

PRESSEINFORMATION

Ausgezeichnet für „Nachhaltige Gastronomie“

Greentable-Siegel für das Landhaus Schulze-Hamann in Blunk



Angela Schulze-Hamann in ihrem Bio-Kräutergarten – gemütliches Landhauszimmer – Genuss im Garten - Foto-Credits: Schulze-Hamann
Bilderdownload per hinterlegtem Hyperlink.

Blunk, 13. Juli 2018 (primo PR) – Dafür, dass sie nachhaltiges Handeln mit viel Leidenschaft bis ins letzte Detail umsetzen, wurden Angela und Stephan Schulze-Hamann in ihrem Landhaus Schulze-Hamann in Blunk, rund neun Kilometer von Bad Segeberg entfernt, nun mit dem Greentable-Siegel „Nachhaltige Gastronomie“ ausgezeichnet. Wie ökologisch, ökonomisch und sozial verantwortlich sie arbeiten, belegen sie unter anderem in ihrer Küche. Ausschließlich Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung oder Fisch aus nachhaltigem Fang sowie saisonale, ressourcenschonend produzierte Produkte, die ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung stammen, kommen hier zum Einsatz. Was nicht vor Ort gedeiht, wird aus fairem Handel gekauft. Dass diese Philosophie ankommt, belegen begeisterte Stammgäste. So mancher ist schon weit gereist, um Angela Schulze-Hamanns Roastbeef vom Bio-Galloway-Rind zu genießen und nach dem köstlichen Mahl in einem der neun liebevoll eingerichteten Zimmer wohligh zu ruhen. Weitere Informationen und Buchung unter <https://www.landhaus-schulze-hamann.de/> sowie telefonisch unter 04557 / 997 00.

„Wir sehen uns als Mittler zwischen Bauern, Lebensmittelhandwerkern und unseren Gästen und möchten damit zu mehr sozialer, ökonomischer, ökologischer und kultureller Wertschöpfung im Zeichen des Genusses vor Ort beitragen“, fasst das engagierte Ehepaar aus Schleswig-Holstein seine Überzeugung zusammen. Sie spiegelt sich dabei in vielen Aktivitäten auch außerhalb ihres Landhauses wider. So sind beide Gastgeber seit vielen Jahren aktive Unterstützer und Mitglieder des Slow Food Deutschland e.V. und veranstalten mit ihrer Initiative „Wir lernen nachhaltig kochen. Vom Acker bis auf den Teller“ seit 2009 regelmäßig Kurse und Lerneinheiten für Kinder und Jugendliche.

Kreative Köstlichkeiten der „Feinheimischen“ Küche

Auch im Verein „FEINHEIMISCH - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ ist das sympathische Ehepaar seit dessen Gründung engagiert. Die Mitglieder verpflichten sich, mindestens 60 Prozent ihrer verwendeten Zutaten von Erzeugern und Höfen

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

aus Schleswig-Holstein zu beziehen und auf Fertigware komplett zu verzichten. In der Landhaus-Küche kommen zurzeit sogar 80 Prozent der Produkte aus der Region zum Einsatz. Alles wird selbst gemacht – auch Ketchup, Nudeln oder Kroketten. Jeden Monat stellt Küchenchefin Angela Schulze-Hamann ein „Feinheimisches Glücksmenü“ zusammen. „Wenn ich dafür frische Wildkräuter brauche, radele ich kurz rüber in unsere Bio-Gärtnerei um die Ecke. Frischer können Zutaten nicht sein“, schwärmt die Küchenchefin, die als Hotelbetriebswirtin nach einigen Stationen in der 5-Sterne-Hotellerie in ihr Elternhaus zurückgekehrt ist. 1919 hatten ihre Großeltern das Landhaus übernommen. 2019 feiert die dritte und vierte Generation den 100-jährigen Familienbesitz. Denn auch die drei Kinder der Schulze-Hamanns helfen heute neben Studium und Job von Zeit zu Zeit tatkräftig mit aus.

Küchen-Partys und Feste im Spätsommer und Herbst

Frisch herausgeputzt für die nächsten Events im Spätsommer erstrahlt das Landhaus nach einem Feuer im April 2018 und einer umfassenden Renovierung seit Ende Juni nun wieder in neuem Glanz. So lädt das Küchenteam seine Gäste am 14. September 2018 zu der „Feinheimischen“ Küchenparty ein. Ab 19.00 Uhr klönen, essen und feiern die Gäste bei Live-Musik zusammen mit regionalen Erzeugern und Köchen an verschiedenen Live-Cooking-Stationen und genießen dazu ausgewählte Weine oder Urstrom vom Fass. Am 7. Oktober 2018 lockt das „Feinheimische“ Erntedankbuffet mit herbstlichen Gerichten aus der Region und am 14. Oktober 2018 das Erntedankfest mit einem Gottesdienst im Festsaal, „Feinheimischer“ Foodbildung und diversen Mitmach-Aktionen für Groß und Klein.

Landhauszimmer - für Karl-May-Freunde – Hochzeitszimmer für Verlobte

Blunk liegt einen Katzensprung von Bad Segeberg entfernt und bietet damit für Groß und Klein tolle Abenteuer bei den Karl-May-Spielen, die hier jedes Jahr stattfinden. Noch bis zum 2. September steht das Stück [„Winnetou und das Geheimnis der Felsenburg“](#) auf dem Programm - ein nur selten aufgeführtes Stück, das in Mexiko spielt und erst zum dritten Mal in der Geschichte der Spiele gezeigt wird. Das Landhaus Schulze-Hamann hat dafür das Karl-May-Paket zusammengeschmückt: Ab 155 Euro pro Nacht ist eine Übernachtung für Eltern und zwei Kinder in einem Zimmer mit einem Extrabett und Aufbettung inklusive Frühstück mit Bio-Eiern, Bio-Brötchen und Bio-Marmelade sowie Cerealien, Aufschnitt und Fairtrade-Saft, Kaffee und Tee enthalten. Die reinen Zimmerpreise starten ab 108 Euro pro Nacht im Doppelzimmer inklusive Bio-Frühstück (64 Euro im EZ). Es stehen neun komfortable Landhauszimmer mit Laminat und kostenfreiem WLAN sowie das edle Hochzeitszimmer bereit. Hochzeitspaare, die sich hier trauen lassen und feiern, schlafen im Hochzeitszimmer gratis. Weitere Informationen sind hier abrufbar:

<https://www.landhaus-schulze-hamann.de/>