

Bio-Backwaren für das königliche Frühstücksbuffet

- Hotel König Albert Bad Elster und Backwirtschaft L. & P. Meinel Schöneck kooperieren
- Gäste können Gläserne Backstube besuchen

Alles neu macht der Mai! Brötchen, Brot und Kuchen in zertifizierter Bio-Qualität können jetzt die Gäste im Hotel König Albert in Bad Elster genießen. Das Vier-Sterne-Superior-Haus kooperiert dafür mit der Backwirtschaft L. & P. Meinel im nahe gelegenen Schöneck. Mit der ersten Lieferung zu Beginn des Monats hat Geschäftsführer Patrick Meinel an Hoteldirektor Marc Cantauw zwei frische knusprige Bio-Brote mit den eingebackenen Logos der beiden Partner überreicht.

„Es ist für unser Hotel eine tolle Sache, den Gästen bio-zertifizierte Backwaren anbieten zu können, die wirklich handgemacht sind, also keine Massenware. Außerdem können wir so ein aufstrebendes, junges Unternehmen aus der Region unterstützen“, freut sich Marc Cantauw über die Zusammenarbeit.

Täglich früh um 6.00 Uhr werden die Backwaren angeliefert, sieben Sorten Brötchen, verschiedene Brote, Kuchen, Feingebäck. „Das ist für uns schon eine große Herausforderung, aber unsere hohen Ansprüche und die des Hotels passen gut zusammen“, betont Patrick Meinel. Seine Bäckerei ist derzeit die einzige mit Bio-Zertifikat im Vogtland. Wichtig auch, dass das Mehl aus der Vogtlandmühle Straßberg und andere Backzutaten von der Firma Karow aus Plauen und damit ebenfalls aus zwei Unternehmen der Region kommen.

Dass in der Backwirtschaft wirklich transparent gearbeitet wird, davon haben sich verantwortliche Mitarbeiter des Hotels in der Gläsernen Backstube nicht nur ein Bild gemacht, sondern die Erzeugnisse auch probiert. „Das Kürbiskernbrot schmeckt wirklich intensiv. Gut, dass wir uns hier umgesehen haben und so wissen, was wir den Gästen anbieten“, meint Frühstücksköchin Susann Oelsner.

Doch nicht nur die Mitarbeiter des Hotels können sich in der Backwirtschaft umsehen. „Es ist jederzeit möglich, dass sich unsere Gäste in der Gläsernen Backstube umschauen. Und wir können uns auch vorstellen, die Zusammenarbeit so zu vertiefen, dass Gästegruppen gemeinsam nach Schöneck fahren, um beispielsweise ihren Weihnachtsstollen unter Anleitung der erfahrenen Bäcker selbst zu backen“, schaut Marc Cantauw voraus.

Das Hotel König Albert setzt damit konsequent seinen Weg fort, eng mit vogtländischen Unternehmen zusammen zu arbeiten, um so seine Gäste mit regional typischen Erzeugnissen zu verwöhnen. Dazu gehören kulinarische Extras wie Backwaren aus Schöneck oder Kartoffeln einschließlich der hauseigenen König-

Albert-Kartoffel aus Rotschau ebenso wie Schnitzkunst aus Rothenkirchen oder Accessoires aus Plauener Spitze.

Bildtexte

Brot

Hoteldirektor Marc Cantauw (rechts) erhält von Geschäftsführer Patrick Meinel die ersten handgemachten Bio-Brote. (Copyright: Brand-Aktuell)

Bäckerei

Bankettleiterin Juliane Hölzer-Ekmekci, Sous-Chef Tobias Kad, Frühstücksköchin Susann Oelsner, Backwirtschaft-Geschäftsführer Patrick Meinel und Service-Mitarbeiterin Diana Krone diskutieren in der Gläsernen Backstube über die handgemachten Backwaren. (Copyright: Brand-Aktuell)

HKA Bad Elster Hotel Betriebs GmbH

Carl-August-Klingner-Straße 1

08645 Bad Elster

Tel. +49/ (0)37437/ 540 0

info@hotelkoenigalbert.de

www.hotelkoenigalbert.de

Presse-Kontakt Regionale Medien

Gunther Brand

Medienbüro Brand-Aktuell

Stöckigter Straße 30 b

08606 Schloditz

Tel. 037421/ 2 88 16

Mobil 0170/ 34 24 267

g.brand@brand-aktuell.com

www.brand-aktuell.com