

Gourmet Vital

Schlank & Fit mit Hochgenuss



DAS ENDE DER 1001 DIÄTEN & ERNÄHRUNGSLEHREN



Welche Ernährung ist denn nun die „Richtige“ ?

- Fast jeder heute ist verwirrt im Dschungel der 1001 Ernährungslehren & Diäten
- Die meisten Lehren bedeuten „Verzicht und Genuss-Verlust“, sind daher dauerhaft nicht „durchzuhalten“
- Es fehlen die beliebt-gewohnten Genuss-Erlebnisse und kulinarischen Freuden

Das Ende der 1001 modernen Ernährungslehren und Diäten

Der Ansatz war es GENAU dorthin zu schauen, wo heute noch Menschen und ganze Völker uralt werden – und zwar kerngesund uralt werden. Wie leben diese Menschen? Deren Richtlinien für Ernährung bilden die Grundlagen der „Gourmet Vital Küche“.

Gourmet Vital ist also das zusammengetragene Ernährungswissen alter Weltkulturen über LANGLEBIGKEIT & GESUNDHEIT, umgesetzt auf kulinarischen Hochgenuss.

So regional und saisonal wie möglich. Und mit Genüssen, die bekannt und beliebt sind. Wie Gulasch, Schaschlik, Rahmgeschnetzeltes oder Bolognese, mit köstlichen Beilagen wie Spätzle, Pasta & Co. Natürlich auch feinste Desserts, Süßspeisen, Kuchen & Torten.

"Probierst Du's dann spürst Du's ! "

Alles ist möglich, wenn man weiß wie's geht

Und genau darum geht's bei Gourmet Vital. Nämlich dieses Wissen zu vermitteln, sowohl an Privatverbraucher, an Firmen und vor allem auch an die Köche der Gastronomie.

Kulinarisch umsetzbar ist Gourmet Vital in allen Regionen und den dort typischen Genüssen. Von feiner gutbürgerlicher Küche bis hinauf zur edelsten 3-Sterne-Küche.

Selbst höchstdekorierte Sterneköche wie Heinz Winkler arbeiten begeistert mit vielen dieser Naturzutaten. Feinste Geschmäcker und das gewünschte „Wohlgefühl im Bauch“ auch Stunden nach dem Essen wird somit am eigenen Leibe erlebbar.

Denn nach dem Essen merkt man es:

Ob es auch gut verträglich war und wie gut es mich denn wirklich genährt hat.

Übergewicht, Völlegefühl & Heißhunger ade! Lange angenehm gesättigt sein, ein wunderbares Gefühl im Bauch, voller Energie & Lebensfreude – das ist GOURMET VITAL.

Für jede Lebensmittelunverträglichkeit ist eine kulinarisch köstliche Lösung parat. Und Diabetiker finden hier gesunde, langkettige Süßungsmittel vor. Wie z.B. feinen Reissirup mit einem Gehalt von über 60% an „höheren Zuckern“, die langsamer ins Blut gehen, deutlich länger sättigen und keinen Heißhunger hervorrufen.

Mehr Infos unter: