

PRESSETEXT

Kulinarisches Versprechen: Regional. Natürlich. Gesund.

So gut schmeckt die Landidyll Küche

Eine feine regionale Küche ist bei den Landidyll Hotels keine Modeerscheinung. Sie ist Tradition und wird mit größter Sorgfalt gepflegt. Oft stehen die Inhaber selbst am Herd und zaubern echte Klassiker genauso wie raffinierte Interpretationen auf den Tisch. Immer dabei sind hochwertige Zutaten von Produzenten, die seit vielen Jahren mit den Landidyll Hotels zusammenarbeiten.

Wer den ganzen Tag in der Natur unterwegs ist, bekommt ordentlich Appetit. Gäste der Landidyll Hotels & Restaurants können sich nach ausgiebigen Entdeckungstouren im Wald und Ausflügen in die Natur auf frische regionale Spezialitäten freuen. Die Gastgeber sind Experten, die genau wissen, was Saison hat, gut schmeckt, gesund ist und wo die besten Produkte zu finden sind.

Ein kulinarisches Versprechen

Hochwertige und nachhaltige regionale Küche, Gemüse aus kontrolliertem Anbau, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Brot von regionalen Bäckern haben Priorität. Alle Gerichte auf der Landidyll Speisekarte sind frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Vorgefertigte oder genmanipulierte Produkte und Zutaten sind tabu. Wo möglich und sinnvoll, werden Bioprodukte verwendet – all dies beinhaltet das kulinarische Versprechen, welches die Landidyll Gastgeberinnen und Gastgeber ihren Gästen geben.

Schinkentasting, Trüffelspezialitäten und Sauerbraten nach Omas Rezept

In PIEPer's Landidyll Hotel im Kurort Bad Laer am Teutoburger Wald gibt es gute westfälische Küche mit feinsten Zutaten aus der Region, die frisch und bodenständig interpretiert werden. Viele Rezepte wie der beliebte Sauerbraten stammen noch von der Großmutter. Im NaturPurHotel Maarblick direkt am Meerfelder Maar in der Eifel ist Gastgeberin und Konditormeisterin Irina Weiler bekannt für ihre exzellenten Kuchen-, Torten- und Trüffelspezialitäten. Im Hotel Zum alten Schloss in Hersbruck in der Fränkischen Schweiz gibt es ehrliche fränkische Küche mit Produkten aus der eigenen Metzgerei. Kochkurse und Grillworkshops sowie Schinkentasting sind gefragte Spezialitäten in Wilminks Parkhotel im Münsterland, welches ebenso wie das Hotel Gasthof zum Frieden am Rande des Teutoburger Waldes Mitglied der renommierten Slow Food Organisation ist. Und im Hotel Erbgericht Tautewalde in der Oberlausitz gehören Smokerabende sowie Weinverkostungen zu den kulinarischen Highlights.

Dies sind nur ein paar Beispiele, der kulinarischen Vielfalt, die Urlauberinnen und Urlauber in einem der Landidyll Hotels erleben und genießen können. Weitere Informationen unter www.landidyll.com

2.649Zeichen

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 / Landidyll e.V.

Fischmarkt 8

99084 Erfurt

Tel.: 0361 / 663 47 663

zentrale@landidyll.com

www.landidyll.com

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Wimmelsweg 10

22303 Hamburg

040 / 50681694

ls@fufda.de / sr@fufda.de as@fufda.de

www.feuerundflamme-dieagentur.de

Langenburger Str. 33

70435 Stuttgart

0711 / 50448110

Gern 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 Bildmaterial sowie weiteres Textmaterial.