedliche Blickwinkel und damit unterschiedlichen Charme. Anhand der Gesamtpunktzahl konnte dann aber dennoch ein eindeutiger Gewinner ermittelt werden“, kommentiert Birgit Blumenschein das Ergebnis. Die Klasse aus Mainz darf sich nun über 555 Euro und ein großzügiges Alpro Produktpaket freuen.

Hannah Geupel, External Scientific Affairs & Nutrition Manager bei Alpro, resümiert: „Es ist einfach toll zu sehen, wie engagiert und kreativ die Schülerinnen und Schüler bei der Sache sind, und wir freuen uns sehr, dass wir ihnen mit unserem Wettbewerb einen schönen Anreiz bieten können, ihrer

Leidenschaft für das Thema Ernährung nachzugehen. Wir werden den Rezeptwettbewerb auf jeden Fall weiterführen und hoffen, dass wir auch zukünftig wieder so großartige Beiträge erhalten, wie in diesem Jahr.“



Bildunterschrift: Die Schülerinnen und Schüler des Kurs 19/22 der staatlich anerkannten Schule für Diätassistenten an der Universitätsmedizin Mainz sind die Gewinner des diesjährigen Alpro Young Professionals Rezeptwettbewerbs. (Fotoaufnahme vom Beginn des Schuljahres im Oktober 2019; © Markus Schmidt)



Bildunterschrift: Das ist das ausgefallene, aber doch alltagstaugliche Frühstück im eingereichten Tagesplan der Gewinner-Klasse aus Mainz (© Alpro/Staatlich anerkannte Schule für Diätassistenten an der Universitätsmedizin Mainz, Kurs: 19/22):

Warmer Inkaweizen mit fruchtiger Zimtnote

Zutaten:

100 g Amaranth
 135 g Birne
 75 g Apfel
 230 ml Alpro Hafer-Mandeldrink
 10 g Walnüsse
 5 g Ahornsirup
 Geriebene Muskatnuss
 Zimt

Zubereitung:

1. Alpro Hafer-Mandeldrink aufkochen.
2. Amaranth kurz mitaufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Anschließend die Herdplatte ausschalten und 10 Minuten quellen lassen.
4. Nüsse klein hacken.
5. Birne und Apfel in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Apfel- und Birnenwürfel mit Muskatnuss, Zimt und dem Ahornsirup ca. 10 Minuten darin dünsten.
6. Die gehackten Nüsse unter den Amaranth rühren. Apfel und Birne entweder unterheben oder auf dem Amaranth verteilen.



Über Alpro®

- Alpro ist schon 40 Jahre der europäische Pionier im Bereich pflanzlicher Nahrungsmittel und bietet eine breite Auswahl an köstlichen pflanzlichen Drinks, Alternativen zu Joghurt und Kochsahne, Desserts und Eis – hergestellt aus Sojabohnen ohne Gentechnik, Mandeln, Haselnüssen, Cashew, Reis, Hafer und Kokosnüssen.
- Alpro gehört zu Danone, hat seinen Hauptsitz im belgischen Gent und betreibt drei Produktionswerke in Belgien, Frankreich und Großbritannien. Alpro vermarktet seine Produkte überwiegend, aber nicht ausschließlich, innerhalb von Europa und leistet einen wesentlichen Beitrag zum ständigen Wachstum der pflanzlichen Ernährung. Seit 2018 ist Alpro B-Corp zertifiziert, da die Organisation soziale und ökologische Ziele mit finanziellem Erfolg verbindet.

Weitere Informationen: www.alpro.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 48,
alpro@kommunikationpur.com