

Erholung geht durch den Magen



Herbert Hacker über das „live medicine Resort“ in Bad Gleichenberg.

Lange Zeit wurde der Begriff Thermenhotel mit allem Möglichen in Verbindung gebracht – nur nicht mit gutem Essen. Inzwischen ist das anders. Immer mehr Betreiber solcher Anlagen holen sich namhafte Köche ins Haus, vermutlich der nicht ganz unbegründeten These folgend, dass gutes Essen wohl mindestens so viel zur Erholung beitragen kann wie ein geheiztes Schwimmbaden und Sauna. Ein eindrucksvolles Beispiel dafür liefert das Ende des Vorjahres offiziell

eröffnete „live medicine Resort“ in Bad Gleichenberg. Durch einen radikalen und mutigen Umbau ist aus dem ehemaligen Kurhaus das architektonisch wahrscheinlich schönste Thermenhotel Österreichs geworden. Mitinhaber Christian Köck hat mit einigen Partnern



HEISSES KONZEPT. Therme und Essen. Otto Bayer schuf das gelungene Gastro-Konzept in Bad Gleichenberg.



dafür immerhin 62 Millionen Euro locker gemacht. Fürs kulinarische Konzept hat man Otto Bayer verpflichtet, der früher in der Nähe von Kufstein dem elterlichen „Tirolerhof“ zwei Hauben eingebracht hat. Jetzt ist er für die Kost in Bad Gleichenberg verantwortlich, die er von einem hoch ambitionierten Team erzeugen lässt. Nicht nur, dass die Anlage – und damit auch das Restaurant – geschmackvoll und stilsicher gestaltet wurde; auch was aus der Küche kommt, ist absolut erfreulich. St. Petersfisch im Noriblatt, Cremesuppe vom Zuckermais mit Chilischäum, eine geschmorte Kaninchenkeule mit Kartoffel-Kräuter-Püree und eine Heidelbeer-Pannacotta mit Minzpesto lassen einen in der Sekunde alle Wehwehchen vergessen. Und das, obwohl Genuss und Gesundheit ja bekanntlich nicht immer eine friktionsfreie Partnerschaft führen. Doch wie man in Bad Gleichenberg sehen kann, geht es auch anders.

NAME: live medicine Resort Das Kurhaus

ADRESSE: 8344 Bad Gleichenberg, Brunnenstr. 31, Tel.: 01/966 38 86

ÖFFNUNGSZEITEN: tägl. 12–14, 18–23 Uhr

PREISE: Vorspeisen bis 9,90, Hauptspeisen bis 19,90 Euro