

PRESSETEXT

Die Landidyll Hotels sind die Experten für regionale Küche in Bioqualität

Bunte Bioschweine, Tafelspitz mit Doppelbock und Schokoladentartufo

Das Landleben tut gut und vor allem schmeckt es gut. Die Landidyll Hotels sind das beste Beispiel dafür. Sie sind die Spezialisten für authentische und verführerische regionale Küche. Als traditionsreiche Familienhotels wissen sie nicht nur, wo es die besten Zutaten gibt. Sie kennen ihre Lieferanten oft seit Generationen und besitzen viel Erfahrung bei der Pflege der echten einheimischen Küche. Das gute, gesunde Essen und die nachhaltige Bewirtschaftung der Betriebe sind die Zutaten für glückliche Ferientage auf dem Land.

Auch Küchenklassiker können für Überraschungen gut sein. Theo Wilmink, Inhaber und Küchenchef des Dreisterne Superior Wilminks Parkhotel in Neuenkirchen im Münsterland, weiß das nur zu gut. „Neulich garnierten wir unser Vorspeisenbuffet mit einem Strammen Max, den wir mit Tomaten/Oliven-Brot und natürlich mit Schinken und Spiegelei ausstatteten,“ erzählt er. Der Schinken war kein gewöhnlicher Schinken, und auch das Ei war etwas Spezielles. „Wir verwendeten den Schinken vom Bunten Bentheimer Bioschwein und dazu Wachtel-Spiegeleier.“ Die Gäste lieben solche Überraschungen. „Das ist wirklich sehr gut angekommen“, freut sich Theo Wilmink. Solche Erfolgserlebnisse sind bei Landidyll Hotels kein Zufall und auch keine Seltenheit.

Bio und Regionalität bei den Landidyll Hotels schmeckt gut und macht Spaß

Die Nachfrage nach biologisch hochwertigen Zutaten wird immer stärker, und die Gäste legen immer mehr Wert darauf, die Herkunft der Speisen zu kennen. Dass die Bioqualität auch Spaß machen kann, das wissen Theo Wilmink und seine Kollegen von den Landidyll Hotels schon lange. Und sie setzen das auch um. Bei den Mitgliedsbetrieben der Landidyll Hotels steht das entspannte und genussvolle Landleben ganz im Mittelpunkt. Landidyll Hotels sind familiär geführte Häuser der Drei- und Viersternekatégorie, die nach ökologischen Gesichtspunkten mit regionaltypischem Ambiente geführt werden. Die Verwendung von hochwertigen Regional-Produkten, nach Möglichkeit aus kontrolliertem Anbau, gehört ebenso wie die Nutzung von kostensparenden und umweltbewussten Energiequellen zu den Kernkompetenzen der Gruppe. Gesund leben und sich wohlfühlen, darauf können sich die Gäste verlassen.

Ebenso wie das Landidyll Wilminks Parkhotel im Münsterland ist auch das Landidyll Landhotel Saarschleife in Mettlach-Orscholz Mitglied bei der Slow Food Bewegung. „Gutes Essen genießt hier bei uns eine hohe Wertschätzung. Da spürt man die Nähe zu Frankreich“, verrät Hotelchef Michael Buchna. Grundlage der verfeinerten regionalen Küche im Landhotel Saarschleife sind die vielen Zutaten regionaler Lieferanten. „Wir beziehen von Eiern über Käse, Wurst und Gemüse sehr viele Produkte von heimischen Herstellern“, sagt Buchna. Auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe wird ebenso verzichtet wie auf vorgefertigte und genmanipulierte Produkte und Zutaten. Frisch muss es sein, natürlich und dazu gut schmecken. Besonders beliebt sind hier die sommerlichen „Genuss Garten Menüs“ im Hotelgarten in Kooperation mit einem renommierten Destillierbetrieb.

Kochkurse und Grill-Workshop mit dem Küchenchef

Auch das Landidyll Hotel Zum Freden in Bad Iburg im Teutoburger Wald zählt zu den Slow Food Betrieben und verwöhnt die Gäste mit bester Landidyll Qualität. Dafür liefern Betriebe aus der Nachbarschaft frischeste Produkte, kommen Fisch und Fleisch aus der Region. Spezialitäten des Hauses sind Forellen und Wild. Das dies höchsten Ansprüche genügt, darauf schaut der Hausherr Ludwig Eichholz persönlich. Als passionierter Jäger weiß er genau, worauf es bei guten und vor allem frischen Zutaten ankommt. Für die Gäste hat das nicht nur den Vorteil, dass sie nur Bestes serviert bekommen. Sie können ihn auch auf der Jagd begleiten. „Wir können dank einer Kooperation mit dem Forstamt jetzt auch ganzjährig Wildspezialitäten anbieten“, sagt Eichholz. Dass gut und gesund essen viel Spaß macht, das kennen auch die Gäste im Wilminks Parkhotel. Bei den Kochkursen und Grill-Workshops des Küchenchefs Theo Wilmink geht es vor allem darum, dass die Zubereitung mindestens so viel Spaß macht wie das Essen selbst. So ist es dann auch beim BBQ Smoker Abend. Eine kleine feine Veranstaltung für echte Männer, die sich mit Tafelspitz vom Rind, der mit Aventinus Doppelbockbier mariniert ist, und Smoked Pulled Pork aus dem Original Joes Barbeque Smoker stärken. Die perfekte Abrundung dazu ist dann das Whisky-Tasting.

Feine regionale Spezialitäten bieten alle Landidyll Hotels. Jede Region hat ihre kulinarischen Schätze, und jedes Landidyll Hotel hat seine Spezialitäten. Dahinter stehen engagierte Inhaber, die ihre Arbeit sehr oft mit privaten Leidenschaften kombinieren und als Landwirt, Jäger oder Kräuterspezialist verfeinern.

4.878 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.