

Pressemitteilung

Fagor Industrial übernimmt die Ausstattung des ersten Zentrums für Gesundheit, Diätetik und Ernährung Healthouse in Spanien

- Der von dem Restaurantführer Michelin preisgekrönte Küchenchef des Restaurants Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, gestaltet die Speisekarte dieses außergewöhnlichen Zentrums.
- An seinem Herd werden Gerichte gehobener Gastronomie mit weniger als 500 Kalorien zubereitet.

Oñati, Guipúzcoa, 25. Juni de 2014. - [Fagor Industrial](#) hat die Luxus-Küche von [Healthouse Las Dunas](#), dem ersten Zentrum für Gesundheit, Diätetik und Ernährung in Spanien übernommen.

Healthouse Las Dunas *** GL Health & Beach Spa** befindet sich in Estepona (Málaga) und ist das erste groß angelegte Projekt unter der Federführung seines Präsidenten Félix Revuelta. Die hier untergebrachten Gäste bekommen Diäten angeboten, die von Ernährungsfachleuten zusammengestellt werden, sowie verschiedene Behandlungen zur Gewichtsreduzierung, Ästhetik, Anti-Aging und Antistress unter der Leitung des hoch angesehenen Facharztes für den Hormonhaushalt Dr. José Luis Guijarro beinhalten.

Im Sinne dieser Parameter beruht das Ernährungskonzept dieses Zentrums auf einer neuartigen Kombination aus kreativer, elitärer Küche und einer nährwerthaltigen und diätetischen Ernährung auf Grundlage regionaler Produkte. Zu diesem Zweck hat Healthouse eine Vereinbarung mit dem Restaurant Mugaritz von Andoni Luis Aduriz getroffen. Dieser mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch entwirft vier Speisekarten pro Jahr, die jeweils optimal an die verschiedenen Behandlungsmethoden angepasst werden. Sein Engagement beinhaltet fünf verschiedene Speisen pro Tag einschließlich Frühstück, Snack am Vormittag und Vesper mit insgesamt 1.300 Kalorien.

Die Küche wurde auf Wunsch des Küchenchefs ebenso offen wie die des Mugaritz gestaltet, so dass die Gäste jederzeit genau sehen können, was in der Küche geschieht. Hinzu kommt, dass die Küche so viel ansprechender, mit viel Licht, Möbeln aus Edelstahl und Abdeckplatten aus weißem Silestone gestaltet werden konnte.

So verfügt die Küche beispielsweise über einen Küchenblock der Serie 900 und eine maßgeschneiderte Küche der Serie Symphony, sowie Kühlischen der Serie Concept mit dezentral untergebrachten Aggregaten und Geschirrspüler der Serie Concept.

„Dieses Projekt stellt einen Wendepunkt in unserer Entwicklung dar, da es uns zum ersten mal möglich war, in Spanien gehobene Gastronomie und Diätetik harmonisch in Einklang zu bringen“ erklärt Fernando Lozano, Verantwortlicher von Fagor Industrial in Andalusien. **„Die Zusammenarbeit mit Healthouse Las Dunas hat uns die Möglichkeit geboten, unsere Türen zu den internationalen Märkten noch weiter zu öffnen und wird uns zweifelsohne dabei behilflich sein, Küchenausstattungen in ganz Europa vornehmen zu können“** zeigt sich Lozano überzeugt.