

Presseinformation Hotel Sellhorn, Hanstedt, August 2011

Regionale Esskultur mit „Gans im Glück“

Hanstedt (oh): „Gäste wollen sich mehr denn je Landschaft und Regionalität auf der Zunge zergehen lassen und sie auch als Wellnessanwendung spüren können.“ Diese Erfahrung macht das Hotelteam im Hanstedter Hotel Sellhorn. Der Eurotoque-Küchenmeister Sommer erklärt sich das Verhalten aus der hohen und weltweiten Reiseerfahrung und entsprechenden Erwartungshaltung der Kunden im Viersterne-Ringhotel. „Je weiter gereist, je erfahrener Gäste sind, umso mehr legen sie Wert auf hohe Qualität mit regionalem Bezug.“ Dazu hat sich das Haus dem Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur, zwischen Nordsee, Hamburg, Bremen und Hannover angeschlossen. Ziel ist es, die Herkunft, Vielfalt und fachliche Zubereitung von Speisen transparent und authentisch darzustellen. Man hat sich im Ringhotel Sellhorn dazu verpflichtet, 50 Prozent der Zutaten aus der Region Lüneburger Heide zu beziehen. Originale Rezepte, alte Gemüsesorten und traditionelle Kochkunst gehen bei uns nicht verloren, bestätigt der Küchenchef. Offensichtlich mit gutem Erfolg. Kunden wollen nicht nur Landschaft sehen, sondern sie auf dem Teller, in der Raumgestaltung, der Zimmerausstattung und vor allem im Wellnessbereich spüren und erleben. Die Inhaberfamilie Dierksen macht deshalb sehr gute Erfahrung mit ihren Haustraditionen, der Weiterentwicklung eines Heide-Landgasthofes zum Landhotel. Vor allem der Wellnessbereich erhält durch regionalspezifische Anwendungen, vom Apfel bis zur Schafwolle, sehr positive Resonanz. Der Wohlfühlfaktor des Hauses erstreckt sich demnach von der „Ganzen Gans“, die exklusiv als Dreigänge-Menü zu bekommen ist, bis zur medizinisch verankerten Schafwollwickel-Anwendung. Die Angebotsstrukturen sollen der Individualität jedes Einzelnen gerecht werden. Deshalb sind Apfelfreezer, eine belebende und die Lymphe anregende Massage, die therapeutischen Schafwollwickel oder die „Ganze Gans“ mit leckeren Maronen, einzeln oder im Übernachtungspaket buchbar. „Gäste buchen nicht von der Stange“, weiß Ina Maria Dierksen. Die Hotelchefin beobachtet seit Jahren eine steigende Individualisierung, je nach persönlicher Lebenssituation und Gusto der Gäste. „Wir kommen den persönlichen Wünschen flexibel und schnell entgegen, denn Zeit ist das höchste Gut in unserer Gesellschaft“. Deshalb würden auch die kurzen Auszeiten zwischendurch in der Heidenatur, kurz vor den Toren Hamburgs, immer stärker genutzt.

Infos: <http://www.hotel-sellhorn.de/de/top-tipps/>

<http://www.hotel-sellhorn.de/de/Anwendungen/>

i Der Wellnessbereich des Ringhotel Sellhorn mit Sauna und Hallenbad ist für Tagesgäste täglich von 7.00 bis 22 Uhr sowie dienstags von 8 bis 22 Uhr geöffnet. Anwendungen im Refugium sind täglich zwischen 10 und 18 Uhr sowie nach Vereinbarungen möglich. Sie können vorab gebucht werden unter der Telefonnummer 04184/801413.

V.i.S.d.P. :

Familie Axel und Ina Dierksen

Ringhotel Sellhorn

www.hotel-sellhorn.de

Presseinformationen:

Presse + Kommunikation Saremba GmbH

info@saremba.com

www.saremba.com

Text und Bild: Ringhotel Sellhorn

