

Für figurbewusste Feinschmecker

Leichte Küche nach den Richtlinien von „bodycur“ jetzt auch im Nassauer Hof

WIESBADEN (o). Für figurbewusste Feinschmecker bedeutete der Gang ins Restaurant in vielen Fällen eines: Verzicht. Doch das ist jetzt Vergangenheit. Die „schlanke Küche“ von „bodycur“ hält als ebenso kalorienarme wie schmackhafte Alternative Einzug auf den Speisekarten nationaler Spitzenhäuser. Auch im traditionsreichen Nassauer Hof im Herzen Wiesbadens, Mitglied in der Vereinigung The Leading Hotels of the World und Selektion Deutscher Luxushotels, kommen jetzt fettarme, leichte

Gerichte nach bodycur auf den Tisch.

Küchenchef Klaus-Jürgen Weingartz bietet im Hotel-Restaurant Orangerie Köstlichkeiten der regionalen und überregionalen deutschen Küche an. Nun erweitert er das Angebot um Gerichte nach den Prinzipien von „bodycur – schlanke Küche“. Die Rezepte sind leicht und garantiert frei von Dickmachern wie zusätzlichem Fett oder Zucker und arm an Kohlenhydraten – und das alles bei vollem Genuss. Die abwechslungsreichen

„schlanken“ Salate, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte stehen ihren traditionellen Pendants in Sachen Geschmack in nichts nach. So steht auch für Figurbewusste einem gemütlichen Essen im Restaurant nichts mehr im Wege. Aber auch wer gerade eine Diät macht, kann Dank der speziellen bodycur-Menüzusammenstellung ohne Reue schlemmen.

Das Konzept „schlanke Küche“ ist auf dem besten Weg, sich als gastronomische Innovation zu etablieren. Unter Federführung des Spitzenkochs Clemens Baader haben sich bereits rund 15 Restaurants und deren Chefköche dem Gemeinschaftsprojekt für gesundheits- und figurbewusste Feinschmecker angeschlossen. Alle beteiligten Küchenchefs lassen ihrer Fantasie und Kreativität freien Lauf.

Nach eigener Inspiration entwickeln sie neue Rezepte nach der bodycur-Methode. Als Inspirationsquelle dient eine Rezeptsammlung, die der Chef des Berghotels Baader in Heiligenberg am Bodensee im Sinne von bodycur entwickelt hat. Wie gut Clemens Baader sein Handwerk versteht, zeigt der Gault-Millau 2004. Im renommierten Hotel- und Restaurantführer wurde Baader mit 17 von 20 erreichbaren Punkten bedacht.

Welche Voraussetzungen erforderlich sind, um das Markenzeichen „bodycur – schlanke Küche“ in die Speisekarte aufnehmen zu können, ist bei der bodycur-Systemzentrale in Überlingen zu erfahren.

● **Kontakt:** *bodycur GmbH, Owingen Straße 2, 88662 Überlingen, Tel. (07551) 9499964, Fax 9499966, E-Mail: schlankekueche@bodycur.de*