

PRESSETEXT

Neu in der Landidyll Familie und ein Geheimtipp für Gourmeturlauber: Das Landidyll Hotel Rathaus in Wildemann von Maria und Mathias Geinitz

Im idyllischen Luftkurort Wildemann, tief im Oberharz und nur 80 Kilometer südlich von Hannover, liegt ein echtes Juwel verborgen: das Landidyll Hotel Rathaus Wildemann. Umgeben von unberührter Natur, murmelnden Bächen und wildromantischen Wanderwegen feiern Maria und Mathias Geinitz 2025 das 10-jährige Bestehen ihres Herzensprojekts. Zugleich sind sie frischgebackenes Mitglied der Landidyll Familie. Für ihre Küche, die regionale Verwurzelung mit feiner Kreativität verbindet, wurden sie bereits von Gault&Millau, Guide Michelin und Falstaff erwähnt und empfohlen.

Wildemann bietet nicht nur spektakuläre Natur für einen Aktivurlaub, sondern auch ein ruhiges Umfeld für Erholung. Wanderfreunde, Mountainbiker und Winterfans finden hier das ideale Basislager. Und das Beste: keine Massen, kein Stress – nur authentischer Harz.

Vom Tiroler Liebesglück zur Harzer Gourmetküche

Kennengelernt haben sich Maria und Mathias in Tirol – verliebt haben sie sich ineinander, in die Berge und später in ein charmantes Fachwerkhaus mitten im Harz. Dass das Städtchen Wildemann auch Klein-Tirol genannt wird, war wohl ein Wink des Schicksals. Und so entstand mit viel Gespür und Hingabe aus dem einst verschlafenen Gasthaus, das nur Schnitzel und Pommes servierte, ein Gourmet-Refugium, das sich schnell landauf, landab einen Namen "erkochte". Erwähnungen und Empfehlungen u.a. von Guide Michelin, Gault&Millau und Falstaff folgten und beweisen, was jeder Gast spürt: Hier wird Poesie in Genuss verwandelt.

Gehobene Kulinarik mit Charakter

In der „Ratsstube“ entfaltet Patron Mathias Geinitz gemeinsam mit seinem Schwager Sven Vondran, der als Küchenchef fungiert, seine ganze kreative Kochkunst: Nun verschmelzen Harzer Produkte mit kulinarischer Kreativität. Salzwiesenschlamm trifft auf Auberginenkräpfen, Barschfilet wird mit Roter Bete und Holunder kombiniert, und das Äschenfilet bekommt mit Aprikose und Entenjus eine spannende Begleitung. Auch die vegetarischen Varianten sowie die Desserts zergehen auf der Zunge, wie etwa Apfel-Lavendeleis auf Aprikose-Mais-Kokos-Törtchen. Die Speisekarte wechselt alle zwei Monate komplett. So bleibt jeder Besuch ein kulinarisches Erlebnis.

Familiär und regional – genau wie Landidyll

„Wir haben uns schon beim ersten Lesen der Unterlagen eins zu eins mit den Landidyll Werten identifiziert“, erzählt Maria Geinitz von dem Entscheidungsprozess für den Anschluss an die Landidyll Hotels. „Uns war sofort klar, dass wir mit unserem Haus, unserer eigenen Philosophie, die familiäre Atmosphäre und Regionalität in den Vordergrund stellt, hier gut dazu passen. Wir freuen uns auf den Austausch und die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen aus den anderen Hotels und möchten auch unser Wissen und unsere Erfahrung aktiv weitergeben“, freut sich Mathias Geinitz auf die Möglichkeiten innerhalb der Hoteliersgemeinschaft.

Alle weiteren Informationen zum jüngsten Landidyll Mitglied auch unter <https://www.landidyll.com/hotels/hotel-rathaus>

3.108 Zeichen

Landidyll Hotels & Restaurants sind ein freiwilliger Zusammenschluss qualitätsorientierter, inhabergeführter Privathotels im 3- bis 4-Sterne-Superior-Bereich. Alle Hotels liegen in ländlicher Umgebung und setzen neben einem hohen Anspruch auf den sorgsamsten Umgang mit Ressourcen vor allem auf erholsames, entspanntes Landleben mit ausgezeichneter regionaler Kulinarik.

Weitere Inspirationen rund um die Landidyll Hotels und ihre Gastgeberinnen und Gastgeber liefern der Podcast "Ab aufs Land", der in allen gängigen Podcastplayern verfügbar ist, sowie die Social-Media-Kanäle auf Instagram (https://www.instagram.com/landidyll_hotels/) und Facebook (www.facebook.com/landidyll). Das kostenlose Gastgebermagazin, das vierteljährliche digitale Auszeit-Magazin und alle Hotelporträts sowie buchbare Angebote gibt es unter 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

Bergweg 38 Langenburger Str. 33
61440 Oberursel 70435 Stuttgart
06172 / 5965482 0711 / 50448110
ls@fufda.de / sr@fufda.de as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de

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.