



PRESSEINFORMATION

Zwischen Austernfischer und Meereswelten

Was macht ein Halligstorch in Tönning?



Willi Peters vom Zum Goldenen Anker am Eiderhafen Frischer Fisch vom Kutter für das Fischermenü

Fotodownload per hinterlegtem Hyperlink oder über <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=13>

Er wird auch scherzhaft Halligstorch genannt, der Austernfischer, einer der bekanntesten Vögel der Nordseeküste. Nach ihm wurde ebenso ein Wein benannt: Austernfischer Cuvée. Dieser wurde extra für den Norden entwickelt und ist ideal für die leichte Sommerküche als Begleiter von Fisch, Muscheln oder Austern. Willi Peters vom Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“ in Tönning bietet diesen Wein erstmals im Hotel passend zu seinem Fischermenü an, der im Rahmen des Arrangements „Meereswelten“ genossen werden kann. Im Paket ab 130 Euro pro Person im Doppelzimmer sind zwei Übernachtungen mit Frühstück, Fischermenü und Eintritt ins Multimar Wattforum enthalten. Informationen und Buchungen unter www.hotel-goldener-anker.de oder telefonisch unter 04861/218.

Tönning, 18. Juli 2014. Der Austernfischer gilt als einer der charakteristischsten Vögel der Nordseeküste. Am meisten ist er im Wattenmeer und dem küstennahen Binnenland zu finden. Im Wattenmeer sieht man sie häufig in großen Schwärmen sitzen und auf die nächste Ebbe warten, bei der sie dann auf Nahrungssuche gehen. Das brachte den Getränkefachhändler Tadsen aus Husum auf die Idee, einen eigenen Wein für die Nordseeküste zu kreieren. So wurde vergangenes Jahr der „Austernfischer Cuvée“ als trockener Weißwein auf den Markt gebracht. Der „Austernfischer“ gibt dem Wein durch seinen Namen eine norddeutsche Note und besticht durch seinen frischen Charakter. Die Cuveè aus Silvaner und Kerner ist der optimale Begleiter zu allem Delikatem wie Fisch, Muscheln und Austern.

Das Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“ direkt am Eider-Hafen von Tönning an der Nordseeküste hat diesen Wein erstmals auf der Karte. Am besten genießen ihn die Gäste im Rahmen des Arrangements „Meereswelten“, das zwei Übernachtungen im

Pressekontakt : primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner

Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt

Tel : +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

info@primo-pr.com, www.primo-pr.com



PRESSEINFORMATION

Skipper's Zimmer, tägliches Frühstück vom Buffet, ein buntes Fischermenü, freie Nutzung der Sauna und ein Eintritt ins Multimar Wattforum enthält. Das Paket kostet ab 130 Euro pro Person im Doppelzimmer (155 Euro im EZ).

Das Hotel Zum Goldenen Anker, einstige Fischerkneipe aus den 20er Jahren, ist mit seinem historischen Hafencharakter und der Sonnenterrasse heute ein beliebter Anlaufpunkt für viele Hotel- und Tagesgäste. Willi Peters, Gastgeber und Koch des „Zum Goldenen Anker“, verwöhnt mit typisch nordischen Spezialitäten, insbesondere frischer Fischküche, seine Gäste.

Im Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“ stehen zwölf Skipper's Zimmer sowie vier Ferienwohnungen zur Verfügung. Die Zimmerpreise starten ab 68 Euro im Doppelzimmer pro Nacht inklusive Frühstück, WLAN, Parkplatz sowie die freie Nutzung des Hallenbades. Ab drei Tagen Aufenthalt ist ebenso die Sauna im Preis inklusive. Kinder bis 6 Jahren schlafen im Zimmer der Eltern kostenfrei. Hunde sind ebenso willkommen für einen Aufpreis von acht Euro pro Nacht. Die Ferienwohnungen sind ab 41 Euro pro Tag buchbar.

Informationen, Buchungen und Arrangements unter www.hotel-goldener-anker.de sowie telefonisch unter 04861-218 oder per E-Mail info@hotel-goldener-anker.de.

Weiterführende Links:

<http://www.nordseetourismus.de/de/toenning-kultur-geschichte>

<http://www.toenning.de/38.0.html>