

AHGZ Internet Bericht vom 28. Juni 2011

- [Wellness für den Magen](#)



[Home](#) » [Arbeitnehmer](#) » [Unternehmensprofile](#) » Wellness für den Magen

Wellness für den Magen

**Nicht nur Bäder und Saunen - im Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein kümmert man sich auch um die kulinarischen Bedürfnisse der Gäste.**

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“, hat die heiliggesprochene Nonne und Mystikerin Teresa von Ávila bereits im 16. Jahrhundert erkannt. Es wurde nicht nur der Wahlspruch von Sir Churchill, einem leidenschaftlichen Genießer. Auch der Unterfranke Rainer Otto, Chefkoch im Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein hat sich diesem Motto verschrieben. Zusammen mit seinen zwölf Teamkollegen bereitet er Speisen zu, die nicht nur gut schmecken, sondern auch ausschließlich aus natürlichen Lebensmitteln zubereitet werden. Das Vier Sterne-Hotel, das in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag feiert, liegt mitten im Kurzentrum von Bad Staffelstein. Wer in den WellVital-Ort anreist, will etwas Gutes für Gesundheit und Fitness tun oder einfach entspannen und sich verwöhnen lassen, in Bayerns stärkster Thermalsole gleich nebenan oder im hoteleigenen 500 qm großen Wohlfühl- und Badelandschaft samt Beautyfarm. Die Hotelgäste werden im Gourmet-Restaurant mit raffinierten fränkischen und überregionalen Gerichten wie der gepökelten Rinderzunge auf Knödelcarpaccio an Radieschen-Vinaigrette verwöhnt. Oder sie können im lichtdurchfluteten Hauptrestaurant aus wechselnden Der- und Vier-Gang-Menüs sowie à la carte wählen.



**Lebensmittel ohne Zusatzstoffe**

Gewidmet dem Dichter des „Frankenliedes“, Viktor von Scheffel (... „zum heil’gen Veit von Staffelstein gestiegen“ ...), entstand vor einem Jahr ein Gourmet-Bereich mit 24 Sitzplätzen. Restaurantleiterin Jessica Berndt hat mit warmen Rottönen an Wand und Stoffen, Stuhlhussen und edler Tischdekoration eine elegante Atmosphäre geschaffen, die Ruhe ausstrahlt. Ein altes Klavier, Kerzenleuchter und das moderne Triptychon an der Wand sorgen für eine individuelle Note. Dort leistet man sich den fast vergessenen Luxus, Speisen am Tisch vorzulegen oder zu tranchieren. Dieser „gehobene Bereich“ entstand, weil Geschäftsleute, Paare und andere Gäste einen Platz im Restaurant suchten, wohin sie sich ungestört zurückziehen können. So kam die Idee, einen kleinen, etwas abgegrenzten Raum zu schaffen, ohne neue Wände einzuziehen. Das ideale Ambiente für ein romantisches Candlelight-Dinner, aber auch für eine ungestörte Besprechung unter Geschäftsleuten. Küchenchef Rainer Otto, ein gebürtiger Schweinfurter nutzte die Gelegenheit zu einem kulinarischen Kontrastprogramm der eigenen Art. Auslöser was die Leberwurst, die abgefüllt in Glas oder Dose, als fränkisches Souvenir an der Rezeption angeboten werden sollte. Geschäftsführer Andreas Poth las das Etikett und war entsetzt darüber, wie viele Geschmacksverstärker, Emulgatoren oder Farbstoffe („Zusatzstoffe“) sich in der Wurst befanden: „Das macht uns unglaubwürdig, wenn wir die vielgelobten fränkischen Wurstwaren so verkaufen“, sagte Poth. Zusammen mit seinem Küchenchef beschloss er, nach Lebensmitteln Ausschau zu halten, die keine Stoffe mehr enthielten, die Struktur, Farbe oder Haltbarkeit veränderten. „Das war eine echte Herausforderung, mit der wir uns bei unseren Lieferanten erst einmal unbeliebt gemacht haben“. Schinken, Speck oder Bratwürste waren „pur“ auf dem regionalen Markt nicht zu bekommen. Denn „rund 90 Prozent der Lebensmittel werden heute mit Farb- oder Konservierungsmitteln produziert“, wie Koch Rainer Otto erfahren musste. Doch er blieb hartnäckig. Jetzt werden Fleisch, Schinken, Speck und Bratwürste vom lokalen Metzger eigens für das Kurhotel hergestellt, sie enthalten keinerlei Zusatzstoffe, dafür mehr Fleisch und neue Gewürzmischungen. Dadurch werden die Lebensmittel im Einkauf zwar teurer, aber die Gäste sind von dem neuen Angebot begeistert und akzeptieren den etwas höheren Preis. „Gesunde Zutaten sind heute die größte Herausforderung beim Kochen, weil die Gäste in Zeiten der Lebensmittelskandale immer kritischer reagieren“, sagt Geschäftsführer Poth.

Ein erstes Ziel ist inzwischen erreicht: Die Gerichte, die im „von Scheffel“ auf den Tisch kommen, sind garantiert frei von jeglichen Zusatzstoffen. Am Frühstücksbüfett mit seinen 160 Produkten und im Hauptrestaurant wird schrittweise umgestellt. Und weil immer mehr Gäste unter einer Unverträglichkeit von Gluten (ein Bestandteil des Getreides) oder Lactose (eine Form von Milchzucker) leiden, sind die Gerichte auf der Karte gekennzeichnet. Über Buchstabenkürzel erkennt jeder gleich, welche Speisen gluten- oder lactosefrei, salz- oder fettarm sind. Das erspart peinliches Nachfragen.

Frische Ware aus der Region und kürzeste Wege vom Erzeuger in die Küche - das schmeckt man.

