

PRESSEMITTEILUNG

Veröffentlichung honorarfrei!

Biohotel Gut Gremmelin, Februar 2010
Mecklenburg-Vorpommern

Gesund und munter Tagen

Neues Ernährungskonzept auf Gut Gremmelin

Roh macht froh – ist das Motto nach dem der (F)Rohkostbotschafter Norbert Wilms lebt und Speisen zubereitet.

Als erstes Tagungshotel in Deutschland nimmt Gut Gremmelin dieses Ernährungskonzept in eine „gesund & fit“ Tagungspauschale auf.

Das Küchenteam des mehrfach ausgezeichneten Seminarhotels hat eine Woche lang mit Norbert Wilms...Sprossen und Gräser gezüchtet, Nüsse und Linsen eingeweicht, Gemüse geschnibbelt und mariniert und sogar Brot hergestellt, ohne zu Backen. Denn nach dem Ernährungskonzept VITALISSIMO soll nichts über 42 C erhitzen, da sonst die Struktur der Pflanze zerstört wird. Also werden Samen und Kleie oder Gemüse sanft getrocknet – so entstehen schmackhafte Cracker und Gemüsechips.

Ab sofort kann die Tagungspauschale mit dem Ernährungskonzept VITALISSIMO auf Gut Gremmelin gebucht werden. Dann gibt es zum Frühstück in dem Biohotels zum Beispiel selbst gemachte Mandelmilch und in der Kaffeepause Sesamcracker mit gefüllten Tomaten und Dinkelgras-Smoothies. Nicht nur gesund soll es sein, auch die Geschmacksnerven werden neu gefordert und ein Heraus-Holen aus dem Alltag ist garantiert.

Link:

<http://www.vitalissimo-mg.de>

*Am Hofsee 33, 18279 Gremmelin, schaffhausen@gutgremmelin.de
Tel.: 03 84 52 – 51 10, Fax: 03 84 52 – 51 28, www.gutgremmelin.de*