

---

## **Genießen im Restaurant ohne schlechtes Gewissen: Mit „bodycur – schlanke küche“ geht das**

„Gut essen“ und „leichte Kost“ passten bisher nicht so recht zusammen. Welcher figurbewusste Restaurantbesucher scheut nicht die vielen, meist ziemlich kalorienhaltigen Versuchungen, die in Deutschlands Restaurants von hübsch dekorierten Tellern locken? Doch das ist jetzt Vergangenheit: Die „schlanke küche“ des Franchise-Unternehmens bodycur hält als ebenso gesunde wie raffinierte Alternative Einzug auf die Speisekarten sowohl nationaler Spitzenhäuser wie auch gutbürgerlicher Restaurants. So kommen nach dem Debüt im Berghotel Baader in Heiligenberg schon in Kürze auch im traditionsreichen Nassauer Hof in Wiesbaden, Mitglied in der Vereinigung „The Leading Hotels of the World“, fettarme, leichte Gerichte nach bodycur auf den Tisch.

Im Herzen von Überlingen bereiteten Inhaber Andreas Waldschütz und Küchenchef Hans Ortner im Hotel-Restaurant „Ochsen“ schon immer Köstlichkeiten der regionalen und internationalen Küche zu. Seit 1. Juni 2004 haben sie das Angebot um Gerichte nach den Prinzipien von bodycur erweitert. Die Rezepte sind leicht und garantiert frei von Dickmachern wie zusätzlichem Fett oder Zucker. Dabei bleibt der Genuss nicht auf der Strecke – im Gegenteil. Die abwechslungsreichen „schlanken“ Salate, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte stehen ihren traditionellen Pendanten in Sachen Geschmack in nichts nach. So steht auch für Figurbewußte ein gemütliches Essen im Restaurant nichts mehr im Wege. Aber auch wer gerade eine Diät macht, kann Dank der speziellen bodycur-Menüzusammenstellung ohne Reue schlemmen.

### **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

bodycur gmbh  
Ihr Ansprechpartner:  
Frank Boerner  
Hochbildhaus, Owinger Str. 2  
88662 Überlingen

Telefon: 07551 . 9 49 99 64  
Telefax: 07551 . 9 49 99 66

Internet:  
<http://www.bodycur.de>  
E-Mail:  
[frank.boerner@bodycur.de](mailto:frank.boerner@bodycur.de)

### **Pressekontakt:**

muehlhaus & moers kommunikation gmbh  
Ihre Ansprechpartnerin:  
Christina Röhl  
Moltkestraße 123–131  
50674 Köln

Telefon: 0221/95 15 33-26  
Telefax: 0221/95 15 33-20

Internet:  
<http://www.muehlhausmoers.de>  
E-Mail:  
[c.roehl@muehlhausmoers.de](mailto:c.roehl@muehlhausmoers.de)

---

Das Konzept „bodycur-schlanke Küche“ ist auf dem besten Weg, sich als gastronomische Innovation zu etablieren. Unter Federführung des Spitzenkochs Clemens Baader haben sich in den vergangenen Monaten in der Region, bundesweit und in Österreich bereits fünfzehn Restaurants und deren Chefköche dem Gemeinschaftsprojekt für gesundheits- und figurbewusste Feinschmecker angeschlossen ([www.schlankekueche.de](http://www.schlankekueche.de)). Alle beteiligten Küchenchefs lassen ihrer Phantasie 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 Millaut 2004. Im renommierten Hotel- und Restaurantführer wurde der Küchenmeister vom Bodensee mit 17 von 20 erreichbaren Punkten bedacht.

Das Prinzip der bodycur-Methode ist ebenso einfach wie effektiv: „Low-carb + low-fat“ sowie ein relativ hoher Anteil an mageren tierischen Proteinen bilden die Basis aller Rezepte. Hinzu kommt eine umfassende und individuelle Begleitung und Langzeitbetreuung während und nach dem Abnehmen.

Überlingen, im Juni 2004