



Rose Marie Donhausers

Gourmetreisen

Gourmetreisen

mit Rose Marie Donhauser



Themen

Montag, 4. Februar 2008

www.biohotel-kurz.de

Was haben Bischofswiesen und Dubai gemeinsam?

Eine fantastische Bio-und Gourmetköchin, die zwar momentan auf längere Zeit im exklusiven Jumeirah Madinat Jumeirah als Küchenchefin im Vegetarischen Restaurant Magnolia kocht, aber irgendwann wieder zu Hause in Bischofswiesen mit ihrer Mutter, die ebenfalls Köchin ist, die erfolgreichen Bio-Kochkurse weiter machen wird. Gaby Kurz ist die Küchenchefin "Gaby-Chefin" in Dubai. Sie hat alles im Griff, einen Kräutergarten hat sie angelegt und ihre Bio-Kreationen lassen ihre bayerische Herkunft ganz gut durchblinseln.

Die Gerichte sind frisch, einfach, von betörender Kreativität, schnörkellos und niveauvoll. Sie nennt es selbst "bayerisch-mediterran" - so eine Art Symbiose "Berg und Meer".

Gaby Kurz ist gut verwurzelt in ihrem Familienhotel in Bischofswiesen. Sie steht zu dem, was sie inspiriert und was ihr schmeckt. Nur so kann eine Authentizität entstehen, die - und genau die - ihr zum dem Ruf der vegetarischen Spitzenköchin anheim kam.

Exklusivität bedeutet in einer Luxuswelt - durchaus wieder auf den Boden der Tatsachen zu kommen. Und dieses Bild sehe ich vor mir, als sich Gaby Kurz zu ihren "Sprößlingen" im Kräutergarten bückte - und es sah fast so aus, als ob "alle Kräuterlinge" ihr aufmerksam zuhörten. Gute Küche - Luxusküche.

Falls Sie es nicht nach Dubai schaffen, so gibt es ja die Kochkurse von Christl Kurz in Bischofswiesen

<http://www.jumeirah.com>

<http://www.biohotel-kurz.de>