

PRESSEINFORMATION

Wilde Austern aus Amrum

Aus dem Wattenmeer auf den Teller



Gunnar Hesse und Heiko Ganzel auf Austernfang

Rund 1.000 Austern im Monat werden auf Amrum gesammelt

©Seeblick Genuss und Spa Resort – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-r.com/bildarchiv/downloads.php>

Es müssen nicht immer Austern aus Sylt oder Frankreich sein – die Amrumer Wildauster kann sehr wohl mithalten. Jetzt ist ihre Saison wieder gestartet und Amrums einziger lizenzierter Austernsammler und Fischer Heiko Ganzel sammelt und vermarktet mit Gastronom Gunnar Hesse vom Seeblick* Genuss und Spa Resort die wilde Delikatesse. Sie wächst geschützt zwischen den Inseln Amrum und Föhr im schleswig-holsteinischen Wattenmeer. Ebbe und Flut bestimmen die Sammelzeiten dieses handverlesenen Produktes. Etwa 1.000 Stück pro Monat ernten die beiden Freunde, die es einst als Hobby betrieben. Während Hotelgäste von Gunnar Hesse das ganze Jahr über nun mit feinsten Austern-Kreationen verwöhnt werden, kann die Wildauster auch für den privaten Kochgenuss telefonisch bestellt werden. Infos und Bestellungen über <https://www.facebook.com/AmrumerWildauster>.***

Norrdorf/Amrum, 17. September 2013. Die wilde Auster aus Amrum macht über die Grenzen der Insel hinaus auf sich aufmerksam. Zu verdanken hat die Delikatesse dies den Partnern Heiko Ganzel, einziger lizenzierter Austernsammler von Amrum, und Gastronom Gunnar Hesse, der das Seeblick**** Genuss und Spa Resort auf der Insel der Freiheit leitet. Während Heiko Ganzel die Austern sammelt kümmert sich Gunnar Hesse um Marketing und Vertrieb.

Das Besondere der Wildauster

Die Amrumer Wildauster ist Natur pur. Im Gegensatz zur Sylter Auster wird sie nicht in Kulturen gezüchtet, sondern lebt wild zwischen Föhr und Amrum. Alle Austern werden von Hand und völlig ohne Maschinen gesammelt. Eine kleine Pause gibt es während der Laichzeit zwischen Juni und September (je nach Wassertemperatur). Im September startet dann die Sammel-Saison. Zurzeit werden rund 1.000 Stück im Monat gesammelt

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

– im Verhältnis zu den großen Austernzuchten zwar bescheiden, aber dafür ein einzigartiger Genuss.

Im Seeblick**** Genuss und Spa Resort kommt die Wildauster ganzjährig auf den Speiseteller. Für den privaten Genuss kann die Wildauster auch direkt bei Gunnar Hesse telefonisch bestellt werden unter 04682/921-0.

Lust am Leben im Laura Ashley-Stil

Das Seeblick**** Genuss und Spa Resort in Norddorf auf Amrum feiert in diesem Jahr sein 100. Jubiläum. Aus dem einst einfachen Gasthof wurde ein Vier-Sterne Hotel, das in vierter Generation und mit ganzer Leidenschaft nun seit 2007 von Gunnar Hesse und seiner Frau Nicole geleitet wird. Ihre Philosophie steht für eine unbeschwertere Lebensweise, ein positives Lebensgefühl und emotionales Wohlbefinden. Während sich Nicole Hesse mit Herz und Seele um die Wünsche und Belange der Gäste kümmert, sorgt Gunnar Hesse als Küchenchef für eine abwechslungsreiche und immer frische Küche. Als Mitglied der Kooperation Feinheimisch stehen bei ihm die regionalen Produkte ganz oben auf der Speisekarte.

Insgesamt 48 Einzel- und Doppelzimmer sowie Suiten stehen im Hotel zur Verfügung. Alle individuell gestalteten Räume, die in den inseltypischen Blau-, Braun- oder Sandtönen eingerichtet sind, verfügen über alle nötigen Annehmlichkeiten eines modernen Vier-Sterne-Hotels und befinden sich im ausgebauten Hotelkomplex mit Haupthaus und drei weiteren Gebäuden. Familien fühlen sich auch in den 14 rustikal eingerichteten Ferienwohnungen für Selbstversorger mit Blick auf den hoteleigenen Garten wohl.

Informationen zum Seeblick**** Genuss und Spa Resort: www.seeblicker.de

Informationen zur Wildauster auf Amrum: <https://www.facebook.com/AmrumerWildauster>