



Pressemitteilung schlossgut gross schwansee:

## **Das kulinarische Konzept des schlossgut gross schwansee: Eine Liebeserklärung an die Region**

*Sie wird wahr: Eine neue Idee für den kulinarischen Genuss im schlossgut gross schwansee wird zum Leben erweckt. Küchenchef Leander Bremer und sein Team haben sich viel Mühe gemacht, um die perfekten Zulieferer für die „neue“ Küche des Hauses zu finden. „Regional. Saisonal. Frisch.“ lautet die Devise für das Küchenteam.*

Schwansee – Als Leander Bremer seine Position als Küchenchef des schlossgut gross schwansee angetreten hat, tat er dies mit einer großen neuen kulinarischen Idee im Kopf. Und in diesen Wochen wird diese Idee zum Leben erweckt. In der Vorbereitung des neuen Küchen-Konzeptes hat das Team um Bremer in liebevoller Detailrecherche viele neue Lieferanten gesucht und gefunden. Als Resultat wird ab sofort in den beiden Restaurants des Schlosshotels unter dem Motto „REGIONAL. SAISONAL. FRISCH.“ gekocht.

Das bedeutet für Küchenchef Leander Bremer: Fisch aus regionalem Fang, Fleisch von diversen kleinen Höfen aus Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein sowie Wild direkt vom Jäger. Obst, Gemüse, Käse, Kräuter, Wildkräuter, Honig und so weiter stammen zudem allesamt von kleinen Familienbetrieben aus der Region beziehungsweise direkt aus den umliegenden Gemeinden.

Für Küchenchef Bremer ist die neue Leitidee eine absolute Herzensangelegenheit – und zwar in jeder einzelnen Facette: „Der für mich wichtigste Aspekt ist, dass wir und auch unsere Gäste jederzeit nachvollziehen können, woher die verschiedenen Zutaten der Gerichte stammen. Durch die räumliche Nähe können wir immer auch selbst hinfahren und uns einen eigenen Eindruck zur Qualität und den Bedingungen vor Ort verschaffen.“

Aber auch darüber hinaus bringt das neue Konzept viele wichtige Vorteile. So meint Hoteldirektor und Gastgeber Thomas Döbber-Rüther: „Mit unserem Bekenntnis zu den Erzeugern unserer Region können wir diese Betriebe wirtschaftlich unterstützen. Zudem haben unsere Waren jetzt durchweg kurze Lieferwege – so erreichen wir eine hohe Frische und eine umweltschonende Lieferkette. Dass wir dadurch eine saisonal wechselnde Karte haben, schafft zudem dauerhafte Abwechslung für unsere Gäste und immer wieder spannende kreative Gedanken in unserem Küchenteam.“

Die Gäste des schlossgut gross schwansee können die neuen Küchenkreationen in beiden Restaurants des Hauses genießen. Das „Schlossrestaurant 1745“ verspricht unvergessliche Geschmackserlebnisse in einem einzigartigen Ambiente mit Wintergarten, Sommerterrasse und wunderschönem Blick in den Hotelpark. Und das zweite Restaurant – die Brasserie – ist der Mittelpunkt für eine facettenreiche französisch- deutsche Küche. Die Dornier Bar, die Smoker's Lounge und die Bibliothek im Schloss laden zudem am Abend zu guten Gesprächen und zum Verweilen ein.

**Das schlossgut gross schwansee liegt vor den Toren Lübecks und bietet seinen Gästen einen exklusiven Lifestyle direkt an der Ostsee. Das Herzstück des Schlossguts bildet das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745. Ergänzt wird dieses durch das lichtdurchflutete Parkgebäude des Hotels und den zu einer modernen Brasserie und einer Wellnessoase umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes. Insgesamt verfügt das Hotel schlossgut gross schwansee über 63 Hotelzimmer und Suiten. 10 luxuriös und individuell eingerichtete Zimmer befinden sich im Schloss und 53 lifestyleige Zimmer und Suiten im neu errichteten Parkgebäude. Das hoteleigene „Schlossrestaurant 1745“ verspricht unvergessliche Geschmackserlebnisse in einem einzigartigen Ambiente - mit Wintergarten, Sommerterrasse und wunderschönem Blick in den Hotelpark. Die Brasserie ist der Mittelpunkt für eine facettenreiche französisch-deutsche Küche.**

Weitere Informationen finden Sie unter [www.schwansee.de](http://www.schwansee.de)