

ADVERT(87193706) REFERENCE(87690306) 0ms...konfigurieren

- Anzeige -

Der Frühling züchten

Nelke Dianthus caryophyllus "Pink Kisses" pink blühend, 12 cm **2.79** pro Stück

Mini-Blühpflanzen
Verschiedene Sorten, 5,5 cm **ab 1.99**

GARTENCENTER NICKL
Gartencenter Rosenheim Nickl GmbH
Brianconstraße 5
83022 Rosenheim
Tel. 0 80 31 / 30 44 80
Öffnungszeiten
Montag - Samstag 8.30 - 19.00 Uhr

f Instagram

HTML(90512467) 2ms...konfigurieren

TEASER(74916956) 6ms...konfigurieren

Invalid Container:

Not enough documents found. Required: 1 but found only:0

DOCUMENT_DETAIL(74916958) 6ms...konfigurieren

Invalid Container:

This container should not be shown, as the detail page type is NEW

STORY_DETAIL(87690373) 8ms...konfigurieren | CUE (28594384) | RAW (28594384) | SAVED (91513118)



Biohotel Kurz in Berchtesgaden ausgezeichnet

„Nachhaltig und zukunftsweisend“: Grüner Michelin-Stern für vegetarische Spitzenküche

01.05.2022 - 12:32 - aktualisiert: 01.05.2022 - 12:32



🔍 Einstellungen

Sie kochen mit voller Überzeugung - und wurden belohnt. Gabi und Christl Kurz (v.l.) haben den Grünen Stern für Nachhaltigkeit des Guide Michelin erhalten. © ce

Als eines von elf Restaurants in Deutschland haben Gabi und Christl Kurz den grünen Stern des Guide Michelin für ihr Lockstein 1 in Berchtesgaden bekommen. Ein Gespräch über den Weg vom Bircher Müsli hin zur nachhaltigen vegetarischen Spitzenküche:

- Anzeige -

Berchtesgaden - Im lichtdurchfluteten Wintergarten des 500 Jahre alten Hauses in der Locksteinstraße fühlt sich der Besuch bei Christl und Gabi Kurz wie im privaten Wohnzimmer an. Mit einem Lächeln auf den Lippen erzählt das Mutter-Tochter-Gespann bei Veilchenwasser und Thymianplätzchen von ihrem Weg zum [grünen Stern für Nachhaltigkeit des Guide Michelin 2022](#).

LESEN SIE AUCH



Neue Michelin-Sterne: Hier kann man Spitzenküche in der Region genießen

Grüner Michelin Stern für Biohotel Kurz in Berchtesgaden

Die Geschichte der beiden Frauen startet mit der Mutter. Während Tochter Gabi spritzigen Kombucha in die Kristallgläser einschenkt, sippt Christl noch kurz an dem Veilchenwasser und zwinkert. „Wie ein Likör ohne Alkohol. Die Veilchen schmecken nicht nur gut, sondern sind auch herz- und nervenstärkend.“

Ihr täglicher Nachrichten-Überbli

Die wichtigsten Meldungen d
Tages von der Redaktion für
zusammengefasst

Einstellungen

Selbst der Metzger gesellte sich zum vegetarischen Frühstück

Christl hat schon immer gerne gekocht. Sie wächst mit einer „konventionellen“ Ernährung auf. Mit 30 Jahren geht es ihr jedoch gesundheitlich immer schlechter. Die Ärzte kommen nicht recht weiter. Ein Heilpraktiker empfiehlt ihr schließlich, ihre Ernährung umzustellen: kein Weizenmehl, kein Zucker, weder Alkohol noch Fleisch. Möglichst keine Eier oder Bohnenkaffee und am besten auch noch Rohkost. Christl stellt ihre Ernährung um. Ihr Körper entgiftet, sie fühlt sich wieder besser. Sie interessiert sich immer mehr für Ernährung. „Das war für mich spannender als ein Krimi.“

Doch es gab kaum Kochbücher zu vegetarischem Essen. Oftmals schmeckten die Gerichte langweilig. Die Köchin experimentiert, schnell interessieren sich auch Nachbarn und Bekannte für das vegetarische Essen in ihrer Frühstückspension in Schönau am Königssee. Das Bircher-Müsli zum Frühstück macht die Runde. Innerhalb kürzester Zeit sitzen 16 Esser bei Christl in der Küche: morgens zum Müsli und mittags zum Salat.

LESEN SIE AUCH



Mit Safraneis und Chiemsee-Kiesel – Grassauer Gourmetkoch über seine zwei Sterne

„Mit der Zeit habe ich noch ein einfaches Gericht gemacht, etwa einen Hirseauflauf.“ Selbst der Metzger gesellt sich dazu. Schnell wird die Küche zu klein. Die Salatschüsseln müssen auf den Fensterbänken ausharren, bis die Gäste kommen. „So hat alles angefangen. Das vegetarische Essen interessierte auch andere. Wir hatten damals eine Frühstückspension und dann wollten auf einmal auch die Gäste so ein Frühstück wie ich und keine Wurstplatte mehr.“

Letztlich wechselt die Frühstückspension den Standort. Das Biohotel in Bischofswiesen entsteht. „Viele in unserer Leberkäshochburg Bayern haben das nicht verstehen können. Sie haben gesagt, das werden wir nicht lange machen. Da kommt doch keiner. Aber es ist sehr gut gelaufen“, so Christl. 30 Jahre lang betreiben Christl und später auch Gabi Kurz das Hotel in Bischofswiesen. 2010 wechseln sie in das Haus in Berchtesgaden, in dem sie auch jetzt noch ihre Gäste bekochen.

„In der Küche hat es mir am besten gefallen“

Tochter Gabi wächst von Kind an mit der vegetarischen Küche auf. „So wie es anfangs keine Kochbücher gab, hat es auch in der Ausbildung nichts in die Richtung der gesunden und vegetarischen Küche gegeben. Mama hat das gemacht, was man nirgends so lernen konnte.“ Gabi kommt gerade in die Schule wie sich Mutter Christl ihre besonderen Kochfähigkeiten erarbeitet. Die Tochter kommt schließlich über eine Lehre in der Hotellerie in die

Gastronomie. „In den verschiedenen Stationen der Ausbildung habe ich festgestellt, dass es mir in der Küche am besten gefällt. Das hatte ich eigentlich nicht gedacht.“

Die beiden Frauen arbeiten nach der Lehre der Tochter eng zusammen. Ob gemeinsame Kochbücher schreiben, Rezepte austauschen oder das Hotel führen und die Gäste bekochen - sie arbeiten stets Hand in Hand. Bis Gabi 2006 nach Dubai geht. Aus den geplanten zwei werden am Ende zwölf Jahre, in denen sie in der Jumeirah Hotelgruppe die vegetarische Küche aufbaut und leitet. Mutter Christl ermutigt sie zu ihrer Entscheidung, nach Dubai zu gehen. In dieser Zeit hat Christl immer wieder arabische Gäste im Biohotel zu Besuch, um „die Mama von der Gabi“ kennenzulernen.

Nachhaltigkeits-Kreislauf: Vom Beet direkt in die Küche

Langweilig wird den beiden Frauen auch jetzt nicht. Die Gästezimmer haben sie mittlerweile zu Ferienwohnungen umgebaut. Parallel bieten die beiden Kochkurse an und pflegen auch noch die zwei hauseigenen Gemüsegärten. Die Anbauflächen spielen eine zentrale Rolle bei den vegetarischen Gerichten von Christl und Gabi. „Wir bauen viel selbst an. Wir holen die Zutaten und verarbeiten sie gleich. Die sehen nicht einmal einen Kühlschrank“, sagt Gabi. Neben Quitten, Aprikosen und Äpfeln findet sich auch so mancher Exot in den Gärten - oder „Unkraut“. „Andere rupfen diese Kräuter raus und wir züchten sie extra. Aus Vogelmiere lässt sich zum Beispiel ein super Salat machen.“ Und die Bioabfälle aus der Küche wandern als Kompost wieder direkt aufs Beet.

„Was wir machen, ist nicht nur nachhaltig, sondern auch zukunftsweisend“

Über den Grünen Michelin Stern freuen sich die beiden bereits mehrfach ausgezeichneten Bio-Spitzenköchinnen. Aber, „die machen das mit dem grünen Stern noch nicht so lange. Wir machen das aber schon lang. Wir würden es auch so machen, wenn wir ihn nicht gekriegt hätten“, so Christl. „Wir kochen mit voller Überzeugung und nicht, weil man Geld verdienen kann oder weil es jetzt ‚in‘ ist, sondern weil wir selbst auch so leben. Was wir machen, ist nicht nur nachhaltig, sondern auch zukunftsweisend.“

Für Christl ist klar: die vegetarische Küche ist noch nicht ausgereizt und hat viel Entwicklungspotenzial. Die beiden Köchinnen haben zuletzt Taglilien für sich entdeckt. „Die hat fast jeder im Garten. Man kann nicht nur die Blüten essen, sondern auch die Knollen und Sprossen, wie jungen Lauch. Die schmecken hervorragend.“

Biohotel Kurz

Christl und Gabi Kurz führen gemeinsam das Biohotel Kurz in der Locksteinstraße 1 in Berchtesgaden. Zuletzt hat der Guide Michelin das Lokal ‚Lockstein 1‘ mit dem Grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

www.biohotel-kurz.de

ce

STATIC_CONTENT(74917071) 0ms...konfigurieren

[Zur Startseite](#)

RECOMMENDATION(86098016) REFERENCE(74917020) 7ms...konfigurieren

Auch interessant

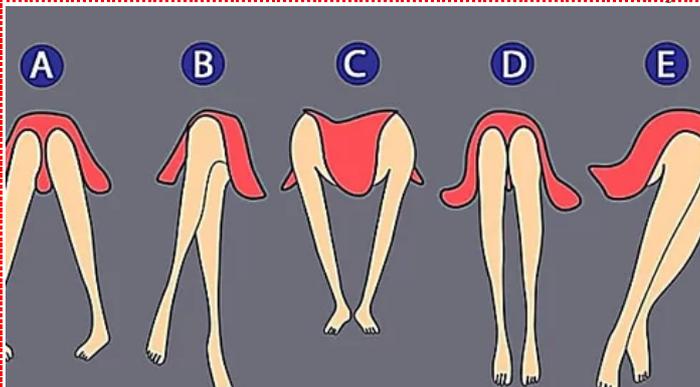


Polestar – 100% elektrisch

Jetzt elektrisch fahren ab 43.725 €.

Grüner Fisher

Reicht ein Vermögen von 250.000 € für Ihren Ruhestand?



Quiz Lounge

Wie du sitzt verrät alles über deine Persönlichkeit!



www.esprit.de

Top reduzierte Angebote bei ESPRIT, jetzt schnell sichern!



Einstellungen