



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit integriertem Lüftungssystem, 3.1.2021
 > Hersteller > Hersteller-Zeiten > Hersteller
 > Last opening control > Abfrage Referenzliste

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE
NEU

ECO-GREENSTAR-SAFE 2004-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINI-BARS

TÜV
 Alle MiniBars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*

**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*

*Die wahlweise alternative Haartrockner max. 30°C, entfeuchter (2- und 4000 l) Gefäße mit 3 Typen Weidener

KREUZER
 KÜCHENGERÄTE

Suche
Branchen
Medien




Liebe auf den ersten Blick / Romantik Hotel Alte Posthalterei, Marc und Manuela Schumacher



Marc und Manuela Schumacher haben sich mit Übernahme der frisch restaurierten Alten Posthalterei in Zusmarshausen einen Traum erfüllt. Vor kurzem feierte das Romantik Hotel seinen Geburtstag, war aber seit der Eröffnung im März 2020 nur fünf Monate in Betrieb. Dennoch haben die Pächter das Haus bereits erfolgreich am Markt positioniert > Marc und Manuela Schumacher haben sich auf Anhieb in das denkmalgeschützte Anwesen in Zusmarshausen verliebt. 2019 erhielten sie den Zuschlag als Pächter, und seit Frühjahr 2020 sind sie Gastgeber und Hoteliers im Romantik Hotel Alte Posthalterei. Die Posthalterei von 1648 war schon früher ein Hotel, allerdings nur mit 30 Zimmern und kleinem Restaurant. ... „Mein Kochstil ist feminin und frech“, sagt Sandra Hofer. Mit Hingabe pflegt sie die Beziehungen zu heimischen Erzeugern. Die Bio-Eier kauft sie direkt in der Nachbarschaft, die Fische für ihre Küche gedeihen in nahegelegenen Zuchtteichen, und ein Landwirt zieht exklusiv Freilandgänse für die Alte Posthalterei auf. ... „Wenn wir bald unsere Bio-Zertifizierung haben, werden wir dann über 80 Prozent unserer verwendeten Lebensmittel aus der Direktvermarktung beziehen.“ Demnächst soll eine eigene Imkerei für den Frühstückshonig entstehen. Die Auszubildenden der Alten Posthalterei betreiben den hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten, gemeinsam mit einer Kindergruppe der Europa Miniköche, und für Mai ist die Inbetriebnahme einer eigenen Kompostieranlage geplant, in der Küchenabfälle in Humus verwandelt werden. Das konsequent regionale Konzept, das auf der wertschätzenden Zusammenarbeit mit den heimischen Erzeugern basiert, wird den Gästen auf vielerlei Weise vermittelt. ... ff



Titel chefs
Ausgabe 2021-04
Seite 30-32
Verlag Gastronomica Verlag GmbH & Co.KG

Branchen-Links
[Konzepte & Strategien](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



AM LIEBSTEN IMMER



TASTE THE FUTURE
 Köln,
 09.-13.10.2021

Anuga @home
 11.-13.10.2021

#transform




miniBars, Safes,
Türschließsysteme und Hotel-TV



Leidenschaft für Tischkultur



gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection



Die neuen
Haubenspülmaschinen
der PT-Serie





Das gute Frisch