

Wochenspiegel
26.03.2008

„Bio, Bio, Bio“ im Parkhotel Gesunde Luft und gesunde Speisen

WEISKIRCHEN Seit kurzem hat Weiskirchen eine Attraktion mehr zu bieten, denn Peregrin Maier und Küchenchef Sascha Jacobs vom Parkhotel Weiskirchen möchten künftig noch mehr Speisen und Getränke aus biologischem Anbau anbieten. Nach der offiziellen Zertifizierung dürfen Bio-Gerichte nicht nur angeboten, sondern auch selbst hergestellt werden. Küchenchef Sascha Jacobs freut sich jetzt neben verschiedenen Eissorten auch Marmelade für das Frühstück, Nudeln und vieles mehr komplett aus Bio-Produkten herstellen zu können. Das frische Fleisch bekommt er von der nahe gelegenen „Eichenlaub-Ranch“ der Familie Smirr. Die Entscheidung zur Zertifizierung war ein wichtiger und gut überleg-

ter Schritt, der den Gästen des Parkhotels neben der gesunden Luft des heilklimatischen Kurortes auch gesunde Speisen mit besten Produkten der Region bietet.

„Trotz des höheren Aufwandes und der vielen Neuerungen, die auf Küchenmannschaft zukommen, war es uns wichtig, den Gästen diese tollen Produkte anzubieten“, erklärt Geschäftsführer Peregrin Maier.

„So wurde zum Beispiel ein eigenes Kühlhaus gebaut, denn nicht nur der richtige Einkauf ist von absoluter Wichtigkeit, sondern auch die Lagerung und Verarbeitung muss auf höchster Qualität liegen“, so Maier. Um biologische und innovative Küche zu erleben, muss man nicht mehr weit fahren. ph./ti



Geschäftsführer Peregrin Maier und Küchenchef Sascha Jacobs bieten künftigen noch mehr Bio-Produkte an. Foto: ph