

Lust auf neue Entdeckungen machen

GESUNDHEITSHOTEL Menschels Vitalresort in Meddersheim setzt auf regionale Partner und biologischen Anbau

Von
Reinhard Jarnot

MEDDERSHEIM. Dem Alltag entfliehen, die Seele baumeln lassen, intensiv wahrnehmen, sich selbst, die herrliche Natur, zurückkommen in eine Welt, die wieder neugierig macht und alte Gewohnheiten vergessen lässt und die Lust macht auf neue Entdeckungen und Erfahrungen: Die vier Felke-Elemente Wasser, Luft, Erde und Licht in Verbindung mit viel Fitness, Entspannung und Energiebehandlung spielen hierbei eine wesentliche Rolle.

SOONAHE

Serie: 12. Teil

So kann man mit wenigen Worten in etwa das Konzept des Kurhauses Menschel bezeichnen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, Körper und Geist auf der Basis eines breit gefächerten ganzheitlichen

Angebotes in Einklang zu bringen. „Wir verstehen uns heute als ein Gesundheits-, Bio- und Wellnesshotel“, sagt Birgit Franke-Menschel, Ökotrophologin.

Dass hierzu auch eine bewusste Ernährung gehört, ergibt sich aus dem Therapieansatz. „Da muss es passen“, weiß die Ökotrophologin, die deutlich macht, dass Ernährung eine zentrale Rolle im Konzept des Hauses spielt. Von den alten Essgewohnheiten abzuweichen, Neues kennen zu lernen und auszuprobieren, seine Esserfahrungen zu hinterfragen – das wird den Gästen hier leichtgemacht. Was liegt da näher, als regionalen Produkten den Vorrang zu geben? Einerseits betreibt man hier selbst Gartenbau (Salate, Kräuter, Kürbis, Bohnen, Zucchini, Lauch, Tomaten, Obstbäume), was zur Folge hatte, dass eine Artenvielfalt entstanden ist, die über 100 verschiedene Pflan-

zen und 60 verschiedene Sträucher umfasst.

Andererseits sind Menschels immer auf der Suche nach Lieferanten, die das Haus mit biologisch erzeugten Lebensmitteln versorgen. Hier sind kurze Transportwege und eine damit verbundene geringere Umweltbelastung ein großes Anliegen. „Und genau deshalb haben wir uns entschieden, SooNahe zu unterstützen und dabei zu sein“, betont Franke-Menschel. Der Gesundheitsaspekt spiele schließlich im Gesamtkonzept des Kurhauses eine zentrale Rolle und werde daher konsequent in der Ernährung umgesetzt. Ob für die Fastengäste, die Genießer oder die Allergiker, alle Bedürfnisse und Wünsche würden ernst genommen und vom geschulten Küchenteam unter der Leitung von René Steinmetzger kompetent und liebevoll umgesetzt. Zu den regionalen Lieferanten gehören unter anderem die



Ökotrophologin Birgit Franke-Menschel und Koch und Menschels Küchenchef René Steinmetzger präsentieren eine lecker anmutende Käseplatte mit Maitaler (Demeter-Frischkäse), Rotee Zora (halbfester Schnittkäse mit Paprikarinde), Schafscamembert und Möhrenleibchen.

Foto: Reinhard Jarnot

Bannmühle mit ihren Obstsäften, der Schwalbenhof mit Käse, Joghurt und Brot, der Bornwiesenhof mit Käse, das Forstamt Soonwald mit Wild. „Wir wünschen uns, dass es noch mehr Erzeuger gibt, die den

regionalen Gedanken noch weiter stärken, indem sie auf biologischen Anbau umstellen, das wäre für uns eine große Bereicherung“, merkt Birgit Franke-Menschel abschließend an.

Allgemeine Zeitung 10.09.2009