

Gesund genießen im Restaurant: Mit „bodycur – schlanke Küche“ geht das

Nassauer Hof in Wiesbaden ist neues Mitglied der Restaurantkooperation

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 die 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 in Kürze 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 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

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

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 Millaut 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, Owinger Straße 2, 88662 Überlingen, Tel. 07551 / 9 49 99 64, Fax. 07551 / 9 49 99 66, E-Mail: schlankekueche@bodycur.de.

Überlingen, im Juni 2004

Die bodycur-Methode

Das gesundheitsorientierte Prinzip der bodycur-Methode zur Gewichtsreduktion ist ebenso einfach wie effektiv: Wenig Kohlenhydrate und Fett 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.