

## Bad Füssing: Viel Neues aus der „Genießer-Quelle“

---

*„Anti-Aging-Küche“, gemeinsame „Genießertafeln“ für Singles, Alternativen zum „Seniorenteller“: Europas beliebtester Kurort geht neue Wege, damit Kur und Gesundheitsurlaub zum wohltuenden kulinarischen Erlebnis werden.*

**Bad Füssing - Bad Füssings Köche zeigen ihren Gästen jetzt, wie man Gesundheit auch kulinarisch genießen kann. Viele Restaurants und Gasthäuser in Europas meistbesuchtem Heilbad gehen dafür neue Wege, um aus dem Thermenurlaub in Zukunft ein entspannendes Genusserlebnis zu machen. „Gesund schlemmen zwischen den Thermen“ ist das Motto, das die Küchen der 50 Restaurants im Ort beflügelt. Und so beglückt laut Reiseportal Trivago zwischenzeitlich auch eines der zehn besten veganen Restaurants Deutschlands in Bad Füssing die Gesundheitsurlauber.**

Neue Studien zeigen: Richtiges Genießen kann den Organismus anregen, regelrechte Anti-Aging-Moleküle auszuschütten. Die bremsen den Alterungsprozess in den Körperzellen. Deshalb können die Gäste in Bad Füssing auf Wunsch jederzeit das Geschmacksfeuerwerk einer wirkungsvollen und vor allem auch wohlschmeckenden Anti-Aging-Küche genießen. So mancher Küchenchef nimmt dazu bei der Zutatenauswahl und Zubereitung auch Anleihen aus den Wissensschatzkammern von Ayurveda und traditioneller chinesischer Medizin. Glutenfrei, laktosefrei und besonders fettarm: Bad Füssings Köche haben den Ehrgeiz, das Heilbad an der Grenze zu Oberösterreich auch kulinarisch an die Spitze der europäischen Kurorte zu kochen.

Ein Vielzahl von Innovationen machen die Genussoffensive dabei zu einem besonderen Erlebnis. Ein kalorienreduzierter Gewinn für die Gesundheit beispielsweise ist in vielen Gaststätten die Möglichkeit, Portionen in maßgeschneiderter Dimension zu wählen - als Alternative zu den sonst üblichen „Seniorentellern“ und „Kinderportionen“. Ganz klar erkennbar ist in Bad Füssing auch der Trend, wenn von den Gästen gewünscht, auf kalorienlastige Beilagen zu verzichten. Statt Kartoffeln, Pommes frites oder Knödel begleiten in Europas übernachtungsstärkstem Kurort immer öfter vitaminstark gegrilltes Gemüse und frische Salate Steak, Schnitzel & Co.

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

21. Juni 2017

## Presse-Information

Und weil allein zu essen nur halb so gut schmeckt, gibt es in Bad Füssing ab Juli auch das Projekt „Gemeinsam is(s)t man glücklicher“. Auf Initiative des örtlichen Gewerbevereins bieten verschiedene Restaurants allein reisenden Gästen einen extra ausgewiesenen Gemeinschaftstisch und damit die Möglichkeit, nicht mehr solo, sondern in geselliger Runde zu dinieren und neue Bekanntschaften zu schließen.

Damit gesunder 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 zudem Kochkurse mit raffiniertem kulinarischen Programm angeboten: So gibt es dort Kochschulen im Stil der Fernsehköche mit speziellen Küchenkursen zum Beispiel für Gäste mit Diabetes, Übergewicht oder zu hohen Cholesterinwerten.



*Bad Füssings Gastronomen:  
Viele neue Ideen für kulina-  
rischen Erlebnisurlaub mit  
„Anti-Aging-Effekt“.*

*Foto: Kur- & GästeService  
Bad Füssing*

### **Hinweis für die Redaktion:**

**Diesen Presstext und die Pressefotos zur kostenfreien Verwendung finden Sie im Internet unter: [www.badfuessing.newswork.de](http://www.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](http://www.badfuessing.de)

**BAD FÜSSING**  
wirkt und wirkt und wirkt