

Presseinformation

Innovatives Kulinarik-Konzept im Klosterhof

„Nach Lust und Laune“ bekommt eine neue Bedeutung

*Bayerisch Gmain, Juni/Juli 2023: „Sage mir, wie Du isst, und ich sage dir, was Du bist“, meinte einst der französische Schriftsteller und Gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Umgedreht wird seine Aussage zum genussvollen Abenteuer: „Sag mir, wer Du bist, und ich sage Dir, was Du isst“ heißt es ab Mitte Juli im **Klosterhof Alpine Hideaway & Spa** in Bayerisch Gmain, wenn die Genuss-Handwerker um Küchenchef Sascha Förster mit ihrem neuen, innovativen Kulinarik-Konzept an den Start gehen. Ab dann können die GenussArt-Restaurant-Gäste ihr Menü ganz nach dem Motto wählen: „**Your mood defines your food**“. Essen „nach Lust und Laune“ bekommt so eine ganz neue Bedeutung...*

Alles kann, nichts muss: Egal, ob man Liebhaber des Extravaganten ist, den Geschmack der Heimat schätzt oder offen ist für einen farbenfrohen Genuss aus Pflanzen – das neue Abendmenü bietet für jeden Genusstypen das passende kulinarische Erlebnis.

Sie sind weltoffen, neugierig und lassen sich gerne inspirieren? Dann ist das Menü **Chef's Choice** ihre Wahl. Perfekt für Abenteuerer & Jetsetter steht es für eine **Küche der Kontraste**: Es zelebriert die Freiheit des Kochens und überrascht mit unerwarteten Kombinationen und neuen Geschmacksrichtungen. Die Grenzen der traditionellen Kochkunst werden gesprengt.

Oder darf es vital, leicht, ehrlich, saisonal und alpin werden? Gipfelstürmer und „Hoamat“-Liebhaber wählen die **Bergwiese**, eine **leichte Kräuterküche**. In diesem Menü wird die Vielfalt der Region mit alpinen Kräutern kombiniert, um eine perfekte Balance zwischen Genuss und Gesundheit zu schaffen.

Und wer „in the mood for“ rein pflanzlich, naturbelassen, farbenfroh und überraschend anders ist, freut sich über das Menü **Kraut & Rüben**, das mit seinen kreativen Geschmacks- und Texturkombinationen für eine neue Art von pflanzlicher Küche steht. Perfekt für Entdecker...

Selbstverständlich gibt es für jede Menü-Wahl auch passende Getränke-Vorschläge, die den Genuss abrunden – alkoholisch und alkoholfrei. What's your mood today?!

www.klosterhof.de

Der Klosterhof – Alpine Hideaway & Spa: Die Betriebswirtin Henrike und der Arzt Dr. med. Andreas Färber erfüllten sich damit einen Traum. Jedes Detail suchen sie persönlich aus und leben die Begeisterung für diesen Wohlfühlort gemeinsam mit ihren Mitarbeitern. Im deutschsprachigen Raum steht der Klosterhof für Luxus zum Wohlfühlen. Das 2016 neu eröffnete Alpine Hideaway & Spa ****S mit 500 Jahre alter Geschichte bietet 65 Zimmer und Suiten – darunter Spa Lofts mit Whirlpool und Bergblick – einen 1.500 qm großen Wellnessbereich, ein angeschlossenes Gesundheitszentrum und ein kulinarisches Verwöhnprogramm von Küchenchef Sascha Förster.

Medienkontakte:

Fedra Sayegh PR /
media & marketing münchen
T. +49 (0)89 – 92 33 30 0
fs@sayegh-pr.de
www.fedra-sayegh-pr.de

Lisa-Maria Standl,
Klosterhof Alpine Hideaway & Spa
T. +49 (0)86 – 51 98 25 - 0
lisa-maria.standl@klosterhof.de
www.klosterhof.de