



PRESSEINFORMATION

Wild aufgepeppt: Berger's Hotel und Landgasthof an der Nordsee

Laissez-Faire im Landhausflair in Enge-Sande



Susanne und Uwe Berger ganz entspannt in ihrem neuen Berger's Hotel und Landgasthof

Themenzimmer Golf

©Fotos: Berger's Hotel und Landgasthof

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=64>

Anders, unkonventionell und doch ländlich: Das ist das neue Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande an der Nordsee nahe der dänischen Grenze. Der neue „wilde“ Stil ist im ganzen Haus zu spüren. Zwischen Wildkräutergarten und Themen-Zimmern, die die wilde Natur widerspiegeln, fühlen sich hier nicht nur Harley-Fans wohl, auch Golfer und Spontan-Reisende haben viel Platz fürs Laissez-Faire bei den nordischen Gastgeber Susanne und Uwe Berger. Eröffnungsspecial „Wildcard“ ab 159 Euro pro Person macht Lust auf das süße wilde Nordsee-Leben. Neu ist auch die Website, die weitere Infos und Buchungsmöglichkeiten enthält: www.bergers-landgasthof.de. Das Team ist auch telefonisch erreichbar unter 04662 - 3190.

Enge-Sande, 14. September 2015 (primo PR). Echt nordisch – das sind die Gastgeber Susanne und Uwe Berger vom Berger's Hotel und Landgasthof. „Wir lieben das Unkonventionelle, das Spontane, die freie Natur“, so Susanne Berger, gelernte Hotelfachfrau aus dem nordfriesischen Humtrup und leidenschaftliche Harley-Fahrerin.

„Heute hat unser Berger's seine Bestimmung gefunden“, freut sich auch Uwe Berger, der schon von Kindesbeinen an die Entwicklung des einstigen Kaufmannsladens zu einem Gasthaus durch seinen Vater Fritz Berger in den 70er Jahren miterlebte. 1991 übernahm der gelernte Koch schließlich das Haus mit seiner Frau und modernisierte es fortlaufend. Mit Unterstützung von [Cordes und Rieger aus Kiel](#) wurde das Konzept von Berger's 2014/2015 komplett auf den Kopf gestellt.

Neue wilde Ausrichtung

Unter dem neuen Motto „Berger's wild & wunderbar“ musste neben einigen baulichen Veränderungen auch die Farbwelt geändert werden. Während Weiß und Beige ein heimeliges Ambiente schaffen, unterstützen starkes Grün und kräftiges Lila den wilden



PRESSEINFORMATION

Designcharakter. Schon der Eingangsbereich macht neugierig auf das Innere des Hauses. „Ob in unserem traditionellen Landgasthof mit sechs komplett umgestalteten Zimmern oder im neu erbauten Landhotel im Garten mit acht Doppelzimmern, die alle über eine Terrasse verfügen, bei der Ausstattung haben wir viel Wert auf Individualität gelegt“, erzählt Susanne Berger, die mit ihrem Mann auch leidenschaftlich Golf spielt und somit die Zielgruppen der Harley-Fahrer und Golfspieler im Blick hat.

Zwischen Harley und Golf

So werden maßgeschneiderte Touren für Biker angeboten, die die beinahe unendliche Weite Nordfrieslands im Rahmen einer Motorradtour entdecken wollen. Ob ein Tagesausflug nach Sylt oder eine Stippvisite nach Rømø in Dänemark, Susanne Berger stellt sich auch als Motorrad-Guide für ihre Gäste zur Verfügung.

Golfgäste können sich ebenso auf lohnende Arrangements freuen: So konnte Susanne Berger als aktives Mitglied der Damenmannschaft des Golfclubs Hof Berg attraktive Konditionen für ihre Gäste aushandeln: „40 Prozent auf Greenfees und garantierte Teetimes – das gibt es nicht oft“, lacht die Unternehmerin.

Frische wilde Küche

Auch die Ausrichtung der Küche ist neu: Neben tagesaktuellen Gerichten bereitet Uwe Berger ab sofort auch Wild-Spezialitäten zu, verfeinert mit ursprünglichen Wildkräutern aus dem eigenen Kräutergarten – aus denen übrigens auch die leckersten selbstzubereiteten Kräuterlimonaden oder Kräuterliköre gezaubert werden. Kreativ und vor allem regional ist auch das Frühstück, angereichert mit frischen Smoothies, gesundem Müsli und Eiern von glücklichen nordfriesischen Hühnern. Auf besondere Leckerbissen – tagesaktuell und limitiert – macht die Extrakarte aus Pergament aufmerksam. „Da braucht der Gast nicht lange überlegen, sondern bestellt schnell sein kulinarisches Highlight des Tages“, empfiehlt Uwe Berger voller Stolz.

Neben dem ebenfalls veredelten Restaurant mit 38 Plätzen und der Gaststube mit 14 Plätzen sorgt das Kaminzimmer oder das Gartenrestaurant mit jeweils 40 Plätzen für weitere gemütliche Stunden.

Neues Eröffnungsspecial „Wildcard“

Zur neuen Ausrichtung des Berger's Hotel und Landgasthof wurde auch ein Übernachtungspaket geschnürt: Das Wildcard-Special beinhaltet zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, ein Wild-Menü sowie ein Menü mit Wildkräutern. Buchbar ab 159 Euro pro Person im Doppelzimmer (207 Euro im EZ).

Weitere Informationen und Buchungen unter der neuen Website: www.bergers-landgasthof.de sowie telefonisch unter 04662 – 3190.