

PRESSEINFORMATION

Neue Speisekarten im Seeblick**** Genuss und Spa Resort

Amrum für Logis, Veggies, Veganer und Co



Ehepaar Hesse im Seeblick**** Genuss und Spa Resort auf Amrum, Fisch im Bananenblatt, Tarte Tatin
©Seeblick Genuss und Spa Resort – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-r.com/bildarchiv/downloads.php>

Gastgeber Gunnar und Nicole Hesse im Seeblick* Genuss und Spa Resort auf Amrum haben sich seit mehr als 15 Jahren im eigenen Betrieb auf kulinarische Gaumenfreuden und nachhaltigen Genuss spezialisiert. Um den verschiedenen Ernährungsformen gerecht zu werden, stehen Frische und Qualität der Lebensmittel sowie Erzeugnisse aus der Region an erster Stelle. In zwei neu gestalteten Speisekarten wird auf die passenden Gerichte durch die jeweiligen Icons explizit hingewiesen: ob Vegetarier, Veggie oder Low Carb, laktose- oder glutenfreie Gerichte, für jeden ist etwas dabei. Weitere Infos unter <http://www.seeblicker.de>***

Norddorf/Amrum, 11. August 2015 (primo PR). Besondere Wünsche, Unverträglichkeiten oder Allergien sind für das Küchenteam um Gunnar Hesse im Seeblick**** Genuss und Spa Resort auf Amrum kein Problem. Denn unter dem Motto „Lust am Genuss“ gehört es für ihn dazu, dass saisonal ausgewogen und regional eingekauft wird – also frische Produkte, die es möglich machen, einzelne Gerichte auf die Wünsche der Gäste einzustellen.

Allen Gästen, ob Hotel- oder externe, stehen ab sofort zwei neue Speisekarten zur Verfügung, die bereits auf den ersten Blick besondere Ernährungsformen kennzeichnen, so gibt es Icons für laktosefrei, glutenfrei, veggie oder vegan. Für LOGIs bietet das Haus kohlenhydrat-reduzierte Gerichte an, einzelne Komponenten des Gerichts werden auf Wunsch ausgetauscht. Eine zweite Karte weist detailliert alle Allergene und Zusatzstoffe der jeweiligen Gerichte mit Buchstaben- und Zahlenkombinationen auf. Einzelne Zutaten können auch hier auf Wunsch geändert werden. Selbstverständlich stehen auch ganz traditionelle Fleisch-Gerichte auf der Karte.

PRESSEINFORMATION

Traditionell, kreativ, mal raffiniert interpretiert

Ob Ovo-Lakto-Vegetarier, der auch Tierprodukte wie Milch, Eier oder Honig mag, oder Veganer – Gunnar Hesse weiß, worauf es bei der Zubereitung ankommt und bietet daher eine breite Auswahl an Gerichten. Während beispielsweise die „Trilogie von der Bio-Karotte“ auf der veganen Zunge zergeht, können die ovo-Lakto-Veggies beispielsweise die Pasta Arrabiata oder das gebackene Tempura Gemüse mit 2er Dipp genießen. An Kreativität mangelt es dem weit bewanderten Küchenchef nicht: Hinter beispielsweise „Rot & Rauch“ versteckt sich Rote Beete im Heu gegart, Zwiebel und Tofu aus dem Räucherofen mit Risleékartoffeln – ideal für Veganer.

Für Gäste die nur gluten- oder laktosefreie Gerichte essen dürfen, sind beispielsweise die Fischrezepte des Hauses perfekt geeignet: Fischpfanne, Matjesfilet Hausfrauenart oder gebratenes Schollenfilet. Auch beim Dessert kann hier geschlemmt werden: Das glutenfreie Crème Brûlée besteht aus Vanille, Sorbet und Ragout aus Apfel und Birne. Laktosefrei sind die Variationen aus Sanddorn.

Feinheimisch und Slow Food

Aufgrund der hohen Qualitätsansprüche des Seeblick**** Genuss und Spa Resort war der Anschluss an den Verein Feinheimisch ein logischer Schritt. Feinheimisch hat sich bereits über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinaus einen Namen gemacht und beheimatet Unternehmen, die prioritär Produkte aus der Region verwenden. Die Erzeuger produzieren verantwortungsvoll, umweltverträglich und nachhaltig.

Die Unterstützung des Slow Food Deutschlands e.V. passt ebenso perfekt in das Seeblick-Konzept: Slow Food steht für den authentischen Charakter der Produkte (regional, saisonal), die auf traditionelle Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden.

Zum Seeblick** Genuss und Spa Resort**

Das Seeblick**** Genuss und Spa Resort in Norddorf auf Amrum, das im letzten Jahr sein 100. Jubiläum feierte, trägt das Prüfsiegel „gesicherte Nachhaltigkeit“ des Deutschen Privaten Instituts für Nachhaltigkeit & Ökonomie. Der einstige Gasthof, der heute als Vier-Sterne Hotel in vierter Generation von Gunnar und Nicole Hesse geführt wird, steht für eine unbeschwertere Lebensweise, ein positives Lebensgefühl und emotionales Wohlbefinden. Gästen stehen insgesamt 48 individuell gestaltete Einzel- und Doppelzimmer sowie Suiten zur Verfügung, die sämtliche Annehmlichkeiten eines modernen Vier-Sterne-Hotels bieten. Die Räume verteilen sich auf das Haupthaus und drei weitere Gebäude. Für Familien stehen zudem 14 rustikal eingerichtete Ferienwohnungen für Selbstversorger mit Blick auf den hoteleigenen Garten bereit.

Informationen zum Seeblick**** Genuss und Spa Resort: www.seeblicker.de