

Hausverbot für Fisch und Fleisch

Köchelnde Leidenschaft

Vollwertig, biologisch, vegetarisch – Eine Küchenchefin lässt in ihre Töpfe blicken

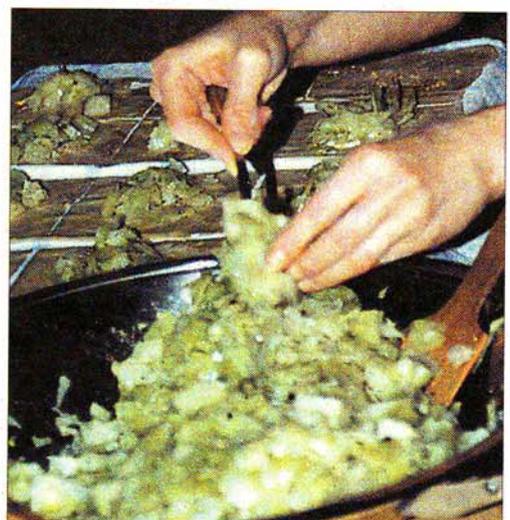
Von Birgit Huber

Vorhang zu, die Vorstellung kann beginnen. Gebannt verfolgen sechs Augenpaare in der ersten Reihe jede noch so winzige Bewegung der Vorführung. Blickpunkt sind die flinken und behenden Finger der jungen Frau, die eine gelbliche Kugel in kürzester Zeit zu einem pergamentähnlichen, schimmernden Stück ziehen. Außerdem auf der Bühne: noch eine Frau, ein Nudelholz und mehrere Backbleche.

Dennoch sitzen die Zuschauer weder vor einem Nudelholzdrama, noch vor einem postmodernen Kochtopftheater. Was sie in den Bann zieht, ist ein Kochkurs, in dem ein Strudelteig gemacht wird. So weit noch nichts Außergewöhnliches. Doch das gibt es natürlich; ein Blick auf die Zutaten lässt es bereits erahnen – aber denjenigen, die vorher Augen und Ohren etwas offen hatten, ist es sowieso nicht entgangen, worum es hier geht. Denn schon vor der Tür kündigt ein kleines Holzschild das Wichtigste an: Biohotel, Vegetarisches Restaurant und private Vollwert-Kochschule steht da drauf.

Satt-grüne Wiesen, leuchtendes Gebirgsmassiv, strahlend blauer Himmel – das urgemütliche Biohotel von Christl Kurz und ihrer Tochter Gabi liegt mitten im Berchtesgadner Land, in Bischofswiesen. Ein Familienbetrieb, in dem die vollwertige, vegetarische Küche groß geschrieben wird. Oder genau genommen die ovo-lacto-vegetabile Ernährung, also die der hedonistischen Vegetarier, die sowohl Eier, als auch Milchprodukte auf ihrem Speiseplan haben. „Wir wollten mit unserem Angebot etwas ganz anderes machen. Eine gesunde und leichte Kost, die weitgehend aus biologischem Anbau stammt“. Weißes Mehl, Industriezucker, Fleisch und Fisch haben hier striktes Hausverbot.

Vollwertig! Ein Wort, das viele von vornherein abschreckt. Müssten sie doch von ihrer heißgeliebten Schwarzwälder Kirsche genauso Abschied nehmen wie vom deftigen Schweinebraten mit Knödeln oder den anderen leckeren Kalorienbomben. Sie malen sich Horrorvisionen von Müsliritern, malträtierten Geschmacksnerven und Selbstkasteiung nach strengstem



Bei Gabi und Christl drücken die Gäste wieder die Schulbank: Wachsam verfolgen sie, wie Gabi die Strudelfleckerln mit gedämpftem Weißkohl füllt. Fotos: Cornelia Huber

buddhistischen Kloster aus. Und streichen das Wort aus dem Wortschatz, bevor es die Küche erreichen könnte.

Bei solchen Vorurteilen würde schon ein Blick in das Biohotel reichen: Von Freudlosigkeit keine Spur. Und auch malträtierte Geschmacksnerven würden hier eher Genuss spüren, als noch mehr gefordert zu werden.

Heute sitzen Hotelgäste auf der Kochschulbank. Denn bei einer Woche Aufenthalt in dem Biohotel ist der Kochkurs inklusive und wird natürlich gerne besucht. „Uns liegt es am Herzen,

dass die Menschen wissen, wie man diese Gerichte zubereitet und wie sie ihren Körper gesund und vollwertig ernähren“, sagt Gabi Kurz. Nach den Wörtern „gesund“ und „vollwertig“ mögen manche erst mal stutzen, wenn sie die Speisekarte des Abends lesen und sehen, dass dort der Strudel angekündigt ist, der im Kochkurs heute auf Wunsch der Gäste zubereitet wird.

Während Gabi die einzelnen Strudelfleckerln mit gedämpftem Weiß-

kohl füllt und zu kleinen Päckchen formt, mischt Christl aus Äpfeln, Kleehonig, Rosinen, Zimt und Rum die Apfelstrudel-Füllung. Die Gäste sitzen auf einer Bank direkt vor der Arbeitsplatte und verfolgen schrittweise die Zubereitung. Nebenbei gibt es Tipps für die Ernährungsumstellung.

Der Weg dorthin fängt im Kopf an. Man muss sich nur vor Augen führen, wie viele Krankheiten durch falsche Nahrung bedingt sind, und wie hoch zum Beispiel der Zuckerverbrauch ist: Wurden 1900 jährlich noch drei Kilo Zucker pro Kopf verbraucht, sind es jetzt 60 Kilo. Eine beträchtliche, ungesunde Menge. Da wird klar, wie wertvoll eine vollwertige Kost ist. Und ein biologischer Kochkurs ist wohl der erste Schritt in diese Richtung.

Das Angebot des Biohotels ist vielfältig und reicht von Intensivschulungen über Themenkurse bis hin zu einer professionellen Unterstützung bei der Ernährungsumstellung. Wer nicht die Zeit hat, nach Bischofswiesen zu fahren, kann auch Kochseminare von Christl und Gabi in München besuchen, zum Beispiel am 28. April oder am 23. Juni im Re-ell Kochstudio.

Biologisches Kurhotel, Schulstraße 1, 83483 Bischofswiesen, Telefon 0 86 52/98 00. www.biohotel-kurz.de