



GANZHEITLICHES NASCHEN

Was Birkenrinde, Blüten und Himalaya mit Kuchen zu tun haben

Nicht auf das „Was“, sondern auf das „Wie“ kommt es an. Ein perfektes Beispiel ist *Café Konditorei Orth* in Bad König. Auf den ersten Blick ähnelt es vielen Cafés in der Republik mit seiner sonnengelben Fassade, den weißen Markisen und einer großen Terrasse. Für den Kuchen aber wird im Gegensatz zum Mainstream ausschließlich Dinkelmehl verwendet. Und auch sonst kommen Ingredienzien zum Einsatz, die für manch einen neu sein werden: Man süßt mit Blütenhonig, Vollrohrzucker sowie Xylit – aus der Birkenrinde gewonnen –, Erythrit oder Stevia. Weitere Zutaten sind unter anderem Natursauerteig, 100 Prozent Distelöl oder Himalaya Salz. Ergebnis: Der Kuchen sieht klasse aus und schmeckt auch so.

Diese etwas andere Art der Backkultur hat Manfred Orth selber entwickelt. Bald nachdem er mit seiner Frau Doris das elterliche Café übernahm, änderten sie privat ihre Ernährung und wurden Vegetarier. Da war es nur konsequent, das Angebot im Café zu überarbeiten. Man experimentierte, probierte und schließlich stand das heutige Sortiment. Insbesondere Allergiker, Menschen mit Laktoseintoleranz und Diabetiker naschen hier ganz ohne Reue.

Neben Kuchen-Klassikern schmeckt eine besondere Kreation des Hauses: „das kleinste persönliche Frühstücksbuffet“, ein süß-herzhaftes Arrangement ähnlich den spanischen Tapas. Der Hirse-Buchweizen-Brei wird mit Kokosmilch zubereitet und ist für die vegane Ernährung geeignet. Der Sonntagsbrunch verbreitet Urlaubsfeeling – ohne Koffer packen und Stau. Bemerkenswert: Die Auswahl gesunder sowie außergewöhnlicher Teesorten.

„Immer wenn ich mich wohl fühle, bin ich mir am nächsten“, erklärt Doris Orth und möchte dieses Wohlsein allen Gästen ermöglichen. Mit ihrer Schwiegertochter Nicole schafft sie in den Räumen des Cafés eine entspannte Stimmung. Literatur zum Themenkomplex Geist-Seele-Körper sowie biologische Tees und Gewürze, Nahrungsmittel im Geist der Hildegard von Bingen, basische Körperpflege und Nahrungsergänzungsmittel zur Entschlackung bietet der angeschlossene kleine Laden „Bewusstes Sein“. Die Reise zum Selbst kann beginnen.



ODENWALD KIRSCHTORTE „CAFÉ ORTH“
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 201



CAFÉ KONDITOREI ORTH
Familie Orth
Königer Straße 32, 64732 Bad König
Telefon 0 60 63 / 14 13
e.orth@t-online.de
www.cafeorth.de

