

PRESSEINFORMATION

Neues 7-Suiten Hotel ergänzt Top-Restaurant in Schleswig-Holstein

Hochwertig genießen und nächtigen im neuen My Suite Leesch



©Fotos: Alexander Zachen

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=alt_wyk_foehr

Reinsbüttel, 24. Februar 2023 (primo PR). Mitten in Reinsbüttel bei Büsum, vor den Toren Hamburgs, lockt ein neuartiges Konzept in die 450-Einwohner kleine Gemeinde. Hier steht hochwertiger Genuss seit jeher ganz oben: Denn im allseits bekannten Restaurant Leesch werden Gäste mit modern interpretierten Dithmarscher Gerichten und köstlichen Weinen verzaubert. Und jetzt auch mit einem 7-Suiten Hotel, das es in sich hat: angeheizt über ein eigenes Blockheizkraftwerk, beleuchtet mit LEDs, designt mit Möbeln aus der Region, vollausgestatteter Küchenzeile, Weinkühlschrank und auch erstklassigen Annehmlichkeiten für Hunde. Für das Gastgeberhepaar Leesch war es an der Zeit, den über 50 Jahre alten Festsaal dafür umzufunktionieren: Mit My Suite Leesch starten sie in eine neue Ära – mit dabei ihre Liebe zur Region, neue Ideen und erstklassiger Service. Weitere Informationen: <https://my-suite-leesch.de/>.



Restaurantmeisterin und Sommelière Kathrin Leesch sowie Küchenmeister Thorben Witt-Leesch führen das Haus in dritter Generation seit dem Jahr 2013. Hier lernte Kathrin Leesch ihren Mann bei der Arbeit kennen, als er bei ihren Eltern angestellt war. Doch die Geschichte von My Suite Leesch begann mit Hans und Elfriede Leesch, ihren Großeltern. Sie kauften 1957 das Haus und führten es – wie damals üblich – als „Kneipe“ und Gasthof. 1980 übernahmen dann die Eltern Hans-Joachim und Hannelore den Gasthof Leesch. Fast jährlich wurde an- und umgebaut, renoviert und umstrukturiert. Und heute geht die dritte Generation mit der Zeit.

Hochwertig nächtigen und genießen – auch für Vierbeiner

„Charme, unaufgerechter Luxus und eine legere Atmosphäre prägen den Stil von My Suite Leesch“, so Kathrin Leesch. „In der heutigen schnelllebigen Zeit wollten wir ein besonders hochwertiges Refugium schaffen. Ein Suiten-Hotel auf dem Land, wo Genuss und Ruhe die Hauptrolle spielen.“ So musste der große Festsaal, in dem über 50 Jahre lang unzählige Feiern, Empfänge und Partys stattfanden, den neuen und edlen Suiten weichen.

Sie sind zwischen 27 und 67 Quadratmeter groß und teilen sich in Junior Suite mit Terrasse, Deluxe oder Superior Suite mit Balkon auf, geeignet für bis zu zwei Personen, gern auch mit Baby. Alle besitzen eine voll ausgestattete Küchenzeile sowie einen Weinkühlschrank, der individuell befüllt wird. Auf Wunsch gibt es Frühstück aufs Zimmer. Wer möchte, bekommt

PRESSEINFORMATION

auch regionale Zutaten fürs Mittag- oder Abendessen auf den Küchentisch – für entspannte Kochabende mit den Liebsten.

Ein weiteres Highlight: In allen Suiten sind auch Hunde willkommen. Auf sie wartet ein besonderes Treatment. Im kuscheligen Bett der Marke „Hund von Eden“ aus Sankt Peter Ording heißt es Entspannen und anschließend leckeres Essen genießen, denn auf Wunsch wird Barf-Futter extra zubereitet. Zudem haben die Gastgeber, die selbst Hundebesitzer sind, viele Geheimtipps fürs Gassigehen rund um ihre Region.

Gelebte Nachhaltigkeit, ausgezeichnete Küche und landesbeste Azubis

Nachhaltigkeit steht ganz oben bei der Familie Leesch. So wird Warmwasser und Strom für das neue Hotel komplett über ein Blockheizkraftwerk erzeugt. Die Beleuchtung erfolgt über LED. Die Möbel und das Interieur stammen alle aus der Region. Hier wurde das Hotelteam von heimischen Heimwerkern unterstützt. Das Housekeeping-Team verwendet Reinigungsmittel auf Naturbasis. Darüber hinaus ist eine Photovoltaik-Anlage in Planung.

Und im Restaurant Leesch, das weit über die eignen Grenzen hinaus bekannt ist, wird die Zero Waste Philosophie ernst genommen. Hier verwendet Küchenmeister Thorsten Witt-Leesch für seine neu interpretierten Dithmarscher Traditionsgerichte nur Produkte aus der Region – von heimischen Landwirten, Obstbauern, Fischern und Gärtnern. Ganz frisch geerntet kommen auch die Küchenkräuter aus dem eigenen Hotelgarten in den Kochtopf. Aber auch der Fisch, der aus dem Hause Kutterfisch aus Hamburg stammt, wird vom Küchenchef persönlich abgeholt. Das nachhaltig Besondere: Alle Fische werden mit Langleine gefangen, was schonender für Fische und die Umwelt ist. Und auch die Krabben direkt vom Kutter aus der Nachbarschaft Büsum sind ein Hochgenuss. Sommelière Kathrin Leesch wählt die guten Tropfen persönlich aus, abgestimmt auf die köstlichen Gerichte ihres Mannes.

„Auch das Thema Fachkräfte und Ausbildung liegt uns am Herzen. Wir wollen ein fairer, ambitionierter und engagierter Arbeitgeber sein“, so das Gastgeberpaar. Das Team besteht aus aktuell 16 MitarbeiterInnen, darunter ein Azubi im Bereich Koch/Köchin. Übrigens: Bei der IHK Landesbestenehrung 2022 wurde die Mitarbeiterin Bente Spreckelsen als beste angehende Köchin des Landes ausgezeichnet.

Erholung rundum Reinsbüttel

Reinsbüttel im Kreis Dithmarschen ist ein kleiner, ruhiger Ort mit nur 450 Einwohnern, unweit dem UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer an der Nordsee. Büsum und Deutschlands einzige Hochseeinsel Helgoland liegen fast vor der Haustür. Das My Suite Leesch ist also ein idealer Ausgangs-Genussplatz, um die Nordseeküste mit all ihren Vorzügen zu entdecken – ob auf Wasser, mit Wanderschuhen oder per Pedale. Ausgedehnte Radtouren führen zum Beispiel zum Eidersperrwerk oder ins Katinger Watt, zum Albersdorfer Steinzeitpark oder in die Nordseeregion Wesselburen. Büsum mit seinem einladenden Hafen und der Perlebucht sind nur sieben Kilometer entfernt. Und die Hamburger wird es auch freuen: denn My Suite Leesch ist in etwa 80 Minuten per Auto erreichbar.

Preise und Pakete

Die reinen Suiten-Preise sind ab 129 Euro pro Nacht buchbar. Zur Eröffnung haben die Gastgeber aber auch mehrere Pakete geschnürt, darunter zum Beispiel „Genussmomente“ ab 308 Euro pro Person mit zwei Übernachtungen, Frühstück in der Suite, ein 5-Gang Überraschungsmenü und ein 4-Gang Abendessen mit korrespondierenden Weinen sowie ein Parkplatz.