

Schlemmen und entspannen

Cafeteria der Waldsee-Therme bietet täglich einen Mittagstisch - „Schwäbischer Montag“ beliebt

Bad Waldsee - Die Cafeteria der Waldsee-Therme ist sowohl für die Rehabilitandinnen und Rehabilitanden der Städtischen Rehakliniken als auch für externe Besucherinnen und Besucher von Thermalbad und Saunalandschaft ein beliebter Treffpunkt. Mit insgesamt 60 Sitzplätzen im Innenbereich und 20 im Freien lädt diese attraktive Cafeteria zum Schlemmen und Entspannen ein. Und einen tollen Blick von oben auf die Badelandschaft gibt es gratis dazu. Für KURLAND berichten Julia Graf und Patricia Opel von den Städtischen Rehakliniken.

In der kalten Jahreszeit sitzt es sich warm und gemütlich drinnen und im Sommer wird auch die Terrasse unter freiem Himmel im Eingangsbereich bewirtet. Ob zum leckeren Mittagstisch, zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag, zum leckeren Eisbecher oder kurz zum Durstlöschen mit einem kleinen Snack zwischendurch: Das breitgefächerte Angebot steht den Gästen der Cafeteria in der Waldsee-Therme an sieben Tagen der Woche jeweils von 10 bis 22 Uhr zur Verfügung. Für den größeren Hunger sind gesunde sowie herzhaftere Gerichte wie zum Beispiel ein Gemüse- und Spinatstrudel, verschiedene Salatvariatio-



Gut besucht ist die Cafeteria in der Waldsee-Therme auch zum Mittagstisch, der an sieben Tagen in der Woche angeboten wird und preisgünstige Menüs beinhaltet.

nen, aber auch Wurstsalat mit frischem Brot vom Bäcker, Weißwürste mit einer Brezel oder eine hausgemachte Gulaschsuppe im Angebot. Sehr beliebt bei den Besuchern ist dieses Café in der Waldsee-Therme auch in den Abendstunden, um den Tag gemütlich bei einem Glas Wein, einem spritzigen Aperol oder einem kühlen Glas Bier ausklingen zu lassen.

Immer mehr Gäste besuchen die Cafeteria inzwischen auch gezielt zur Mittagszeit. Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr wird hier von Montag bis Sonntag jeweils ein täglich wechselndes, preisgünstiges Mittagessen serviert. Dieses findet auch bei Berufstätigen in Bad Waldsee großen Anklang: „Es schmeckt einfach hervorragend und ist zudem noch günstig“, weiß einer der Stammgäste, der sich sein warmes Essen in entspannter Ambiente schmecken lässt, bevor es wieder an die Arbeit geht.

Vor allem der neu angebotene „Schwäbischer Montag“ hat schon viele Fans gefunden. Für das Mittagessen zu Wochenbeginn werden in Absprache mit dem Küchenchef der Städtischen Rehakliniken typisch schwäbische Gerichte ausgewählt. Da gibt es zum Beispiel Linsen mit Spätzle und Saitenwurst, Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bratwürste mit Bratkartoffeln oder auch das panierte Schnitzel Wiener Art - das geht hierzulande bekanntlich immer.

Abwechselnde Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte sowie vegetarische und vegane Gerichte findet man von Dienstag bis Sonntag auf der Mittagstischkarte der Cafeteria. Hier eine kleine Auswahl: Hähnchengeschnetzeltes Indische Art, Kalbsragout mit Gemüse, Königsberger Klopse, Hirschgulasch Waidmanns Art, Seelachsfilet an Limonen- oder Kräutersauce, Tortellini mit Käsefüllung, Vollkornpenne mit Linsenbolognese oder auch Kichererbsen-Gemüse-Curry. Der Preis von nur 8,50 Euro pro Mittagsgeschicht beinhaltet auch einen gemischten Salat. Dieser besteht aus verschiedenen Rohkostsalaten wie zum Beispiel Karotte, Sellerie, Fenchel-Apple, Weißkraut- und Rotkrautsalat sowie Tomaten- und Gurkensalat, die vom Küchenpersonal liebevoll zubereitet werden. Für Suppenliebhaber oder auch für den kleineren Hunger steht noch die wechselnde Tagessuppe auf der Speisekarte. Hier erwartet den Gast Gemüsecremesuppe, Kürbis-Ingwer-Suppe, Badische



Fair gehandelter Kaffee - auf Wunsch auch „to go“ im „Recup“-Becher - und Kuchen versüßen hier den Nachmittag.

Grünkern-Suppe, Flädlesuppe oder eine bewährte Nudelsuppe.

Das Essen wird frisch aus der vielfach gerühmten Küche der Städtischen Rehakliniken geliefert. Küchenchef Peter Bentele und sein Team bereiten sämtliche Mahlzeiten mit ausgewählten, bio-zertifizierten Lebensmitteln zu. Allesamt Produkte, die gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert und kontrolliert wurden und dafür das Bio-Siegel erhalten haben.

Auch das Team der Cafeteria legt großen Wert darauf, dass – wenn möglich – vor allem regionale Speisen aus bio-zertifizierten Nahrungsmitteln auf den Tisch kommen. Deshalb werden unter anderem naturtrüber Apfelsaft von heimischen Streuobstwiesen sowie leckere Bionaden verschiedener Geschmacksrichtungen ausgeschrieben.

Hier ist man sich der Verantwortung für die Umwelt und für die internationalen Beschaffungsketten bewusst. So wurden im Zusammenhang mit der „Fairtrade“-Kampagne der Stadt Bad Waldsee fair gehandelter Kaffee, Tee, Trinkschokolade und Zucker in



In der Cafeteria der Waldsee-Therme können Gäste entspannen und abendrein den Ausblick genießen auf die Badelandschaft. Fotos/Graphik (4): Städtische Rehakliniken/Rolf Schultes

das Sortiment aufgenommen. Bei „Fairtrade“ handelt es sich um das weltweit bedeutendste Sozialzertifizierungssystem. Mit Hilfe gerechter Handelsbedingungen sollen Kleinbauern und Arbeiterfamilien in den Herkunftsländern Afrikas, Asiens und Lateinamerikas gestärkt

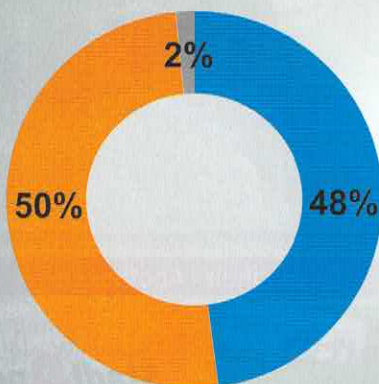
werden. Das „Fairtrade“-Siegel garantiert, dass die damit ausgezeichneten Produkte hohen sozialen Standards entsprechen und umwelt- sowie ressourcenschonend angebaut wurden.

„Fairtrade“-Kaffee gilt zum Beispiel als besonders erlesen

und qualitativ hochwertig, da die Samen für dieses Produkt mit viel Sorgfalt und Liebe angebaut werden. Im Gegensatz zu den Eigentümern von Großplantagen haben die betroffenen Kleinbauern großes Interesse daran, ihre kleinen Anbauflächen gut zu pflegen; schließlich sichert der Kaffeeexport ihre Existenz. Kaffee gibt's in der Cafeteria übrigens auch „to go“ im wiederverwendbaren, umweltfreundlichen „ReCup“-Becher.

Bei einer kürzlich ausgewerteten Umfrage der Städtischen Rehakliniken unter den Besuchern der Cafeteria beurteilten 98 Prozent deren Angebot als „sehr gut“ oder „gut“. Die Frage „Könnten Sie sich vorstellen, uns wieder zu besuchen?“ beantworteten 99 Prozent mit „ja.“ Diese hohen Sympathiewerte sind nicht zuletzt dem sehr engagierten, freundlichen Team geschuldet. Hier erfüllt sich der Leitgedanke, wonach sich ein Gast wohlfühlen und bei gutem Essen und Trinken vom Alltag entspannen soll, im besten Sinne. Und das an sieben Tagen in der Woche.

unser Angebot



- sehr gut
- gut
- befriedigend

Das Ergebnis einer Umfrage unter den Gästen der Cafeteria in der Waldsee-Therme macht deutlich, dass diese sehr zufrieden sind mit dem Angebot an Speisen und Getränken.