

Hans Bertels übernimmt Gastronomie
im salvea – Lust auf Gesundheit

Gesund trifft lecker

Nun ist es endlich soweit! Nach zahlreichen Gesprächen mit vielen interessierten Gastronomiebetreibern ist die Entscheidung über das Restaurantangebot im salvea jetzt gefallen. Neben dem attraktiven Wohlfühlprogramm für Körper und Seele, steht das Krefelder „Lust-auf-Gesundheit“-Haus an der Westparkstraße ab November auch für die Gaumenfreude und Genuss. Dabei ist der Betreiber in Krefeld wahrlich kein Unbekannter: das ehemalige „Crocodile“ Hans Bertels.

Mit seiner kreativen Kochkunst mit Qualitätsprodukten von regionalen Erzeugern geht er seinem Leitgedanken „gesundheitsorientierte Küche“ erfolgreich nach. Die etwa 500 Quadratmeter große moderne Gastronomie wird nun auf den Namen „Bertels in Salvea“ getauft und macht so richtig Lust auf Geschmack! Zudem bietet sie eine Vielfalt an Angeboten, wie Bistro, a la carte oder für die ganz Schnellen coffee to go.

Bertels, der nach seiner Meisterprüfung im Jahre 1977 über zwei Jahre lang der jüngste Küchenmeister Deutschlands war, machte sich schon 1979 mit 22 Jahren selbständig. Seine Philosophie der „Cuisine Nouvelle“ entwickelte er parallel zu den Ideen der Eurotoques. Er gehört dieser vor 11 Jahren gegründeten Vereinigung der europäischen Spitzenköche an und

stimmt dem Gründervater der Eurotoques Paul Bocuse, der einmal sagte: „Es ist allerhöchste Zeit, an die Öffentlichkeit zu treten und der Verbindung von Kochkunst und dem reinen, unverfälschten Naturprodukt die hohe Stellung einzuräumen, die von alters her im Sinne einer europäischen Tradition gebührt.“

„Der Besuch eines Restaurants und das Einkaufen sind in den letzten Jahren mehr und mehr zu einer Sache des Vertrauens zu den Anbietern geworden“, so Bertels weiter „wir tragen eine hohe Verantwortung für das, was wir unseren Gästen zum Essen und Trinken anbieten. Aus seiner Verpflichtung seinen Gästen gegenüber sucht er gezielt Lieferanten, die reine, unverfälschte und einwandfreie Lebensmittel anzubieten haben. Sein gesamtes Fleischangebot bezieht er zum Beispiel bei „Thönes Natur“ und verarbeitet es unter Verzicht auf Vakuumverpackungen in ganzen Teilen selbst der Frische und der Umwelt zuliebe. Gemüse ist ökologisch erzeugt, und Fisch kommt aus Wildbeständen oder von einer irischen Biofarm.“

Für alle Neugierigen bietet Salvea eine offene Küche. Ein Blick hinter die Kulisse.

Denn auch in der Gastronomie darf der Bezug zur Realität nicht fehlen. Die Verhältnisse so abzubilden, so wiederzugeben, dass ein reales Bild entsteht. Ein wichtiges Prinzip, das auch hier eingehalten wird.

Salvea- Betreiber Wolfgang K. Hoever freut sich über diese Entscheidung. „Ziel war von Beginn an nicht Vermietung um jeden Preis, sondern ein qualitativ hochwertiges sowie gesundheits- und genussorientiertes Angebot zu bezahlbaren Preisen.“