

Gut und achtsam essen



PR – Einfach gut und dabei achtsam essen – das kann man seit gestern in der Wasserburger Altstadt. Mit dem „Boulevard 10“ hat in der Ledererzeile ein ganz besonderes Restaurant seine Pforten geöffnet. Dahinter steckt das ehemalige, bekannte und beliebte Restaurant „Lutz & Christine“ – allerdings in ganz neuem Gewand und mit einem

ebenso neuen kulinarischen Konzept.



Eine fast achtmonatige Kernsanierung hat das bei vielen Wasserburgern auch als „Café Stocker“ bekannte Restaurant hinter sich. Und es ist ein echtes Schmuckstück geworden.

Offen zur Straße hin, lichtdurchflutet und mit modernem, aber gemütlichem Interieur neu ausgestattet. Alles ist gerichtet,

um die Gäste zu verwöhnen: „Wir wollen mit unserem etwas anderen Angebot an Speisen und Getränken das Bewusstsein im Umgang mit unserer täglichen Nahrung wecken. Alles ist frisch, regional, selbst hergestellt und rundum gesund“, verspricht Chefin Christine Stocker-Hoyer, die sich auch um die Küche kümmern wird.



„Zu unseren neuen Gerichten gehören unter anderem auch Buddha Bowls – eine Schüssel voller Glück. Das ist ein wunderbarer Weg, um bewusst mit Freude ausgewogen zu essen. Gesunde, saisonbedingte frische Früchte und Gemüse, ein wenig Proteinhaltiges wie

Fleisch, Fisch, Eier, Milch- und Sojaprodukte, gepaart mit den ballaststoffreichen Kohlenhydraten, die sich in den verschiedenen Getreidesorten finden, ergibt zusammen eine gesunde, schmackhafte Ausgewogenheit – das sind unsere Buddha Bowls.“

Die Chefin weiter: „In unserer Karte bieten wir für unsere Gäste je nach Saison Salate, Kräuter und Tees aus dem eigenen Garten an. Hausgemachte Semmeln, Brot und Kuchen aus Bio-Mehl runden unser Angebot ab, ebenso wie bio-vegetarische Speisen, Weidefleisch und ein gesundes Frühstück.“



Letzteres ist täglich von 9 bis 12 Uhr zu haben. „Goldene Milch“, dem leuchtend gelben Kurkuma-Getränk werden heilende Wirkungen nachgesagt, darf ebenso wenig fehlen wie Süßes aus Dinkelmehl.

Der Kaffee kommt aus der Privatrösterei „Bohnenfee“ aus Moosburg. „Die Bohnenrösterin Manuela röstet speziell für uns den Kaffee mild, gefühlvoll und dennoch voll im Geschmack. Den Kaffee verkaufen wir übrigens auch im 250-Gramm-Beutel.“



Von mittags bis abends wird es im „Boulevard 10“ durchgehend warme Küche geben. Dabei wird besonders auf gesunde, regionale Produkte geachtet. Heimisches Gemüse, hausgemachte Nudeln, Weideente, Lammlende, begleitet von hausgemachten Limonaden und

Spritz, mit Kräutern aus dem eigenen Garten – für das alles steht „Boulevard 10“. Woher der neue Name kommt: „Wir sind in der Ledererzeile, das ist Wasserburgs größte Einkaufsstraße. Und wir haben die Hausnummer 10“, verrät die Chefin.

Alles ist also gerichtet für die Gäste. Das Einzige, was dem „Boulevard 10“ noch fehlt: „Wir suchen noch Mitarbeiter in allen Bereichen“, so Christine Stocker-Hoyer.



BOULEVARD 10
BESSER ESSEN



Direkt-Kontakt:

Boulevard 10
Ledererzeile 10, Wasserburg

Telefon: 08071/2237
info@boulevard10.de

www.boulevard10.de