



Nachhaltige Fischmenüs zum Tag des Meeres

Für den Schutz der Meere und den guten Geschmack: Zum World Oceans Day am 8. Juni kreiert das WEISSENHAUS Gourmetgerichte mit nachhaltigen, weniger bekannten Fischarten

München / Weissenhaus, 3. Mai 2019 – Ihre Verbindung ist direkt, intensiv, voller Respekt, Wertschätzung und Hinwendung: WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa und das Meer. So ist es auch ganz selbstverständlich, dass das mit seinem drei Kilometer langen Naturstrand an der Ostsee gelegene Luxusresort den World Oceans Day am 8. Juni auf ganz besondere Art und Weise begeht. Denn die weltweite Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten steigt kontinuierlich, vielerorts sind die Fischereiresourcen über die Grenzen ihrer Regenerationsfähigkeit belastet.

Um seinem Erbe gerecht zu werden und Verantwortung zu übernehmen will das historische Schlossgut seinen Teil zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichts in den Meeren beitragen. So setzt das direkt am Strand gelegene Restaurant Bootshaus auf nachhaltige und weniger bekannte Fischarten. Speziell zum internationalen Tag des Meeres wird die Speisekarte neu komponiert – mit konsequent nachhaltigen, regionalen und frischen Zutaten. Eine Woche lang stehen Fischgerichte wie Saibling nach Matjes Art vom nahegelegenen Selenter See, blaue Garnele aus der Ostsee oder feinsten Tartar von Forellen vom wenige Kilometer entfernten Plöner See auf dem Menü. Der aktive Schutz heimischer Gewässer und die Erhaltung des regionalen Fischreichtums spielen für das Strandresort ebenso eine große Rolle. Deshalb werden in Kooperation mit einer lokalen Fischwirtschaftsmeisterei im Schlossteich und den Zuflüssen des Guts neue Laichgebiete für die bedrohte Meerforelle erschlossen – um dieser unter fachkundiger Obhut Schutz zu gewähren und die Bestände nachhaltig zu erhöhen. Weitere Informationen unter www.weissenhaus.de



WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer

Das WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer befindet sich nur eine Stunde von Hamburg entfernt an der Hohwachter Bucht und erstreckt sich auf über 75 Hektar mit einem drei Kilometer langen Naturstrand. Es wurde 2014 eröffnet und besteht aus über 40, teilweise denkmalgeschützten Gebäuden. Herzstück ist das über 400 Jahre alte Schloss, in dem sich auch das unter der Leitung von Christian Scharrer mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant Courtier befindet. Das Bootshaus in den Dünen der Ostsee, das denkmalgeschützte Kavaliershaus und das Pop-Up Restaurant in der ehemaligen Schlossküche machen den Besuch auf WEISSENHAUS zu einem kulinarischen Erlebnis. Das Spa-Konzept und das Design der Schlosstherme wurden bereits vielfach ausgezeichnet. Vier Saunen, ein Hamam und ein Rasul-Bereich sowie ein 20 Meter langer Innen- und Außenpool, ein Sole Whirlpool unter freiem Himmel, ein Kaltwasser-Tauchbecken, ein Fitnessbereich und die Vitalbar mit gesunden Snacks stehen Gästen hier zur Verfügung. Geleitet wird das Resort seit 2016 vom Direktorenpaar Natalie Fischer und Frank Nagel. Weitere Informationen und Buchungen unter www.weissenhaus.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des WEISSENHAUS Grand Village Resort & Spa am Meer verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Adresse

WEISSENHAUS Grand Village
Resort & Spa am Meer
Parkallee 1
D - 23758 Weissenhaus
Tel. +49 (0) 4382 9262 1703
Fax: +49 (0) 4382 9262 1704
Email: info@weissenhaus.de
www.weissenhaus.de

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Christina Hübl
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: christina.huebl@segara.de
www.segara.de