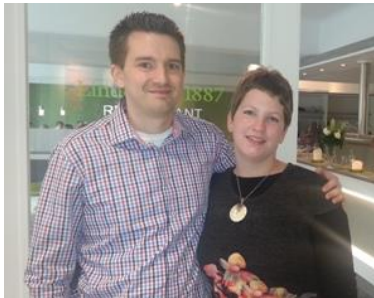


PRESSEINFORMATION

Regionen auf dem Tisch in Lunden

Von Tönninger Matjes bis Husumer Rind im Lindenhof 1887



Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek

©Foto: Nuray Güler/primò PR

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primò-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Lindenhof 1887 in Lunden - Das Genießerhotel im Norden

©Fotos: Lindenhof 1887

Der Lindenhof 1887 im schleswig-holsteinischen Lunden, das kleine feine Genießerhotel im Norden des Landes, setzt mit dem kulinarischen Kalender gezielt auf die umliegenden Regionen. So bringen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek typische Köstlichkeiten wie beispielsweise aus Tönning oder Husum auf den Tisch. Dazu passt auch das neue dreitägige Arrangement „Purer Genuss“, das ab 175 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar ist. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Lunden, 04. Mai 2015 (primò PR) – Gastgeber des Lindenhof 1887, Tjark-Peter Maaß, kennt sich mit der Weltküche aus. Als Koch hat er schon in vielen renommierten Häusern wie im Adlon in Berlin, im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg oder im Hotel Alter Meierhof in Glücksburg unterschiedlichste Speisen gekocht. Doch jetzt in seinem Lindenhof 1887 in Lunden, nahe Husum, zeigt er im vielseitigen kulinarischen Kalender, worauf es beim echten Genuss ankommt.

„Mir ist wichtig, dass die Produkte aus der Region kommen, dass sie frisch sind und zur Saison passen“, sagt der gebürtige Lundener. „Unsere Produktvielfalt kann sich ja auch sehen lassen. Da gibt es zum Beispiel unseren Tönninger Matjes oder das wunderbar zarte Fleisch vom Husumer Rind“. So heißt es „Zeit für den Tönninger Matjes“ vom 25. Juni bis 26. Juli 2015. Frisch vom Fischmarkt aus Tönning vom Fischspezialisten KFT Krabben & Fisch Tönning OHG gesellt sich der Matjes zu roten Zwiebeln, Quark und Kartoffelröstis.

PRESSEINFORMATION

Vom 1. bis 23. August 2015 widmet sich Maaß dem Husumer Rind, das vom Flensburger Fleischkontor frisch angeliefert wird. Passend dazu genießen Gäste im Lindenhof 1887 zum Beispiel Pfifferlinge und Kartoffeln.

„Bei der Zubereitung benutze ich nur einen Hauch an Gewürzen. Der natürliche Geschmack soll im Vordergrund stehen“, so Maaß abschließend. Vielen weiteren regionalen Spezialitäten, wie dem Schwarzen Mehlbeutel oder dem Kohl aus Dithmarschen, widmet sich der kulinarische Kalender des Lindenhof 1887. Alle Gerichte werden sowohl mittags als auch abends serviert.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das im Jahr 1887 erbaute Traditions Haus hat der neue Gastgeber Tjark-Peter Maaß mit Lebensgefährtin Jasmin Hradek von seinen 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.

Neues Arrangement „Purer Genuss“

Im Paket „Purer Genuss“ sind zwei Übernachtungen inklusive Genießerfrühstück am Tisch serviert, eine Flasche Sekt „1887“ und hausgemachte Canapes auf dem Zimmer sowie ein meisterliches 5-Gang-Menü enthalten. Das Arrangement ist ab 175 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (205 Euro im EZ).

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