



PRESSEAUSSENDUNG

21. Juni 2017

KARIN WEINGRILL IST ÖSTERREICHS ERSTE AUSGEBILDETE VEGANE ERNÄHRUNGSBERATERIN

Vegane Gerichte sind in den Restaurants des REDUCE GESUNDHEITSRESORTS BAD TATZMANNSDORF zum fixen Bestandteil des kulinarischen Konzeptes geworden. Haubenkoch Siegfried Kröpfl hat das gesamte Küchenteam des Resorts entsprechend gecoacht und auch die Diätologin Karin Weingrill bietet ab sofort professionelle Hilfestellung als eine der ersten veganen Ernährungsberaterinnen Österreichs an: „Ich sehe die Ausbildung zur veganen Ernährungsberaterin als eine zeitgemäße Ergänzung zu meiner klassischen Ausbildung als Diätologin“, so Weingrill. „Vegane Ernährung setzt sehr viel Wissen rund um den Einsatz der Lebensmittel, aber auch was die Versorgung mit wichtigen Vitaminen und Spurenelementen betrifft, voraus.“

Interessierte Gäste haben somit nicht nur die Möglichkeit die veganen Kreationen auszuprobieren, sondern sich auch wertvolle Tipps und Anleitungen für eine vegane Ernährungsweise zu holen. Für die beiden Küchenchefs Leo Knöbl und Alfred Grof sind die Kreativität bei der Zubereitung und auch die Regionalität der Lebensmittel wesentlich. Dass gerade die pflanzliche Küche enormes Geschmackspotential bietet, darüber sind sich beide einig. Resultierend daraus findet diese Kreativität auch auf der Speisekarte Niederschlag und ist zu den Fleischklassikern eine sehr verlockende Konkurrenz. Den Gästen wird mittags und abends zusätzlich zur á la carte – Auswahl ein abwechslungsreiche vegane Menüs geboten und auch beim Frühstück finden Veganer alles, was das Herz begehrt: frische Smoothies, vegane Eierspeise oder geräucherter, gebratener Tofu aus Rotenturm mit mediterranem Gemüse. Ein Highlight für Süßschnäbel ist übrigens das hausgemachte vegane Eis. „Ich freue mich, dass unsere vegane Ausrichtung, nicht nur bei unseren Hotelgästen, sondern auch bei unseren Restaurantbesuchern aus der Region als attraktives kulinarisches Zusatzangebot so gut Anklang findet.“, so Vorstandsdirektor Dr. Leonhard Schneemann.



FOTO:

v.l.n.r. Vorstandsdirektor Dr. Leonhard Schneemann, Küchenchef Alfred Grof, Karin Weingrill, MA, Küchenchef Leo Knöbl © Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf

Veganer Genuss á la carte:

Restaurant Sonnengarten im REDUCE HOTEL VITAL****S

(reichhaltiges Frühstücksbuffet, Mittag- und Abendessen mit großzügiger veganer Auswahl)

Vegan Cooking Weekends – im Herbst: Fachsimpeln und Kochen mit Haubenkoch Siegfried Kröpfl

<https://www.reduce.at/reduce-vital/preise/highlights/vegancooking/>

PRESSEKONTAKT:

Für Interviews & redaktionelle Recherche zum Thema vegan:

Karin Weingrill, MA Tel. 03353 8200 7236

Bild & Textmaterial:

Alexandra Klucsarits

Abteilungsleiterin Marketing und Qualitätsmanagement

03353 8200 7016, marketing@reduce.at