



*Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe*

GOLF, WELLNESS UND SPA

## **PRESSEINFORMATION**

### **Nach dem Lockdown: Das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe startet mit neuem regionalen Gastronomie-Konzept ab 18. Mai 2020**

#### **Friedrichsruhe, im Mai 2020**

Nach mehr als zwei Monaten darf das 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe wieder seine Türen öffnen: Bereits seit 11. Mai werden im Spa-Haus von Montag bis Freitag eine Auswahl an Massagen sowie Hand- und Fußpflege angeboten, Geschäftsreisende können ab 18. Mai in Friedrichsruhe übernachten, und ab 29. Mai darf das Hotel aus der Würth-Gruppe auch wieder touristische Gäste empfangen.

Während der Zeit des Lockdowns haben Hoteldirektor Jürgen Wegmann, sein Stellvertreter Gastronomiedirektor Dominique Metzger und Küchenchef Boris Rommel ein neues Gastronomie-Konzept erarbeitet, das eine **schrittweise Eröffnung der vier verschiedenen Restaurants** vorsieht und sich dabei auf die Themen **Nachhaltigkeit und Regionalität** konzentriert. „Die besten Produkte haben wir direkt vor der Haustür, unsere Ansprechpartner sind vor Ort, die Lieferwege sind kurz und wir erhalten stets frische Produkte von Top Qualität. Zudem ist uns die Unterstützung der regionalen Kleinproduzenten ein wichtiges Anliegen“, so Jürgen Wegmann.

Den Anfang macht am Montag, den 18. Mai, das Hauptrestaurant inklusive Terrasse, **das vorübergehend den Namen «Schlossrestaurant» erhält.**





*Wald & Schloßhotel Friedrichsruhe*

GOLF, WELLNESS UND SPA

Boris Rommel kreierte dafür eine neue Speisekarte mit Gerichten, die nahezu ausschließlich aus Produkten der Region Hohenlohe zubereitet werden. Kein Problem – gilt doch das Hohenloher Genießerland als Feinkosttheke Baden-Württembergs und hat sich mit Boeuf de Hohenlohe, Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Limpurger Weiderind in ganz Deutschland einen Namen gemacht. Der kreative Sternekoch ging daher auf Erkundungstour, besuchte zahlreiche seiner Lieferanten und machte sich auch auf die Suche nach weiteren interessanten Produzenten. Einige seiner Stationen waren die **Hofmetzgerei Hack auf dem Lindelberg** mit Fleisch und Wurst aus eigener Schlachtung und Herstellung sowie der **Europahof in Neudenu-Siglingen**, der die frischen Bio-Frühstückseier bringt. Beeindruckt war Rommel auch vom **Schafhof Jauernik in Weißensburg** im idyllischen Brettachtal, der vor knapp 20 Jahren gegründet wurde. Mittlerweile beweiden 100 Ostfriesische Milchschafe die saftigen Streuobstwiesen und gewährleisten so die Herstellung von cremigem Quark, stichfestem Naturjoghurt, mildem Weichkäse und über mehrere Monate gereiftem Hartkäse.

Als Hobbyangler freute sich Boris Rommel ganz besonders auf seinen Besuch bei Herbert Merz vom **Forellenhof Merz in Öhringen-Eckartsweiler**. Die sehr gepflegte Fischzucht liefert lebende Forellen an das Wald & Schloßhotel





*Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe*

GOLF, WELLNESS UND SPA

Friedrichsruhe, die dort in einem eigens eingerichteten Forellenbecken schwimmen, bis sie köstlich zubereitet werden.

Zu guter Letzt ging es zum **Brunnenhof in Künzelsau-Mäusdorf**, in dem Familie Noz seit 1967 Enten, Gänse, Puten und Landgockel in biodynamischer Haltung aufzieht. Auch hier steht das Tierwohl an erster Stelle und das schmeckt man. Rommels „Mäusdorfer Landgockel im Römertopf“ ist legendär und durfte daher in seinem Kochbuch „Kochen ist Leben. Zwischen Kunst und Handwerk“ nicht fehlen.

„Meine Tour durch die Region Hohenlohe war überaus inspirierend und ich habe einige neue kulinarische Schätze entdeckt. Ich bin überzeugt, dass die regionale Speisekarte des «Schlossrestaurants» unsere Gäste begeistern wird“, verspricht Boris Rommel. Dominique Metzger hat dazu seinen Keller mit feinsten Tropfen heimischer Top-Winzer bestückt. Um Gäste und Mitarbeiter zu schützen, wurde von Dennis Roob, Sicherheitsbeauftragter bei Würth, ein ausführliches Sicherheitskonzept gemäß der aktuell vorgeschriebenen COVID-19 Bestimmungen erarbeitet.

Das «Schlossrestaurant» empfängt seine Gäste täglich von 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr ausschließlich mit Reservierung unter Tel.: 07941/60 87-0

**Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe**  
**Kärcherstraße 11, D-74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe**  
**Telefon: +49 (0)7941/60 87-0**  
**E-Mail: [hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de](mailto:hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de)**  
**[www.schlosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schlosshotel-friedrichsruhe.de)**

**Pressekontakt:**  
**Karin Storz Kommunikation / Zürich**  
**Telefon: +41 43 811 53 67**  
**E-Mail: [mail@KarinStorz.com](mailto:mail@KarinStorz.com)**