

SÄUREN RAUS!

BASENFAS- TEN ALS FRANCHISE-KONZEPT FÜRS HOTEL

Gesund abnehmen, genießen und sich verwöhnen lassen.

Das ist die Idee einer Kur im Wellnesshotel. So findet man in vielen Häusern mit Medical Wellness-Ausrichtung bereits Heilfasten nach Buchinger, die F.X.-Mayr- und Schroth-Kur oder auch das Basenfasten. Das Familienunternehmen Wacker hat das Potenzial erkannt und bietet die von ihm entwickelte »basenfasten – die wacker-methode« seit 2014 als Franchise-System für Hotels an



FOTOS: Schwarzwald Panorama, basenfasten GbR

Säuren raus, heißt es beim Basenfasten, denn auf säurebildende Nahrungsmittel wird für einen begrenzten Zeitraum verzichtet. Was bei der Wacker-Methode – vor über 17 Jahren von Sabine Wacker entwickelt und in zahlreichen Büchern dargelegt – nicht den Verzicht auf Genuss oder gar freudloses Darben bedeutet. Während der Kur gibt es Obst und Gemüse satt – frisch, regional und saisonal, heißt hier die Devise. Die Zutaten sind »frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und anderen Zusätzen«. Da beim Basenfasten tierische Produkte und Getreide entfallen, wird der Organismus entlastet. Auf dem Speiseplan stehen stattdessen vitalstoffreiche Obst- und Gemüsesorten, Keimlinge, frische Kräuter und Nüsse. Der Fastende soll sich bereits während der Kur vitaler und energiegeladener fühlen – und leichter, denn er verliert in der Regel pro Woche ein bis vier Kilo an Gewicht. Ziel-

Auf säurebildende Lebensmittel wird beim Basenfasten komplett verzichtet. Das bedeutet nicht zwangsläufig einen Verzicht auf Genuss, wie das Schwarzwald Panorama unter Beweis stellt

gruppe der Basenfasten-Kur sind gesundheitsbewusste Menschen und speziell solche, die gesund abnehmen möchten. Aber auch für Fitnessfans, Allergiker, Vegetarier und Veganer ist das Basenfasten eine Option. Alles »Typen«, die der Ernährung im Alltag einen hohen Wert beimessen und die auch im Wellnesshotel auf entsprechende Angebote achten.

Matteo Wacker, Geschäftsführender Gesellschafter der basenfasten GbR: »Prinzipiell sind für Basenfasten-Kuren Wellnesshotels und Kurhäuser geeignet, die Wert auf Qualität, Entspannung, Regionalität und Saisonalität legen.« Die Bandbreite reicht vom kleinen Landhaus wie dem Natur-Landhaus Krone im Allgäu bis hin zum Vier-Sterne-Superior-Hotel wie dem Schwarzwald Panorama in Bad Herrenalb oder dem Hotel Marlana bei Meran/Südtirol – drei von neun Häusern, die bereits eine Partnerschaft mit dem Franchise-Geber eingegangen sind. »Von allen wird die Basenfasten-Philosophie gelebt und in hoher Qualität umgesetzt. Im Vordergrund steht immer das indivi-

Ob ein basisches Müsli zum Frühstück, der mit Gänseblümchen dekorierte Salat als leichte Mittagsmahlzeit oder das liebevoll angerichtete Kohlrabi-Türmchen mit Zitronen-Petersilien-Pesto am Abend – das Auge isst mit



duelle Hotelkonzept des Partners«, so Matteo Wacker. Denn Basenfasten lässt sich in unterschiedlichen Preisklassen wirkungsvoll umsetzen – im Luxushotel eben auf Gourmetniveau. Wie im Schwarzwald Panorama: Hier trifft die jahrzehntelange Erfahrung mit der Entsäuerungs- und Entlastungskur nach Wacker auf die moderne Interpretation der basenreichen Kost durch Küchenchef Hagen Müller. »Die Resonanz ist außerordentlich gut«, betont Direktionsassistentin Stephanie Schwab.

Die Idee, aus dem Fasten- auch ein Franchisekonzept zu machen, kam durch vermehrte Anfragen von Hotels, die ihren Gästen die Wacker-Methode als Dienstleistung anbieten wollten. Um das Vorhaben in entsprechender Qualität umsetzen zu können, ist allerdings einiges an Know-how nötig. Das liefert der Franchise-Geber. Matteo Wacker: »Die Partnerschaft beginnt mit einer dreitägigen Erst-Zertifizierung, bei der im Haus alle für die Umsetzung der Kuren relevanten Mitarbeiter geschult werden.« Das Hotel erhält ein Franchise-Handbuch, außerdem einen Zu-

gang zum systemeigenen Intranet, in dem sich praktische Hilfsmittel, Merkblätter und Rezepte finden. Auch bei der Vermarktung des Angebots erhält das Haus Unterstützung. »Der Franchise-Partner bekommt von uns alles an die Hand, was er benötigt, um die Kuren selbstständig als Dienstleistungspaket in seinem Haus anbieten zu können«, erklärt Wacker. Ein Ausschlussverfahren für andere Kurformen gibt es für die Basenfasten-Hotels nicht. »Wichtig ist, dass der Gast klar erkennt, was zu seiner Basenfasten-Kur gehört und was nicht.« Als weiteren Vorteil für die Hotels sieht er die Verweildauer von Basenfasten-Gästen. »Meist bleibt der Basenfasten-Gast für mindestens sieben Tage. Er konsumiert basische Vollpension und bucht oft Anwen-

dungen über die Inklusiv-Leistungen hinaus.« Das bestätigt auch Stephanie Schwab vom Schwarzwald Panorama: Hier werden am häufigsten ein- und zweiwöchige Kuren gebucht. »Vor Kurzem wurden die ersten dreiwöchigen Kuren durchgeführt.« Alles in allem steigt die Nachfrage. »Außerdem besuchen uns immer mehr ausländische Gäste für die Basenfasten-Kur – unter anderem aus den Vereinigten Arabischen Emiraten«, so die Direktionsassistentin. »Wir freuen uns über den enormen Zuwachs und die Kooperation mit Sabine Wacker.«

Natürlich gibt es das gebündelte Know-how nicht kostenlos. Matteo Wacker: »Die einmalige Franchise-Einstiegsgebühr inklusive der Erstausrüstung an Materialien, der dreitägigen Erst-Zertifizierung sowie der professionellen Systemintegration liegt derzeit noch unter 6.000 Euro.« Anschließend wird eine Franchise-Gebühr pro Basenfasten-Gast fällig. Mit dieser werden die Leistungen der Franchise-Zentrale, die Betreuung, die Entwicklung der Marketing-Instrumente und -Strategien sowie die Weiterentwicklung des Systems abgedeckt.

KIRSTEN POSAUTZ
Textchefin
posautz@tophotel.de



WICHTIG IST, DASS DER GAST KLARERKENNT, WAS ZU SEINER BASENFAS- TEN-KUR GEHÖRT UND WAS NICHT.

MATTEO WACKER

FASTEN KLASSIKER

BUCHINGER

Beim Heilfasten nach Buchinger handelt es sich um eine Trinkkur auf Basis von Gemüsebrühe, Säften und Tees. Die Methode wurde vom Internisten Otto Buchinger entwickelt, der 1920 die erste Heilfasten-klinik Deutschlands eröffnete.

F.X. MAYR

Die F.X.-Mayr-Kur basiert auf der von Franz Xaver Mayr (österreichischer Arzt, 1875 - 1965) entwickelten Methode der Darmreinigung und -schonung. Bekannte Elemente sind das Tee-Fasten, die Milch-Semmel-Kur oder eine milde Ableitungsdiät.

SCHROTH

Eine der vier Säulen der Schrothkur nach Naturheiler Johann Schroth (1798 - 1856) ist die kalorienarme, überwiegend basische Kost ohne tierisches Eiweiß und Fett; hinzu kommen die sogenannten Trink- und Trockentage, eine besondere Form der Packung sowie der Wechsel von Bewegung und Ruhe.