

PRESSETEXT

Genussvoller Grenzverkehr

Eine kulinarische Reise entlang der Nachbarländer mit den Landidyll Hotels & Restaurants

Gute, gesunde und genussvolle Küche kennt keine Grenzen. Die Nähe zu Frankreich, Luxemburg, der Schweiz, Österreich, Polen und Tschechien bietet bei etlichen Landidyll Hotels verlockende Alternativen und Möglichkeiten, Köstliches miteinander zu kombinieren. Oftmals hat die gemeinsame Geschichte in den Grenzregionen Schmackhaftes entstehen lassen. Und so verbinden die Küchenchefs der Landidyll Hotels das Beste aus der Nachbarschaft mit den Spezialitäten ihrer eigenen Region.

Das Wasser läuft einem im Mund zusammen, wenn man die Speisekarte vom Landidyll Hotel Zum Kreuz im Schwarzwälder Glottertal liest. Gerichte mit Weinbergschnecken oder Gänseleberparfait sowie frisch tranchierte Flugentenbrust erfreuen den Gaumen des Gastes. Hier isst man sich förmlich vom Schwarzwald ins Elsass. Kaum 20 km sind es vom über 300 Jahre alten Traditions-Gasthaus, das auch als Naturpark-Wirt Schwarzwald ausgezeichnet ist, zur französischen Grenze. Zum Essen sollte man unbedingt einen regionalen Tropfen aus dem Glottertal probieren, der zudem in so manch Kreation des Gastgebers Karl-Heinrich Kunz enthalten ist. Immerhin blickt man vom Hotel aus direkt auf die höchstgelegenen und steilsten Weinberge Deutschlands.

Inspirationen von den französischen Nachbarn spielen auch im Landidyll Landhotel Saarschleife in Mettlach eine wichtige Rolle. In dem Vierstermehaus, das nur ein paar Gehminuten vom Naturdenkmal Saarschleife und nicht mal 30 Minuten von der Grenze zu Frankreich entfernt ist, bietet die Küche allerhand verlockende französische Akzente. Ein Paillard von der Rinderhüfte mit gehobeltem Tête de Repplinger und geschmolzenen Kirschtomaten, Crème Brûlée und Petits Fours sind nur einige Beispiele für verführerische, grenzüberschreitende Kulinarik, auf die Hotelchef Michael Buchna mit seinem Team großen Wert legt. „Wichtig ist, dass es frisch und natürlich ist und gut schmeckt. Deshalb verzichten wir auch konsequent auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, auf vorgefertigte und genmanipulierte Produkte und Zutaten.“ Einen beeindruckenden Überblick über die kulinarischen Partner, Erzeuger, Landwirte und Lieferanten kann man der Speisekarte entnehmen. Hier reiht sich zu den vielen ortsansässigen Produzenten das Landwirts- Ehepaar Hourt aus Ritzing in Frankreich, das seit knapp 10 Jahren feinstes Eis am eigenen Bauernhof produziert und damit das Hotel Saarschleife beliefert.

Von der Oberlausitz bis nach Italien

Die einzigartige Lage im Herzen Europas mit ihrer über 1.000-jährigen Geschichte und Kultur im heutigen Dreiländereck Deutschland-Polen-Tschechien ist der Grund, warum sächsische, sorbische, schlesische und böhmische Wurzeln die schmackhafte Oberlausitzer Küche bereichern.

Gemeinsam mit seiner Frau Nadine war Enrico Schulz in ausgezeichneten, internationalen Betrieben unterwegs. Er ist jedoch gerne wieder in seine Heimat zurückgekehrt. Die Gäste werden im Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde von seiner Kochkunst – er wurde zum Maître de Chaîne des Rotisseurs berufen – überrascht. Seine Menüs bieten oftmals eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Oberlausitz. Denn die Region verfügt über alle Zutaten für höchste Gaumenfreuden: Vom Lausitzer Fisch, über handwerklich hergestellten Käse, ausgezeichnete Wurstwaren, Eier und Kräuter, um nur einige der regional produzierten Produkte zu nennen. Neben seiner Heimat liebt Enrico Schulz die italienische Küche, und so springt man kulinarisch mal kurz über die Alpen, wenn man bei einem Stadtbummel in Bautzen eine Mittagspause im Feinkostgeschäft „Italienisches Eck“ genießt, das er 2016 übernommen hat.

Hoiberdatschi im Bayerischen Wald

Die Nähe zu Österreich macht sich deutlich bemerkbar. Dabei bringt der Dialekt feine Unterschiede mit sich. Auch im Südosten Deutschlands pflegt man den kulinarischen Grenzverkehr. Im Landidyll Hotel Das Bayerwald in Lam im Bayerischen Wald spielen herzhaft, aber auch süße Klassiker der österreichischen und tschechisch-böhmischen Küche eine wichtige Rolle. Nach einem Tag im Nationalpark schmecken das originale Wiener Schnitzel, der Schweinebraten und der Kaiserschmarrn besonders gut. Eine regionale Besonderheit, die sich aus der Kunst des Palatschinken-Backens ableitet, serviert Friederike Jäger aufgrund des Überraschungspotentials besonders gerne. „Oft sind die Gäste zuerst verwundert, wenn sie im Menü ein Hoiberdatschi angekündigt bekommen“, erzählt die Gastgeberin. „Wenn dann der frisch gemachte Pfannkuchen mit Heidelbeeren aus dem Bayerischen Wald mit leichter Puderzuckerdecke vor ihnen steht und verführerisch duftet, dann kann kaum jemand widerstehen“, schmunzelt sie. Manchmal bringt halt auch der Dialekt die besondere Würze in die Speisen.

4.868 Zeichen

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

Weiterführende Informationen:

Landidyll Hotels & Restaurants
Fischmarkt 8
99084 Erfurt
Tel.: 0361 / 663 47 663
zentrale@landidyll.com
www.landidyll.com

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR
Wimmelsweg 10 Postfach 31 Bräuhof 248
22303 Hamburg 85233 Odelzhausen A - 8993 Grundlsee
040 / 50681694 08134 / 5576411 0151 / 14278076
ls@fufda.de eh@fufda.de bkh@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.