

Fit Food®
Bio-Restaurants
in Deutschland



Bio - Vegetarisches - Restaurant
 Fit Food® - Preis
 Christl und Gabi Kurz,
 "Biologisches Kurhotel", Bischofswiesen



Biologisches Kurhotel

Christl und Gabi Kurz,
 Küche: Christl und Gabi Kurz
Bischofswiesen 83483, Schulstr. 1
 Tel 08652-9800, Fax 980222
 35 Plätze, 25 Terrassenplätze, 35 Gartenplätze
 Mo-So 8-11.30, 18-21



Wer in diesem Hotel-Restaurant in Bischofswiesen einkehrt, erfährt lebenswürdige Gastfreundschaft und Gaumengenüsse in unvergleichlicher Weise. Ein einmaliges Erlebnis beispielsweise, sich beim Picknick in der Natur mit feinstem Leinen und liebevoll gedeckter Tafel verwöhnen zu lassen. Da mag man in einer Atmosphäre wie bei alten Meistern oder Impressionisten schwelgen. In der warmen Jahreszeit sollte man keinesfalls versäumen, sich das Abendmenue im herrlich weitläufigen Garten - mit Schilf und Seerosen bedecktem Teich, um das Backhaus herum, unmittelbar vor schroffer, felsiger Hochgebirgskulisse - servieren zu lassen. Ein Sommer-Menue zum Appetit anregen: Kräuter-Melonen-Cocktail, Salat aus Blättern und Blüten, Bohnenbündel auf Sauce vor rotem Paprika, Kohlrabi-Estragon-Cremesuppe, Bunte Kartoffel-Gemüsetorte mit Gartenspinat auf Altbiersauce, Sorbet von roten und schwarzen Johannisbeeren, Torte mit Schokoladenmousse gefüllt, Getreide-Mocca (60,-). Bei Christl und Gabi Kurz wird eine so unglaublich kreative Aromenvielfalt entwickelt, daß selbst hartgesotenen Kritikern vegetarische Vorurteile gänzlich in Vergessenheit geraten, und Spitzenköche neugierig in ihre Töpfe schauen. Selbstverständlich, daß ohne Ausnahme Erzeugnisse aus ökologischer Herkunft verarbeitet werden, Kräuter, Beeren und

saftig-reife Früchte teilweise aus dem eigenen Garten in Berchtesgadener Südhanglage, mit fast mediterranem Klima. Aber auch im Haus wird nicht nur der Gaumen gekitzelt, da duftet es nach Jahreszeit aus ländlichen Blumenarrangements und üppigen Obstschalen. (siehe auch Seite 32).



Biologisches Kurhotel

Christl und Gabi Kurz
Bischofswiesen 83483, Schulstr. 1
 Tel. 08652-980-0, Fax 980-222
 HP 130,-, mD, NR, P, VW 35,- bis 60,-
 (Menues), Küche 8-11.30, 18-21



Das wunderschöne Familienhotel mit privater Kochschule im üppigen Berchtesgadener Garten läßt schon auf den ersten Blick erkennen, daß hier die Gäste etwas besonderes erwartet. Freude und un-nachahmliche Liebe zum Detail in allen Dingen erschließt sich in jeder Blüte im

Garten, jedem Strauß und jeder Tischdekoration. Daß das schöne alte Berchtesgadener Haus baubiologisch restauriert und in hellen Farben mit Naturmaterialien auch allergiefreundlich ausgestattet ist erscheint hier ganz selbstverständlich. Auch die eigene Frischkosmetik-Herstellung paßt in dieses besondere Bild. Was Christl Kurz in der Küche zubereitet - wo auch Gäste bei Kochkursen in die Töpfe schauen dürfen -, ist eine Mischung aus Achtung vor edlen, ökologischen Erzeugnissen, Kreativität und Liebe zum Kochen, die zu immer neuen, ungeahnten Entdeckungen von Geschmacksvielfalt und -Harmonie führt. Ich habe nie besser gegessen. Warum indes Gault Millau-Tester hier nicht schwelgend einkehren, wo Regionales und Saisonales in ungeahnte Gaumenfreuden verzaubert wird, bleibt das Geheimnis dieser Geschmacks-päpste, die im selben Ort lieber atlantische Fische und Meeresfrüchte für den Genuß in den Berchtesgadener Alpentälern empfehlen. Gäste, die nicht im Hause wohnen, werden gebeten, sich vorher anzumelden. Dies ist sowohl zum morgendlichen Brunch (35,-) als auch zum abendlichen 3-, 4-, 5-, oder 6-Gänge-Menue (35,- bis 60,-) möglich (siehe auch Seite 14).