

Presseinformation

zur kostenfreien Verwendung durch die Presse, Belegexemplar freundlich erbeten

Anzahl Zeichen: (1.622. ohne „Über Regenbogen“)

Neues Team im Restaurant „Das Landhaus“ in Göhren

Der Binzer Steffan Dillner und der Selliner Robert Henke sind das neue Küchenteam im Restaurant „Das Landhaus“.

Göhren, 21. März – Seit März haben Steffan Dillner (35) und Robert Henke (33) im Restaurant „Das Landhaus“ auf der Regenbogen Ferienanlage in Göhren die Küchenführung übernommen. Beide sind gebürtige Rügauer und haben in den letzten Jahren für verschiedene Küchen in Sterne-Hotels auf der Insel gearbeitet.

„Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe hier im Landhaus in Göhren. Das Restaurant ist wunderschön gelegen und bietet den perfekten Rahmen für unsere klassische Küche, die viel auf regionale und saisonale Produkte setzt. Mit dieser Art zu kochen wollen wir eine kulinarische Anlaufstelle für Urlaubsgäste und Gäste aus der Region werden.“, sagt Steffan Dillner.

Das Küchenkonzept der beiden orientiert sich an der kulinarischen Tradition einer Landhausküche, bei der schon immer auf den Tisch kommt, was Land, Wald und Wasser der Umgebung hergaben.

„Kochen ist für uns Handarbeit. Es geht darum, normale Produkte aus der Region gut zuzubereiten und anzurichten – einfach und mit wenig Chichi.“, sagt Robert Henke.

Auch die Speisekarte des Restaurants wurde im Stil der beiden Köche komplett überarbeitet und führt jetzt Gerichte, wie: Tagliatelle auf Waldpilzsauce und Rinderfiletstreifen oder Zanderfilet an Kartoffel-Sellerie-Püree. Auch Gäste, die einen guten Burger schätzen, sind im Landhaus an der richtigen Adresse.

„Die neue Karte trägt unsere Handschrift. Rindfleischtatar mit Gemüse. Pasta. Wir wählen einfache Zutaten, die wir auf klassische Weise zubereiten und hochwertig anrichten. Das ist unsere Philosophie. Um das Geschmackserlebnis zu komplettieren, empfehlen wir unseren Gästen dann noch den passenden Wein zum Gericht.“, sagt Steffan Dillner.



Über „Das Landhaus“

Das Restaurant „Das Landhaus“ ist eine Regenbogen-Eigene Gastronomie. Damit sich Urlaubsgäste auf der Regenbogen Ferienanlage in Göhren rundum erholen können setzt die Ferienanlage einen zusätzlichen Schwerpunkt auf ein hochwertiges, vielschichtig kulinarisches Angebot, das auch Gästen aus der Region nutzen können.

Weitere Informationen zum Restaurant auf www.regenbogen.ag/goehren

Über Regenbogen

Mit einem breiten Angebot hat sich das 1991 gegründete Unternehmen mit Hauptsitz in Kiel zu Deutschlands Marktführer für gehobene Camping- und Ferienanlagen entwickelt. Ob im Zelt, Wohnwagen oder in einem Ferienhaus: Mehr als 700.000 Übernachtungen jährlich registriert die Regenbogen AG allein auf den Ferienanlagen an der Ostsee. Ihrem Ruf als Trendsetter wird Regenbogen mit Angeboten wie Kinderanimation und kulinarischen Events ebenso gerecht, wie mit gehobener Gastronomie, Wellness-Bereichen und Privatbadezimmern für Camping-Gäste. Mehr auf regenbogen.ag

Bildunterschriften

Foto „(Neue_Koeche_Landhaus.jpg)“: „Das neue Küchenteam im Landhaus. Robert Henke (links) und Steffan Dillner (rechts).“

Herausgeber

Regenbogen AG | Voßhall Marketing Kaistraße 101 | D-24114 Kiel www.regenbogen.ag

Pressekontakt

Stina Klingbiel

Public Relations

Voßhall Marketing GmbH

Telefon: 0431 5568648-8

Fax: 0431 5568648-9

E-Mail: s.klingbiel@vosshallmarketing.com