

PRESSEINFORMATION

Kulinarische Auszeit an der Nordsee

Lindenhof 1887 lockt mit Kohl und Mehlbeutel an die Küste



Der Kohl kommt bald Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek auf Kohl eingestellt – nach dem Kohl gemütlich ins Lindenhof-Bett!

©Foto: Tourist-Info Heide-rundum e.V.

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=50>

Lunden, 3. Juni 2016 (primo PR) – Kohl spielt seit Jahrzehnten eine wichtige Rolle im Gebiet rund um Dithmarschen. Da wundert es nicht, dass es sich viele kreative Spitzenköche der Region zur Passion gemacht haben, diesem vitaminreichen Gemüse mit ganz besonderen Rezepten seine ganze Vielseitigkeit und Geschmackspalette zu entlocken. Einer davon ist Tjark-Peter Maaß, zusammen mit Jasmin Hradek Gastgeber im Hotel-Restaurant Lindenhof 1887. Inspiriert von seinen Erfahrungen in verschiedenen Sterne- und großen Hotelküchen Deutschlands, stellt er im September rund um die 30. Dithmarscher Kohltage ein besonderes Spezialitäten-Buffer zusammen. Dass Kohl auch süß kann, beweist die eigens kreierte Apfelkohlmarmelade. Wer sich für die grünen Köpfe auch außerhalb des Kochtopfs interessiert und die Küstenregion vor Lunden – etwa 30 Kilometer von Sankt Peter-Ording entfernt – nicht nur kulinarisch genießen möchte, wird sich über das Arrangement „Entdecken und Genießen“ freuen. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Zwischen dem 20. und 25. September 2016 stehen kulinarischen Entdeckungen an der Nordsee buchstäblich Kopf. Kohlkopf. Bereits zum 30. Mal finden in dieser Zeit die weit über die Region hinaus bekannten Dithmarscher Kohltage statt. Parallel dazu gestaltet Maaß mit seinem Küchenteam am 23. und 24. September um 19.00 Uhr und am 25. September um 18.30 Uhr für 17 Euro pro Person ein großes Buffet rund um den Dithmarscher Kohl. Dazu gehören beispielsweise Weißkohlrouladen, Schweinefiletpfanne, Kohleintopf mit Lamm, Kohlrabicremesuppe und Kartoffelkohlgratin. Etwas ganz Besonderes für Zuckerschnuten hat sich der Koch auch ausgedacht: aus Dithmarscher Kohl und Äpfel aus heimischen Gärten hat er eine köstliche Apfelkohlmarmelade gezaubert.

PRESSEINFORMATION

Mit dem Schwarzen Mehlbeutel steht dann am 24. Oktober um 11.30 Uhr eine weitere Dithmarscher Köstlichkeit im Mittelpunkt. „Der Mehlbeutel ist das Nationalgericht unserer Region. Ich mag diesen besonderen Serviettenkloß am liebsten in seiner schwarzen Version – mit Rosinen, Korinthen und Schweineblut. Das ist zwar eine sehr spezielle Kombination aber sehr sehr schmackhaft“, schwärmt Maaß.

Arrangement „Entdecken und Genießen“

Dass die Region nicht nur kulinarisch überrascht, erfahren Lindenhof-Gäste, die sich für das Arrangement „Entdecken und Genießen“ entscheiden. Neben zwei Übernachtungen mit Genießer-Frühstück am Tisch serviert gehören unter anderem drei Highlights in der Umgebung zu diesem Paket. Von Lunden rund 20 Minuten entfernt liegt Wesselburen. Hier gibt das Museum Kohlosseum einen umfassenden Einblick in die Welt des Kohls inklusive Krautwerkstatt und Bauernmarkt.

In Wesselburenerkoog kaum fünf Minuten entfernt, lädt das „Koog Cafe“ zu Kuchen mit Kaffee oder leckerem Zimt Cappuccino ein, bevor eine Besichtigung des Eidersperrwerks zeigt, wie dieses lebenswichtige Bollwerk das Wesselburenerkoog gegen die Sturmflut schützt. Abgerundet wird das Arrangement durch ein 4-Gang-Menü im Lindenhof mit einer Flasche Wein am Abend. Zum Preis ab 170 Euro pro Person im Doppelzimmer (195 Euro im EZ) ist das Paket „Entdecken und Genießen“ ab sofort das ganze Jahr über buchbar.

Weitere kulinarische Events sind im Kulinarischen Kalender hier abrufbar:
http://www.lindenhof1887.de/fileadmin/user_upload/dokumente/lindenhof_kk_2016_web.pdf

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