

Bad Füssinger Küche: Gesundbrunnen für Genießer

Bad Füssing - **Ob frisch gepflücktes Gemüse direkt von den Feldern nebenan, abgeschmeckt mit heimischen Kräutern und Würzmitteln aus der japanischen Makrobiotik, oder köstlicher Käse auf Wunsch sogar aus Stutenmilch und Ziegenmilch: Die Restaurantköche im niederbayerischen Bad Füssing beweisen ihren Gästen Tag für Tag, dass man Gesundheit auch Essen kann. „Gesund schlemmen zwischen den Thermen“ ist das neue Motto in vielen Küchen der 50 Restaurants im Ort. Ganz aktuell wurde der Bad Füssinger Falkenhof auch deshalb jetzt vom Internet-Reiseportal Trivago als eines der zehn Besten veganen Restaurants Deutschlands ausgezeichnet.**

Neue Studien zeigen: Richtiges Genießen mit Reduktion der Kalorien kann den Organismus dazu bringen, regelrechte Gesundbrunnen-Moleküle auszuschütten. Diese bremsen den Alterungsprozess in den Körperzellen. Deshalb können die Gäste in Europas beliebtestem Kurort Bad Füssing im Bayerischen Golf- und Thermenland jetzt auf Wunsch das Geschmacksfeuerwerk einer wirkungsvollen und vor allem auch wohlschmeckenden Anti-Aging-Küche genießen.

Glutenfrei, laktosefrei und besonders fettarm: Bad Füssings Köche sind derzeit dabei, das Heilbad an der Grenze zu Oberösterreich auch kulinarisch an die Spitze der europäischen Kurorte zu kochen. Auch ein echter Gewinn für die Gesundheit: Der Trend zu kleineren Portionen auf Wunsch, als Alternative zu den sonst üblichen „Seniorentellern“ und „Kinderportionen“.

Ebenso wie die Gastronomen haben auch die Gäste in Bad Füssing erkannt: Das Bad in den legendären Bad Füssinger Thermen bringt mehr, wenn ergänzend dazu richtiges Essen Leib und Seele zusammenhält.

Ganz klar erkennbar ist in Bad Füssing deshalb auch der Trend, bereits bei der Bestellung ganz auf kalorienlastige Beilagen zu verzichten. Statt Kartoffeln, Pommes frites oder Knödel begleiten in Europas übernachtungsstärkstem Kurort immer öfter

Wirkt und wirkt und wirkt, mit der Kraft der 3 Thermen.

16. September 2015

Presse-Information

gegrilltes Gemüse und frische Salate Steak, Schnitzel & Co. So mancher Küchenchef nimmt bei seinen schmackhaften Kreationen Anleihen aus der Wissensschatzkammer von Ayurveda und der traditionellen chinesischen Medizin.

Damit der gesunde Genuss auch nach der Rückreise in den Alltag der Schlüssel für die eigene Gesundheit und ein beschwerdefreies Leben bleibt, werden in Bad Füssing für die Gäste mittlerweile auch Kochkurse mit raffiniertem kulinarischen Programm angeboten: So gibt es Kochschulen im Stil der Fernsehköche mit speziellen Kochkursen zum Beispiel für Gäste mit Diabetes, Übergewicht oder zu hohen Cholesterinwerten.



Auch Starköche wie hier Alfons Schuhbeck geben den Thermengästen in Bad Füssing gelegentlich Tipps für gesundes Genießen zu Hause.

Foto 1: Kur- & Gästeservice Bad Füssing

Foto 2: Fotolia

Hinweis für die Redaktion:

Diesen Presstext und die Pressefotos zur kostenfreien Verwendung finden Sie im Internet unter: <http://badfuessing.newswork.de>

Kur- & Gästeservice Bad Füssing
Rathausstraße 8, 94072 Bad Füssing
Telefon: 0 85 31/97 55 80
Telefax: 0 85 31/21 36 7
tourismus@badfuessing.de
www.badfuessing.de



BAD FÜSSING
wirkt und wirkt und wirkt