

PRESSETEXT

Das Beste am Landleben ganz entspannt und familiär: Gemüse aus dem Garten, Rindfleisch von der eigenen Zucht

Die Gastgeber der Landidyll Hotels sagen nicht nur, dass sie das Landleben lieben. Sie tun es auch. Unter ihnen sind passionierte Landwirte, Gemüseproduzenten und Rinderzüchter. Die Gäste genießen das nicht nur mit einer verführerischen Regionalküche. Sie können eigenhändig spüren und erfahren, welche wohltuende Wirkung die schönsten Seiten des Landlebens haben. Egal ob das bei Ausflügen in die Natur, beim Sensen-Mähkurs oder bei der Besichtigung historischer Gemäuer ist.

„Bei uns können die Gäste die Landwirtschaft hautnah erleben und ganz persönliche Erfahrungen machen.“ Stephanie Cordes-Conrad vom Landidyll Lindenhof in Bad Laasphe am Rande des Rothaargebirges verwöhnt die Urlauber mit echten Naturerlebnissen, denn ihr Landgasthof Lindenhof hat gerade in Sachen ländlicher Erlebnisse und Genüsse viel zu bieten und repräsentiert damit die Philosophie der Landidyll Hotels besonders eindrucksvoll. Der familiengeführte Landgasthof war einst ein Bauernhaus. Der Großvater war ein erfolgreicher Rinderzüchter, der diese Qualität an die Nachfahren weiter gab. Heute hat der Lindenhof 60 bis 80 Rinder im Stall, eine Kreuzung aus Deutschem Fleckvieh und den schottischen Galloway Rindern. Die Frage, inwieweit das Fleisch der eigenen Rinder auch in die Gastronomie eingebunden wird, drängt sich da natürlich auf. „Darauf legen wir großen Wert“, sagt Stephanie Cordes-Conrad, „mein Bruder Christian kümmert sich nicht nur um die Tiere, er ist auch noch Jäger und Koch.“ Ein Familienbetrieb durch und durch. Das hat auch Auswirkungen auf die Speisekarte. Eine der gefragtsten Spezialitäten ist übrigens das Filetsteak im Heu.

Landidyll Hotels: herzliche Gastgeber, deren Leidenschaft das feine Landleben ist

Diese Liebe zur Landwirtschaft, zu eigenen hochwertigen Produkten, ist bei den Landidyll Hotels nichts Ungewöhnliches. Die Gastbetriebe der Drei- und Viersternekategorie, die über ganz Deutschland verteilt liegen, setzen das genussvolle und entspannte Landleben konsequent in den Mittelpunkt ihres Angebots. Die Hotels mögen vom Stil und von der Art der Ausstattung unterschiedlich sein, der Gast kann sich darauf verlassen, dass er sich auf authentische Produkte, eine herzliche und familiäre Gastfreundschaft und viele regionaltypische Freizeitangebote freuen kann. Jedes Landidyll Hotel ist ein Haus mit eigener Persönlichkeit und individuellen Qualitäten. Dass die Hoteliers Gastgeber mit absoluter Leidenschaft sind, spürt der Gast vom ersten Moment an. Und das trifft auch bei Erik Jennewein zu hundert Prozent zu.

Eine historische Klostermühle und 200 Hektar Landwirtschaft

Jennewein ist zusammen mit seiner Frau Violaine Inhaber des Landidyll Hotels Klostermühle in Münchweiler in der Pfalz. Die Klostermühle ist eine historische Hofanlage aus dem 12. Jahrhundert und gehörte einst zum Kloster Hornbach. Diese ungewöhnliche Historie repräsentiert das Dreisterne Superior Hotel mit seinem stilvoll renovierten Interieur. Auch heute spielt die Landwirtschaft noch eine wichtige Rolle. Erik Jennewein ist nicht nur Hotelier sondern Chef eines landwirtschaftlichen Betriebes mit fast 90jähriger Tradition. Seit 1928 bewirtschaftet die Familie die Hofanlage. Bis 1960 wurde in der Klostermühle noch Mehl mit Wasserkraft gemahlen. Der Mühlbach verlief dort, wo heute das Büro von Familie Jennewein eingerichtet ist, und floss unter

dem Innenhof wieder zurück in die Alsenz. Markantes Erinnerungsstück an die vergangene Zeit ist der große Auflagestein des ehemaligen Mühlrades, der im Eingangsbereich des Hotels zu bewundern ist.

Heute werden in dem Ackerbaubetrieb mit rund 200 Hektar Gerste, Weizen, Raps, Erbsen und Zuckerrüben angebaut. Und dann gibt es noch den ausgelagerten Gemüsebaubetrieb „Fräulein Lenz“, den Jenneweins Schwester führt. Selbstverständlich kommen die Gäste der Klostermühle in den Genuss der Produkte aus eigenem Anbau. Salate, Gemüse und viele Kräuter - alles biologisch - werden im Restaurant verarbeitet. Regionaler und frischer geht es also kaum mehr. Entsprechend verlockend sind die Offerten auf der Speisekarte wie das Kotelett vom Eichelschwein mit Salbeipolenta, das Apfel-Sauerampfer Eis oder der karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Haferkrokant.

4.302 Zeichen

Landidyll Hotels & Restaurants sind ein freiwilliger Zusammenschluss von qualitätsaffinen, inhabergeführten Privathotels auf dem Land im 3- bis 4-Sterne-Superior Bereich.

Weiterführende Informationen und Buchung:

Landidyll Hotels & Restaurants
Graben 1
99423 Weimar
Tel.: 03643 / 4915-0
info@landidyll.com
www.landidyll.com

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME, DIE AGENTUR
Wimmelsweg 10 Waltrichstr. 7
22303 Hamburg 82069 Hohenschäftlarn
Tel.: 040 / 50681694 08178 / 9981211
ls@fufda.de bkh@fufda.de / eh@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zu den Landidyll Hotels & Restaurants zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter www.fufda.de/landidyll druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.