

## PRESSEINFORMATION

### Von Grün zu Genuss am Timmendorfer Strand

### **Spritzige Gastro-Highlights im Lifestyle-Hotel SAND**



Küchencrew verspricht im SANDkulinarium natürlichen Genuss für den Gaumen mit neuen Gastro-Angeboten

©Fotos: SAND

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=sand\\_timmendorfer\\_st](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=sand_timmendorfer_st)

**Timmendorfer Strand, 26. Februar 2019.** Das SAND in Timmendorfer Strand, seit 2012 das erste Lifestyle-Hotel mit Ökoanspruch an der Ostsee, hat nicht nur Natur im Herzen, sondern auch im Kochtopf. Mit ausgefallenen kreativen Speisen setzen die Küchenchefs Mirko Stäudel und Daniel Bertz auf ein gutes Gewissen beim Gast und natürlich bei sich selbst. Von den neuen wöchentlichen Specials wie Freaky Fish Friday mit frischem Fisch und Saturday Steak Fever mit leckeren 300g-Steaks zu ausgesuchten Gastro-Highlights wie Beer Tasting deluxe zum Tag des Bieres oder SANDy Stars anlässlich des Open-Air Spektakels „Stars am Strand“ mit Nena und weiteren Künstlern, ist die Auswahl an nachhaltig inspirierten Gaumen- und Reiseerlebnissen groß. Weitere Informationen zum SAND unter [www.hotelsand.de](http://www.hotelsand.de) oder telefonisch unter 04503-8970.

Allein schon der Name SAND vermittelt ein gutes Gefühl: Sand Aspires Natural Design steht für Individualität, höchste Qualität, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Das SAND ist seit 2012 das erste Lifestyle-Hotel mit Ökoanspruch an der Ostsee. Mit seinem nachhaltigen Konzept positioniert es sich gezielt als Hotelflaggschiff in der Lübecker Bucht. Während umweltschonende Energie durch die Nutzung von Solarplatten und Erdwärme gewonnen wird, beflügeln die 77 Zimmer mit ihrem nordisch-edlen Design mit Möbeln aus recyceltem Teakholz und Betten mit natürlichen Kautschukflocken von Coco-Mat. Auch die verschiedensten Bio-Teecocktails von Samova und die Küche des SANDkulinarium mit frischen regionalen Produkten von Land und Meer zaubern Gäste in den siebten Himmel.

### **Gastronomie-Events für Jedermann aus der Region**

Das SANDkulinarium bietet seit 2017 ein Mix aus Kulinarium, Brasserie, Lounge und Bar. So kunterbunt die Nutzung, so vielfältig ist auch das Angebot für gemütliche Genuss-Momente nach dem Motto **SANT=SandAspiresNaturalTaste**. Die beiden Küchenchefs Mirko Stäudel und Daniel Bertz achten dabei sehr auf regionalen Einkauf aus bewusstem Anbau und artgerechter Haltung. „Unsere nachhaltig inspirierten Speisen kommen bei unseren Gästen bestens an“, freut sich Mirko Stäudel. „Ihr gutes Gewissen können wir an ihrem Lächeln ablesen“, ergänzt Daniel Bertz. Beide setzen ebenso auf eine abfallfreie Gastronomie sowie die Reduzierung von Verpackungsmaterialien.

## PRESSEINFORMATION

Für mehr gute Laune sorgen auch die neuen wöchentlichen Specials: der **Freaky Fish Friday** verwöhnt jeden Freitag mit einer Auswahl an frischem Fisch. Ob Dorade, Loup de Mer, Nordsee-Seezunge und saisonal Rotbarsch, Steinbutt, Seeteufel oder Rotgarnelen – hier wählt der Gast selbst, was auf den Teller kommt – kombiniert mit gesundem knackigen Vorspeisensalat und serviert mit gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und einer Limetten-Weißwein Butter (ab € 29,00). Jeden Samstagabend heißt es **Saturday Steak Fever**: 300g-Steaks werden nach Gusto zubereitet und mit hausgemachter Kräuterbutter, Keniabohnen und Kartoffelgratin serviert (ab € 32,00). Im Sommer wird mittwochs zum **SANDy BBQ** (ab € 29,00) und donnerstags zur **Brazilian Night** mit Lieblingscaipi und brasilianischem Tapas-Teller eingeladen (ab € 20,00).

Auch die kommenden Gastronomie-Events haben es in sich: Karnevalsflüchtlings wird vom 3. bis 5. März ein Sonntags-3-Gang Menü (€ 30,00), ein Montags-Holsteiner Büfett (€ 35,00) und ein Dienstags-3-Gang Menü (€ 30,00) aufgetischt. Weiter geht es am Tag des Bieres am 23. April mit **Beer Tasting deluxe** mit einem 4 Gang-Dinner-Menü und vier Biersorten zur Verkostung (€ 49,00). Am 21. Juni lockt der **SANDyAfterJazz** ab 18 Uhr à la Jazz Baltica mit Flying-Büffet, coolen Drinks und Musik auf die Dachterrasse des Lifestyle-Hotels (€ 19,00). Anlässlich des Open-Air Festivals „Stars am Strand“ vom 6. bis 8. September mit Nena, Michael Patrick Kelly und Scooter lädt das Hotel, das nur 50 Meter vom Strand entfernt ist, vor oder nach dem Konzert zu **SANDy Stars** mit einem 3-Gang Abendmenü und Dessert ein (ab € 35,00 p. P. zzgl. Ticket). Weitere Gastro-Highlights sind der **SANDTrüffel-Day** mit fünf Gängen am 19. Oktober (ab € 69,00), das **SANDwinetasting** am 23. Oktober, begleitet vom Weinhaus von Melle und der Top Winzerin Dorina Lindemann aus Portugal mit einem 7-Gänge-Menü und korrespondierenden edlen Tropfen (ab € 79,00), dem **SANDsgiving** am 28. November mit einem 3-Gang-Truthahn Menü (ab € 39,00) sowie dem **samova Tee Tasting am 6. Dezember** im englischen Stil mit Scones, Shortbread, Früchtekuchen, Crumble, Sandwiches & Pie und kleinem Teegeschenk (ab € 24,00).

Darüber hinaus stehen für Feste und Jubiläen im Private Dining Room für bis zu 12 Personen der SANDy Magic Table inkl. Begrüßungscocktail für Gruppen ab fünf Personen mit Vor- und Nachspeisenbüfett am Tisch und serviertem Hauptgang (ab € 49,00) sowie wechselnde Thrill of the Month-Gerichte als 2- oder 3-Gang-Dinnermenü (ab € 32,00) zur Wahl.

### Über Hotel SAND

Sand Aspires Natural Design (SAND) definiert den natürlichen Charakter des Hotels. Naturprodukte stehen insofern deutlich im Vordergrund. Die 77 Zimmer sind ausgestattet mit Möbeln aus recyceltem Teakholz und Schlafprodukten aus reinen Naturmaterialien. Das „SANDkulinarium“ bietet Leckereien, die nach dem Mood-Food Prinzip mit Produkten aus der Region das bewusste Wohlbefinden steigern. Umweltschonende Energie wird durch die Nutzung von Solarplatten und Erdwärme gewonnen. Die Philosophie der Gastgeber Marion und Lambertus Müller ist simpel: Der „moderne Lifestyle“ macht es Gästen leicht, sich zu entspannen und den Urlaub in vollen Zügen zu genießen. Das SAND gehört den Lifestylehotels und „GreenPearls“ an und ist als DNK-zertifiziertes Unternehmen dem Thema Nachhaltigkeit und „grün“ konzeptionell verbunden. Darüber hinaus ist es eines von 50 Leuchttürmen des Deutschlandtourismus im Rahmen des Projektes „Katzensprung – Kleine Wege. Große Erlebnisse“, gefördert vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Die Übernachtungspreise im SAND starten ab 55 Euro pro Person und Nacht inklusive Frühstück. Auf Wunsch ist SANDgenuss als Halbpension buchbar. Verschiedene Specials für Lifestyle-bewusste Naturliebhaber sowie Romantiker stehen ebenso im Angebot. Weitere Informationen: [www.hotelsand.de](http://www.hotelsand.de).