

Mehr Gäste, weniger Kilos – Spitzenkoch Clemens Baader und die bodycur- Restaurantkooperation

Fünfundsechzig Kilo abgenommen. Und ganz nebenbei noch einen neuen lukrativen Geschäftszweig entdeckt. Für Spitzenkoch Clemens Baader, Patron und Küchenchef des Berghotels Baader in Heiligenberg, hat sich der Kontakt zu bodycur gleich mehrfach ausgezahlt.

Hat die Sahnesoße genau die richtige Konsistenz? Fehlt dem Dessert noch ein Hauch von Zimt? Ist der Braten zart genug? Und wie steht es mit den Beilagen? Wer als Spitzenkoch Tag für Tag in der eigenen Restaurantküche steht, hat es schwer, leicht zu bleiben. Allein das Abschmecken sprengt schnell das persönliche Kalorienbudget. Und dann wollen ja auch noch ständig neue Menüs entwickelt – und verkostet – werden.

Bei Clemens Baader, dem vielfach ausgezeichneten Chef des traditionsreichen Berghotels Baader in Heiligenberg am Bodensee, hatte sein Beruf irgendwann deutliche Spuren hinterlassen: Stolze 155 Kilo brachte er noch vor zwei Jahren auf die Waage. Heute sind es schlanke 90 – dank der bodycur-Methode für gesundheitsorientierte Gewichtsreduktion. 65 Kilo verschwanden innerhalb von nur zwölf Monaten; seit etwas mehr als zwei Jahren hält Baader sein neues Wohlfühlgewicht nun schon. Auch in Zukunft will er deutlich unter der 100-Kilo-Marke bleiben, denn: „Ich fühle mich so wohl und fit wie noch nie“, meint der „Koch aus Leidenschaft“.

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

Vielleicht das Erstaunlichste an Baaders Diät-Geschichte: Der phänomenale Abnahmeerfolg ist „nur“ das Nebenprodukt einer beruflichen Kooperation mit bodycur. „Zum einen wollten wir der Öffentlichkeit zeigen, dass Abnehmen nicht mit fadem Diätessen verbunden sein muss, und zum anderen wollten wir unseren Kunden die Möglichkeit geben, auch während ihrer Schlankheitskur ins Restaurant zu gehen und beste Küche auf leichte Art zu genießen“, schildert Frank Boerner, Geschäftsführer des Überlinger Franchise-Unternehmens. „Deshalb haben wir in der Bodenseeregion nach erstklassigen Köchen gesucht, die interessiert waren, Feinschmecker-Rezepte auf Grundlage des bodycur-Ernährungskonzepts zu entwickeln und in ihren Häusern anzubieten. Herr Baader stand dabei natürlich ganz, ganz oben auf unserer Wunschliste.“

Zunächst war Baader skeptisch – Gourmet-Menüs mit wenigen Kohlenhydraten und fast ohne Fett? Ein Besuch im bodycur-Therapiezentrum Überlingen, erste eigene Erfahrungen mit der typischen, eiweißorientierten, fettarmen Mischkost und natürlich die schwindenden Pfunde überzeugten ihn aber schnell. Und stachelten seinen professionellen Ehrgeiz an. Der Spitzenkoch tüftelte neue Rezepte à la bodycur für höchste kulinarische Ansprüche aus und führte sein Team in die optimale Zubereitung ein. Inzwischen bereichern über 80 schlanke Gerichte das Repertoire des Berghotels Baader.

„Unsere Gäste haben das Angebot von Anfang an sehr gut angenommen“, berichtet Baader. „Inzwischen bestellt abends fast ein Viertel der Besucher ein bodycur-Menü. Längst nicht alle machen gerade Diät: Sie lassen sich einfach von Geschmack und Qualität überzeugen. Die leichte Küche passt halt prima in

den allgemeinen Trend zu Wellness, Fitness und Genuss.“ Entsprechend beliebt ist sie auch bei den Feriengästen des Hotels, die das gesunde Schlemmer-Essen als willkommene Ergänzung im umfassenden Wellness-Angebot des Hauses empfinden. Für interessierte Hobby-Köche und Kollegen bietet Baader auch Kochkurse an. Auf dem „Stundenplan“ stehen dann echte Schmankerl: geräuchertes Felchensüpple mit Zucchini zum Beispiel, Südländersalat mit saurem Truthahnröllchen oder die köstliche Lendchenpiccata mit Apfel-Meerrettich auf Lauch-Joghurtgemüse.

Nicht nur für Baader ist die Kooperation mit bodycur zu einem attraktiven Wirtschaftsfaktor geworden. Rund 25 Restaurants bieten ihren Gästen unter der geschützten Marke „bodycur – schlanke Küche“ mittlerweile die lecker-leichte Kost an und erschließen so neue Zielgruppen für sich. Neben Deutschlands Spitzenhäusern der Gastronomie, wie der Orangerie im Nassauer Hof in Wiesbaden, dem Schindlerhof in Nürnberg oder Scharff's Bistro und Vinothek in der Wartenberger Mühle bei Kaiserslautern servieren seit kurzem auch die Sägmühle in Haßloch sowie demnächst das Park-Restaurant im Brenner's Park-Hotel & Spa in Baden-Baden ihren Gästen schlanke Menüs nach bodycur. Weitere werden folgen. Je nach den individuellen Möglichkeiten der einzelnen Betriebe stehen ausgewählte Gerichte aus der von Baader entwickelten Basis-karte und/oder eigene Kreationen der jeweiligen Küchenchefs auf dem Menü. Eine umfassende Einführung in die bodycur-Ernährungsrichtlinien erleichtert den Start. Die lukrative Erweiterung des gastronomischen Angebots erfordert erstaunlich wenig Vorbereitung: „Natürlich muss sich die ganze Mannschaft in die neuen Rezepte einarbeiten“, sagt Baader. „Fettarme Produkte müssen auf die Bestellliste. Und auch den Einsatz

von Equipment wie Teflon-Pfannen oder Bratfolie, die fettlose Zubereitung möglich machen, muss man neu planen. Weiterer Zusatzaufwand oder höhere Einkaufskosten entstehen nicht. Gut ist gerade am Anfang, wenn die Nachfrage vielleicht noch nicht so hoch ist, dass man alle Lebensmittel für die schlanke Küche auch für andere Gerichte verwenden kann. So hat man nie Verluste."

Apropos Nachfrage: Sie stellt sich natürlich nicht von selbst ein. Bei der gezielten Werbung unterstützt bodycur die Restaurants aktiv – zum Beispiel, indem in den Anzeigen der lokalen Therapiezentren oder im Zentrum selbst konkret auf die gastronomischen Partnerbetriebe hingewiesen wird. Immer neue exklusive Rezeptideen für Küchenchefs, Veranstaltungen oder das bodycur-Kochbuch sind weitere Promotionaktionen von denen die Gastronomiebetriebe profitieren. „Für mich hat sich die Partnerschaft mit bodycur rundum gelohnt“, schmunzelt Clemens Baader. „Mehr in der Kasse und weniger auf der Waage.“

Das Kochbuch „Meisterkoch der schlanken Küche“ von Clemens Baader und Christiane Pfau erscheint im Kosmos Verlag, Stuttgart, und ist in allen bodycur-Therapiezentren, den kooperierenden Restaurants und über den Buchhandel zu beziehen. Das reich bebilderte Kochbuch ist im Frühjahr in der zweiten Auflage erschienen und kostet 24,90 Euro. (ISBN: 3-440-10302-1). Kontakt: bodycur GmbH, Owinger Straße 2, 88662 Überlingen, Tel: 07551 . 9 49 99 64, Fax: 07551 . 9 49 99 66 oder per E-Mail an: schlankekueche@bodycur.de.

Überlingen, im Februar 2006