



AHGZ Saarland
Ausgabe 18 / 2008

► Saarland

Rundum ökologisch

Das Parkhotel Weiskirchen trägt jetzt das Bio-Gütesiegel

WEISKIRCHEN. Mit einem Pluspunkt mehr kann das Parkhotel Weiskirchen künftig aufwarten: Direktor Peregrin Maier und sein Küchenchef Sascha Jacobs haben die Palette an Speisen und Getränken aus biologischem Anbau stark erweitert. Die Küche ist nun in der Lage, neben verschiedenen Eissorten auch Marmelade fürs Frühstück, Nudel- und andere Gerichte komplett aus Bio-Produkten anzubieten und auch selbst herzustellen. Frisches Fleisch kommt von der nahen Eichenlaub-Ranch der Familie Smirr.

Die Entscheidung zur Zertifizierung war laut Maier ein wichtiger geschäftspolitischer Schritt. „Trotz höherem Aufwand und etlichen Neuerungen für die Küchenmannschaft war es uns wichtig, dies für unsere Gäste zu realisieren“, hob Geschäftsführer Peregrin Maier hervor.

Unumgänglich war beispielsweise der Bau eines neuen Kühlhauses, da nicht nur richtiger Einkauf von Bedeutung ist, auch Lagerung und Verarbeitung erfordern höchste Sorgfalt. „Wer also eine biologisch-innovative Küche genießen möchte“, so Maier, „muss nicht mehr weit fahren.“ *hpa*



Neuer Pluspunkt: Peregrin Maier (rechts) und Sascha Jacobs sind stolz auf das Öko-Siegel

Foto: Hotel