

Pfalz-Touristik e.V. · Postfach 10 04 16 · 67404 Neustadt/Weinstraße

*Pfalz.Touristik e.V.
Landauer Straße 66
67434 Neustadt an der Weinstraße*

*Postfach 10 04 16
67404 Neustadt an der Weinstraße*

*Telefon 063 21/39 16-0
Telefax 063 21/39 16-19*

*info@pfalz-touristik.de
www.pfalz-touristik.de*

*Sparkasse Mittelhaardt
Deutsche Weinstrasse
Konto 1603 893 · BLZ 546 512 40*

Essen Sie sich jung mit wellVINess

Zehn Hotels laden zu Anti-Aging-Menüs /Aktion im September

Der Pfälzer Weg zum Wohlbefinden wird im September zur Genussroute. Unter dem Motto "Essen Sie sich jung mit wellVINess" laden zehn Mitgliederhotels vom 1. September an für einen Monat zum traubenkernigen Genuss in ihre Restaurants. Edle Pfalzweine sind die empfohlenen Speisebegleiter. Die Menüfolgen komponieren die jeweiligen Küchenchefs individuell, gemeinsam aber ist allen der Leitgedanke der Anti Aging Küche nach Professor Markus Metka. Der international renommierte Experte aus Österreich beschreibt die Weinrebe bzw. Weintraube als "Anti Aging Küchenstar Nummer Eins", gefolgt von Tomate, Olive, Bohne, Sojabohne, Broccoli, Wildlachs, Hühnerfleisch, Spinat, Tee, Walnuss, Hafer, Joghurt, Kürbis und Orange. Möglichst viele der Zutaten finden sich in den Menüs der wellVINess-Gastronomen: Rindercarpaccio mit hausgemachtem Olivensalz und Heilkräuter-Rotweinessig, Tomatenmousse mit Olivenpesto, Strudel vom Kaninchenfilet mit glacierten Trauben und Broccoli, Latte Macchiato vom Kürbis oder Parfait von Walnuss und Orange – das sind nur einige der genusslichen Beispiele aus den wellVINess-Speisefolgen quer durch die Pfalz. Das genaue Programm mit allen beteiligten Hotels und Menüs finden Sie im Internet unter www.wellviness.de.

Möglichst viele dieser Küchenstars zum kulinarischen Jungbrunnen vereint etwa die ehemalige Kochweltmeisterin Petra Roth-Püngeler vom Restaurant „Schneider“ in Dernbach. Kollege Alfons Fröhlich vom gleichnamigen Hotel in Dansenberg, nah am Betzenberg gelegen, lädt ebenso zum kulinarischen Spiel mit der gesunden Küche wie das Kurpark-Hotel in Bad Dürkheim, unter einem Dach mit der Spielbank. Am nördlichen Anfang der Deutschen Weinstrasse setzt das „Pfalzhotel Asselheim“ den Schwerpunkt auf die Pfälzer Weinbergsschnecke, Alleinstellungsmerkmal des Hauses. Am südlichen Ende, im „Schweigener Hof“, gibt Thomas Storz als Mitglied der "Route du Chocolat" noch die Zutat Schokolade bei. In Maikammer vereint Dieter Kaub im „Immenhof“ seine Favoriten



unter den Anti Aging Küchenstars, ebenso in Gleiszellen die Familie Zaselowski in ihren „Südpfalzterassen“. Im Kuseler Musikantenland komponieren Stefan Klinck vom „Felschbachhof“ und Jürgen Clos vom Hotel „Reweschnier“ kulinarische Symphonien. In der Haßlocher „Sägmühle“ freut sich Chefin Andrea Hook über das Thema Anti Aging, mit dem sie sich schon seit langem beschäftigt.

wellVINess setzt auf eine gesunde leichte Küche und verwendet neben saisonalen Frischeprodukten aus der Region bewusst Produkte aus der Weinrebe, wie etwa Traubenkernöl oder -mehl. Denn der im Traubenkern enthaltene Stoff OPC (Oligomere Procyanidine) gilt als der stärkste, bisher bekannte Fänger der Freien Radikale. Jene sind es, die unsere Zellen altern lassen. Dem will das regionale Pfälzer Wohlfühl-Programm wellVINess entgegen wirken. Im letzten Jahr beim Internationalen Symposium für Weintourismus wurde wellVINess, das die Qualitäten und Stärken der Pfalz bündelt, als beispielhaft innovative Verbindung von Wein und Wellness in Deutschland vorgestellt. Das ganzheitliche Konzept war bereits 2003 ausgezeichnet worden mit dem Sonderpreis im deutsch-französischen Innovationswettbewerb "Die Zukunft im Visier - L'Avenir pour Objectif" und hat sich inzwischen zum weintouristischen Alleinstellungsmerkmal der Pfalz entwickelt.