

Gemüsereigen für Geniesser mit Gesundheitsbewusstsein

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **51 (1994)**

Heft 10: **Heilkräuter aus dem eigenen Garten**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558304>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gemüsereigen für Genießer mit Gesundheitsbewußtsein

Mitten im Land der Alphornbläser, Schwinger und Kuhhirten, dort wo Wilhelm Tell sein Heimspiel gab, befindet sich ein vegetarisches Restaurant mit Stil, das den fortschrittlichsten Erkenntnissen um gesunde Ernährungsweise Rechnung trägt. Da kam es uns gerade recht, daß dieser «Gesundbrunnen» in der schönsten und geschichtsträchtigen Ecke der Schweiz zu



Das Park-Restaurant wird seinem Namen in dieser Lage sichtbar gerecht.

Hause ist. Denn was ließe sich in dieser Jahreszeit besser verbinden als eine Wanderung in herrlich-uriger Natur mit dem Genuß einer herzhaften und zugleich hochfeinen, nahrhaften und zugleich urgesunden Küche?

Das Park-Restaurant liegt einfach wunderschön: vornehm - gediegen, abgeschieden und doch zentral, in entspannter, lauschiger Atmosphäre, zwei Minuten vom Vierwaldstättersee entfernt. Im Frühling, Sommer und Herbst

sitzt man meilenweit entfernt von jeder Hektik auf der Sonnenterrasse des ehemaligen Grand-Hotels, der Blick richtet sich auf den herrlichen Park, mit den mächtigen Gebirgsstöcken der Zentralschweiz, dem Urirotstock, Fronalpstock und der Rigi als Kulisse. Vom See her tönen die Dampfersirenen, sonst weit und breit kein Geräusch außer dem Gezwitscher der Vögel und Rauschen der Mammutbäume.

Wenn der Chefarzt dem Chefkoch etwas einflüstert

Eigentlich müßte das «Vegi», wie die Angestellten das Park-Restaurant nennen, vom bunten Ausflugspublikum überrannt werden und himmlische Ruhe hier ein Fremdwort sein. Aber weit gefehlt - das widerspräche kraß dem Geist des Hauses, das sich mit Haut und Haaren der Gesundheit verschrieben hat. Der schönste Bau im Ort erstrahlt seit Mai 1990 in neuem Glanz als Klinik für biologische Medizin. Hier nimmt man den Menschen tatsächlich und nicht nur phrasenhaft als ganzheitliches Wesen auf, was sich bis in die Kochtöpfe hinein konsequent fortsetzt. Chefarzt Dr. med. Marcel Brander ist ein innovativer Kopf. Er will den Patienten der Aeskulap-Klinik nicht nur predigen, daß die Art der Ernährung eine wesentliche Rolle bei der Heilung vieler Krankheiten spiele, sondern möchte ihnen gleichermaßen demonstrieren, wie und wie gut sie gesünder essen können.

Jeder Patient erhält in der Klinik einen individuell vom Arzt verordneten Diät- oder Speiseplan. Solange er in der Klinik weilt, stellt

die Ernährungsumstellung kaum ein Problem dar, zu Hause dagegen meist umso mehr, wenn sich die restlichen Familienmitglieder auf einmal mit vegetarischer Vollwertkost anfreunden sollten. Diesen Schritt versucht Dr. Brander zu erleichtern, indem er der Klinik ein erstklassiges vegetarisches Restaurant vor die Nase gesetzt hat. Dort soll man sich erstmal bekochen, verzaubern und Lust darauf machen lassen, zu Hause die alten, aber nicht unbedingt gesundheitsfördernden Kochgewohnheiten über Bord zu werfen.

Die Mühe, die man sich bei diesen ehrgeizigen, aber liebevollen «Umerziehungsversuchen» gibt, soll natürlich nicht allein auf die Patienten und ihre Angehörigen abzielen. Längst ist dies in den vier Jahren gelungen, die das «Vegi» inzwischen auf dem Buckel hat. Die Freunde, um nicht zu sagen Fans des Park-Restaurants bilden eine treue Stammkundschaft, die die außerordentlich hohe Qualität dieses Gesundbrunnens in der Urschweiz – die Rütliwiese befindet sich direkt vis-à-vis von Brunnen – zu schätzen wissen.

Täglich neue Variationen um den «Vegi-Lunch»

«Vegi-Lunch» und «Vegi-Diner» nennt sich in Brunnen, was andernorts Tagesmenü heisst. Mit dem kleinen Unterschied, daß es zusätzlich noch ein Tagesmenü gibt und dem Küchenchef Helmut Forbach die Ideen zwischen Mittag- und Abendessen nie auszugehen scheinen. Tagtäglich treibt seine Raffinesse neue Blüten. Für Fr. 15.50 gibt es zum Beispiel Stangensellerriesalat mit Feta, Fenchel mit Nußkruste auf Rahmrisotto, und Crêpe mit Heidelbeeren. Das Tagesmenü für Fr. 28.– fällt noch üppiger aus: wie wär's mit einem Bananen-Randen-Salat zur Einstimmung, gefolgt von einer Ratatouille-Suppe? Anschließend verwöhnt eine Gemüsepastete mit Auberginencurry die Geschmacksnerven, und ein Grießköpflli mit Früchtecoulis rundet die Genußtour durch die «Vegi-Küche» ab.

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, sind saisongerecht, selbstgemacht, – Dosen sind ein absolutes Tabu – und vollwertig. Helmut Forbach zeigt uns die Vorratsräume, damit wir selbst sehen, daß hier nur frisches Gemüse vom Biobauern aus Seengen am Hallwilersee lagert und nichts, was nach Fertigprodukten aussieht. Seit einem Jahr werden auch Fischgerichte serviert, sehr zur Freude des Chefkochs und folglich auch der Gäste. Denn auf seine Rotbarben-, Felchen-, Egli- oder Lachsfilets versteht sich der Maître de Cuisine. Dazu gibt es Weine aus biologischem Anbau; Bier ist ebenso auf der Karte zu finden, harte Alkoholika dagegen nicht. Dafür sind die Säfte frisch gepreßt und schmecken so fein, daß man darüber ohnehin den Wein vergißt. Kaffee wird sowohl aus Bohnen wie auch aus Getreide serviert. Nur die Raucher haben's schwer: Aus dem Restaurant sind die Glimmstengel verbannt.



Von der Pasta bis zum Tofuburger «MacAesculap» ist alles frisch und selbstgemacht.



*Aeskulap Park-Restaurant
CH-6440 Brunnen
Telefon 043/33 11 22
täglich geöffnet von
11.00–23.00 Uhr; warme
Küche von 11.30–14.00 Uhr
und 18.30–21.30 Uhr.*