

friesen Jung

PRESSEINFORMATION

Friesisch Frisch auf Föhr

Neues Bistro FriesenJung mitten in Wyk für fairen Genuss



Frisch auf Föhr
©Fotos: FriesenJung



Vielfältig: Frühstück im FriesenJung Über 90 Getränkesorten auf der Karte



Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=51>

Am 15. April 2014 ist es soweit: Dann startet das neue Bistro FriesenJung mitten in Wyk auf Föhr in die Saison. Zur Neueröffnung um 12 Uhr werden prickelnder Sekt und Fingerfood als Vorgeschmack für die künftigen köstlichen Variationen gereicht. Gastgeber Uwe Jacobs freut sich auf seine Gäste, die hier nicht nur ihr „blaues Wunder“ erleben, sondern auch gesund und fair verwöhnt werden – mit Friesischer Brotzeit, Flammkuchen und Flensburger Pils. Weitere Informationen unter www.friesenjung-foehr.de oder telefonisch unter 04681/501830.

Föhr, 14. April 2014. Regionale Küche steht weiterhin hoch im Kurs. Dabei kommt es nicht mehr auf Esstypen an – in Zukunft spielen wechselnde Essmotive, ob genuss-, zweck- oder erlebnisorientiert, beim Dining Out eine größere Rolle. Diesem Trend geht der Besitzer Uwe Jacobs des neuen Bistro FriesenJung auf Föhr gezielt nach. Das Konzept, das von Cordes und Rieger Consulting aus Eckernförde begleitet wird, basiert auf dem Leitgedanken: jung, frisch und friesisch, aber auch fair. Dazu kommt die lässig-leichte Atmosphäre mit modernen Designelementen in den typisch nordischen Farben blau, weiß und natur. Von der Begrüßung über die Musik mit Santiano-Klängen und die Bezeichnung der Speisen bis zur Kleidung des Personals spiegelt sich das nordisch faire Konzept wider.

„Verbraucher fragen verstärkt Produkte nach, die nicht nur hohen Qualitätsstandards entsprechen, sondern zudem ökologisch nachhaltig und sozial gerecht hergestellt wurden. Und bei uns im FriesenJung können sie unsere köstlichen Speisen mit ruhigem Gewissen genießen“, Uwe Jacobs weiter.

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

Friesische Brotzeit, Flensburger Pils oder Flammkuchen

Fairer Genuss den ganzen Tag, das bietet das FriesenJung bei seinen Frühstücksvariationen (auch für Langschläfer), herzhaft leichten Gerichten und süßen Verführungen von 10 bis 23 Uhr (Preise zwischen 3,50 und 18,50 Euro). Ob „Die süße Friesin“ oder „der fitte Friese“ – der morgendliche Hunger wird mit einer regionalen Auswahl an Bio-Brötchen, hausgemachter Marmelade, Käse oder Wurst gestillt.

Dorsch im Bierteig bei Flensburger Pils oder Friesische Brotzeit in gemütlicher Runde bei Bio-Wein oder frisch gezapftem Bier, leichte und herzhaft Kleinigkeiten vor allem vom Fisch, stets tagesaktuell und aus frischen Produkten – eben was die Jahreszeit gerade zu bieten hat – kommen auch auf den Tisch. Besonders beliebt sind die leckeren Nudelgerichte und die herzhaften und süßen Flammkuchen-Variationen. Aus dem Suppentopf von Oma werden beispielsweise „Führer Bouillabaisse“ und „Omas Wunder“ serviert.

Aber auch heiß begehrt: Geesa´s Bio-Eis von der Meierei Geestfrisch auch mit laktosefreien Sorten sowie hausgemachte, erfrischende Sorbets, Tiramisu oder Joghurtquarkcreme mit frischen Früchten.

Das Getränkeangebot mit über 90 Sorten sucht ebenso seinesgleichen auf Föhr: Ob ein kühles Flens vom Fass, ein Glas Bio-Wein, hippe Longdrinks, Pharisäer, Tote Tante und vieles mehr – hier ist für jeden das Richtige dabei. Die Kaffeespezialitäten bestehen ausschließlich aus Fairtrade-Kaffee.

Weitere Informationen unter www.friesenjung-foehr.de.