

PRESSEINFORMATION

Die „Meister vom Lande“ kommen wieder nach Lunden

Ein Erntedankmenü der Extraklasse



Die „Meister vom Lande“ wieder in Lunden
©Foto: Raina Bossert
Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter
<http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=50>

Lunden, 30. September 2015 (primo PR) – „Die vier Muskeltiere am Herd“, „das Glückskleeblatt für alle Gourmets“, „der Feinschmecker-Geheimtipp im hohen Norden hoch vier“ oder auch „ein kulinarisches Quartett erster Klasse“. Zu diesen oder ähnlich begeisterten Titeln lassen sich Fans vorzüglicher Kochkunst im hohen Norden regelmäßig hinreißen. Gemeint sind damit vier erfahrene Küchenmeister aus Schleswig-Holstein, die sich vor sieben Jahren zusammengetan haben, um ihre internationale Erfahrung in eine neue ländliche Gastronomie einfließen zu lassen. Als „Meister vom Lande“ laden Tjark-Peter Maaß, Hans Jürgen Thomsen, Falck Christiansen und Detlef Stache mehrmals im Jahr zu besonderen Kochevents ein. Am 2. Oktober 2015 ist Chefkoch Tjark-Peter Maaß im Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 Gastgeber. Mit seinen drei Kollegen zaubert er ein 5-Gang-Erntedankmenü auf die festlich geschmückten Tische. Wer es zu diesem Termin nicht schafft, aber dennoch die vorzügliche Küche in Lunden kennenlernen möchte, kann sich ab November 2015 mit knuspriger Ente oder einem ideenreichen Wildbuffet verwöhnen lassen und passend dazu das Arrangement „Winterzauber“ buchen. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Ahrenshöft, Treia, Schwabstedt und Lunden. Vier nicht sehr große Orte, die maximal 40 Kilometer voneinander entfernt sind. Aber auch vier besondere Orte, in denen der „Dörpskrog“, der „Osterkrug“, das „Hotel Zur Treene“ und der „Lindenhof 1887“ als Restaurants die kulinarische Vielfalt des Nordens entscheidend mitgestalten. Ihre Küchenchefs bringen Erfahrung aus hochkarätigen Hotels in Deutschland, der Schweiz oder von ihren Aufenthalten in allen Ländern der Welt mit – und lassen sie in ihren eigenen Betrieben in die Verarbeitung regionaler Produkte einfließen. Heraus kommt eine anspruchsvolle, kreative Küche, weit weg von jeglichem „Bratkartoffel-Image“, das ländlicher Gastronomie vielerorts noch anhängt.

In jedem der vier Mitgliedsbetriebe findet jedes Jahr eine „Meister vom Lande“-Veranstaltung statt. Die Gastköche kommen in den Veranstaltungsbetrieb und

PRESSEINFORMATION

kochen gemeinsam mit dem Küchenchef ein regionales 5-Gang Gourmet-Menü. Am 2. Oktober 2015 treffen sich Falck Christiansen (Dörpskrog Ahrenshöft), Detlef Stache (Osterkrug in Treia) und Hans Jürgen Thomsen (Hotel "Zur Treene" in Schwabstedt) in Lunden, um mit Gastgeber Tjark-Peter Maaß ein Erntedankmenü der Extraklasse zu zaubern. Ab 19.00 Uhr verzücken unter anderem Eintopf mit Wachtel, schwarzen Linsen, Rote Bete, Schalotten als Vorspeise, Zweierlei vom Hirsch mit Haselnuss, Birne, Wacholder, Rote Zwiebel und Sellerie als Hauptgang gefolgt von Topfenpalatschinken und Pflaume zum Dessert die Gaumen der Anwesenden. Inklusive aller korrespondierenden Getränke kostet das 5-Gang Menü 75 Euro pro Person.

Soll es romantisch oder lieber wild werden?

Ab dem 11. November 2015 lockt die gute Lindenhof 1887-Küche in Lunden alle Romantiker mit einem Candle Light Dinner. Die knusprige Ente, am Tisch tranchiert, wird begleitet von feinen Beilagen, einer kleinen Vorspeise und einem Überraschungsdessert. „Wild auf Wild“ wird es am Samstag, 21. November 2015, ab 19.00 Uhr beim kreativen Wildbuffet mit Wildgulasch, Rehbraten, Steaks vom Hirsch, und mehr.

Arrangement „Winterzauber“

Wer kulinarischen Genuss mit Romantik im Winter kombinieren will, wird sich vom 11. November 2015 bis 28. Februar 2016 über das Arrangement „Winterzauber“ freuen. Im Preis ab 160 Euro pro Person im Doppelzimmer sind ein Glühwein am Anreisetag, zwei Übernachtungen inklusive Genießerfrühstück am Tisch serviert, ein freier Eintritt im Multimar Wattforum Tönning, ein leichtes 2-Gang Menü sowie das Candle Light Dinner mit knuspriger Ente enthalten.

Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882-4 07.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das im Jahr 1887 erbaute Traditionshaus haben die neuen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Lebensgefährtin Jasmin Hradek von den Eltern übernommen und als das Genießerhotel des Nordens ganz neu definiert. Statt Kegelbahn finden Gäste ein neues stilvolles Restaurant mit 45 Plätzen im Innenbereich sowie insgesamt sechs modern eingerichtete Doppelzimmer, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flat Screen sowie WLAN ausgestattet sind. Zudem steht ein stilvoll eingerichteter Saal für bis zu 120 Personen zur Verfügung, der für die unterschiedlichsten Veranstaltungen auch in kleinere Festräume unterteilt werden kann. Im Sommer wird die neue Terrasse mit 20 Sitzplätzen eröffnet.
www.lindenhof1887.de