

# Landgasthof Arp

PRESSEINFORMATION

## Erdbeerzeit an der Ostsee

### Landgasthof Arp verwöhnt Gäste mit süßen Früchtchen



Außenansicht Landgasthof Arp



Gastgeber Arp bringt die frischen Erdbeeren zur Hausherrin



Gemütlich speisen im Landgasthof Arp

©Fotos: Landgasthof Arp, Download per Hyperlink mit der rechten Maustaste

***Sommerzeit ist Erdbeerzeit. Im Landgasthof Arp in Bornstein im Dänischen Wohld werden Liebhaber der kleinen roten Früchte zurzeit mit leckeren Erdbeerspeisen verwöhnt. Die Erdbeeren sind besonders süß und aromatisch, weil sie direkt von den Feldern aus der näheren Umgebung kommen. Ein Muss für alle Naschkatzen ist die frisch servierte Erdbeer-Baisertorte. Gastgeberin Petra Arp verrät das Rezept. Infos und Reservierungen unter [www.landgasthof-arp.de](http://www.landgasthof-arp.de)***

Bornstein, 13. Juni 2012. Warme Sommerstrahlen auf der Haut und süßer Erdbeerduft in der Nase, das sind die Boten des Sommers an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste. Vor allem im Erdbeeranbau hat Schleswig-Holstein allerhand zu bieten: Rund 100 Betriebe bauen auf etwa 900 Hektar die süßen roten Früchtchen an, um sie im ganzen Land zu verteilen. Der Landgasthof Arp in Bornstein an der Ostsee profitiert von der Nähe und den kurzen Transportwegen der Anbieter und nutzt stets frische und regionale Produkte für die Angebote im Restaurant.

So werden im Landgasthof Arp viele Speisen mit den saftigen Erdbeeren kombiniert. Die Gäste können als besonderen Leckerbissen der Saison beispielsweise sonntags die köstliche Erdbeer-Baisertorte des Hauses genießen, frisch von Hausherrin Petra Arp zubereitet (Rezept unten). Weitere süße Delikatessen sind Rote Grütze und Pfannkuchen mit Erdbeeren. Zudem erwartet die Gäste gute alte Hausmannskost wie bei Muttern, liebevoll kombiniert mit innovativen Komponenten der modernen Küche. Alle saisonalen Highlights sind im neuen kulinarischen Kalender enthalten – gültig bis September 2012. Im Sommer laden die Gastgeber an verschiedenen Terminen auch zu bunten Grill- und Abendbrotbuffets ein, die bei Sonnenschein im idyllischen Garten mit Teich besonderen Genuss versprechen.

**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](mailto:info@primo-pr.com), [www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)

# Landgasthof Arp

## PRESSEINFORMATION

Der traditionsreiche Gasthof im Dänischen Wohld zwischen Kiel und Eckernförde ist bereits seit 1827 in Familienbesitz. Mit den Jahren wurde das Haus zu dem romantischen Landgasthof, der er heute ist. Der im Jahr 2002 während Renovierungsarbeiten zufällig entdeckte über 100 Jahre alte Brunnen dient heute als Kulisse für Trauungen und Feiern. Die beschauliche Naturlandschaft des Dänischen Wohld ist besonders bei Radlern sehr beliebt. Nach einer Tour an der frischen Ostseeluft über Wiesen und Felder ist der Landgasthof Arp ein lohnendes Ausflugsziel.

Weitere Informationen sind abrufbar unter [www.landgasthof-arp.de](http://www.landgasthof-arp.de). Um Tischreservierungen wird telefonisch unter 04346-8791 gebeten. Auf Anfrage sind Veranstaltungen ab 20 bis 120 Personen möglich.

### **Rezept Erdbeer-Baisertorte**

#### Rezept für zwei Tortenböden:

Frische Erdbeeren

Mandelplättchen

200 g Zucker

125g Butter

125g Zucker

4 Eigelbe (Eiweiß behalten)

150g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1Päckchen Vanillezucker

2 Esslöffel kalte Milch

Butter, 125g Zucker, Eigelb, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Milch miteinander vermengen. Danach 2 Tortenformen einfetten. Die Grundmasse auf beide Formen verteilen, dann die vier Eiweiß mit 200 g Zucker steif schlagen. Die Eiweißmasse in die Formen auf die Grundmasse verteilen und mit Mandelplättchen bestreuen. Nun die Formen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze backen. Auf einen der beiden Böden frische Erdbeeren (Menge nach Belieben) mit geschlagener Sahne verteilen und den zweiten Boden darauf geben.

*Fertig ist die süße Versuchung!*