

PRESSETEXT

Bad Moos – Dolomites Spa Resort Herrn Enzos Gespür für Genuss

Italien und Südtirol. Berge und Meer. Knödel und Gamberetti. Bad-Moos-Küchenchef Enzo Grippa versteht sich formidabel auf das Beste aus beiden Welten. Und ist zudem ein Kapazunder in Sachen glutenfreier Ernährung.

„Man soll dem Körper etwas Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ In der Küche des Bad Moos – Dolomites Spa Resort, inmitten der majestätischen Sextener Dolomiten, hat man sich dem klugen Credo Winston Churchills mit Leib und Seele verschrieben. Auch Gäste mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten wie Zöliakie genießen hier nach Lust und Laune. Schließlich beschäftigt sich Küchenchef Enzo Grippa seit über 20 Jahren mit dem Thema Glutenintoleranz, hält in ganz Südtirol Workshops und Kochkurse und schult Chefköche in der sorgfältigen Zubereitung glutenfreier Speisen. Für seine Expertise und sein Engagement wurde der 62-jährige jetzt sogar von der italienischen Zöliakievereinigung (AIC) ausgezeichnet – und ist damit gewissermaßen der Glutenfrei-Guru Südtirols.

Sorglos glutenfrei genießen

Um jedem Bad-Moos-Gast einen genussvollen und unbeschwerten Aufenthalt zu ermöglichen, werden allfällige Unverträglichkeiten gleich beim Check-In abgefragt. Den Rest erledigt die eingespielte Küchencrew quasi automatisch. „Genaueres Arbeiten, große Sorgfalt und Hygiene und eine gründliche Schulung sind dabei das Um und Auf“, erklärt Enzo Grippa. Das gelte für die Küchenbrigade ebenso wie für die Kolleginnen und Kollegen vom Service. „Eigenes Lager, eigene Kühlbereiche, eigener Toaster, eigenes Besteck – getrennte Arbeitsbereiche sind beim Zubereiten glutenfreier Gerichte unerlässlich.“ Spezielle Teller kennzeichnen alle Gerichte, die ohne das Klebereiweiß auskommen. Das frische glutenfreie Brot hat am Tisch des Gastes eine eigene Position abseits des anderen Gebäcks. Eine ausgefeilte Logistik, von der die Gäste wenig mitbekommen. Die dürfen sich in Bad Moos getrost aufs Schlemmen und Genießen konzentrieren. Und auf die köstlichen Kreationen, die aus Enzos Küche kommen, etwa frische Penne mit Melanzani und Mozzarella, deftige Schlutzkrapfen oder herzhafte Knödel mit Steinpilzen. Nachmittags duftet es verführerisch nach verführerischen Torten oder warmem Apfelstrudel mit Vanillesauce – selbstverständlich alles glutenfrei.

Crossover-Kulinarik: Meer trifft Berge

Es kann übrigens leicht vorkommen, dass man Enzo bei einer zünftigen Tour durch die Sextener Bergwelt nahe Bad Moos begegnet. Der ist nämlich selbst passionierter Bergfex und sammelt auf seinen Wanderungen die würzigen Südtiroler Wildkräuter, die in seiner Küche den Ton angeben. Und nicht nur die Kräuter haben keinen langen Weg hinter sich: Insgesamt achtet man in der Küche des Bad Moos sehr auf Regionalität der Produkte. Die Milch für den Morgen-Cappuccino und der wunderbare Käse auf dem beeindruckenden, abendlichen Käsebuffet kommen aus der Sextener Käserei. Die Küchenlinie des Maître de Cuisine verbindet die Südtiroler Küche charmant mit mediterranen Einflüssen. Diese kulinarische Liaison von Bergen und Meer genießt man im Sommer stimmungsvoll auf der Sonnenterrasse mit Blick auf die schroffen Gipfel der Dreischusterspitze und den Lärchenwald des Fichleintales gleich gegenüber. Oder im Winter im gemütlichen Zirbenholzambiente des Panoramarestaurants. Wer sich für einen besonderen Anlass ein wenig Rückzug wünscht, diniert stilvoll in einer der beiden historischen Stuben aus dem 13. bzw. 17. Jahrhundert. Abwechslungsreiche Pauschalen und kulinarische Angebote sind auf www.badmoos.it zu finden.

Buchungskontakt:

Bad Moos - Dolomites Spa Resort
Fischleintalstraße/ Via Fiscalina 27
39030 Sexten-Moos/ Sesto-Moso (BZ), Italien
Tel. +39 0474 713 100
Fax +39 0474 713 333
info@badmoos.it, www.badmoos.it

Pressekontakt für Rückfragen

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Birgit Koller-Hartl	Leonie Stolz	Elisabeth Helfer
Bräuhof 248	Wimmelsweg 10	Postfach 31
A-8998 Grundsee	D-22303 Hamburg	D-85233 Odelzhausen
+49 151 142 780 76	+49 40 50681694	+49 8134 5576411
bkh@fufda.de	ls@fufda.de	eh@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Resort Bad Moos zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](#) druckfähiges Bildmaterial sowie weiteres Textmaterial.