



PRESSEINFORMATION

Premiere für die Kräuterfibel des Berger's Hotel und Landgasthof

Frühjahrsputz für die Seele: Mit Yoga und friesischen Kräutern



Die neue Kräuterfibel des Berger's Hotel und Landgasthof – Frühstücksraum - Terrasse

©Fotos: fotolia, Berger's Hotel und Landgasthof

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

Von Würzkräutern, Heilpflanzen und einzigartigen Aromen handelt die neue Kräuterfibel des Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande an der Nordsee. Die Vielseitigkeit der Kräuter hat die Gastgeber Susanne und Uwe Berger animiert, mit der Fibel ihren Gästen Informationen, Rezeptideen und Tipps mit auf den Weg zu geben. Kombiniert mit einem Yoga-Wochenende ist die friesische Kräuterküche beim Arrangement „Frühjahrsputz“ des Landgasthofes der perfekte Kurzurlaub um Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Infos und Buchungsmöglichkeiten unter www.bergers-landgasthof.de. Das Team ist auch telefonisch erreichbar unter 04662 - 3190.

Enge-Sande, 03. Februar 2016 (primo PR). Wild und wunderbar – das ist nicht nur der Slogan sondern auch die Philosophie in Sachen Genuss der Gastgeber Susanne und Uwe Berger vom [Berger's Hotel und Landgasthof](http://www.bergers-landgasthof.de). „Wir haben uns zur Frühlingszeit für unsere Gäste wieder eine Besonderheit einfallen lassen: Die neue Kräuterfibel ist gespickt mit vielen interessanten Informationen rund um Küchenkräuter, nützlichen Tipps und einer Auswahl eigener Rezepte. Als kleines Geschenk wird die Fibel die Gäste erfreuen, die im Frühjahr zu uns kommen. Gemeinsam mit der Yogalehrerin Valeska Schmidt-Tychsen und dem aktuellen Arrangement „Frühjahrsputz“ bleibt die Zeit einfach mal stehen“, so Susanne Berger, gelernte Hotelfachfrau aus dem nordfriesischen Humptrup und leidenschaftliche Gastgeberin.

Premiere für die Kräuterfibel

Im Berger's Hotel und Landgasthof wird Kulinarik schon immer natürlich gelebt. Großen Wert wird auf Frische und regionale Zutaten gelegt. Im hauseigenen Kräutergarten werden Wildkräuter angepflanzt, die ursprünglich und essbar sind. Mit



PRESSEINFORMATION

ihnen werden alle Speisen verfeinert und bereichert sowie eigene Kräuterlimonade und Kräuterliköre hergestellt. Diese Erfahrungen haben nun die Gastgeber Susanne und Uwe Berger gesammelt und in einer attraktiven Kräuterfibel für die Gäste aufbereitet. Von Bärlauch bis Zitronenmelisse werden 23 unterschiedliche Würzkräuter, Heilpflanzen und Aromen leicht verständlich beschrieben, Tipps zur An- und Verwendung sowie hauseigene Rezepte, beispielsweise für Basilikum-Sorbet, Berger's Kräuterlimonade oder Kräuterkruste für Fleisch- und Fischgerichte preisgegeben.

Mit Yoga dem Stress entgegenwirken

Das aktuelle Arrangement „Frühjahrsputz“ ist gemeinsam mit der [Yogalehrerin Valeska Schmidt-Tychsen](#) entwickelt worden, um Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Dazu werden Meditation, Atem- und Körperübungen und eine leichte genussvolle Kräuterküche mit den stilvollen Zimmern kombiniert, die den Gedanken und der Ruhe Raum geben. Inklusiv sind zwei Übernachtungen mit Frühstück, zwei leckere Mittagssnacks, zwei vegetarische 2-Gang-Menüs am Abend, ein Obstkorb auf dem Zimmer, Kräuterlimonade, Wasser und Tee während des ganzen Aufenthaltes sowie acht Stunden Yoga-Programm mit Meditation und Körperübungen. Yogamatten, Kissen und Decken stehen ebenfalls zur Verfügung. Der Preis pro Person im Doppelzimmer: 331 Euro, im Einzelzimmer 376 Euro. Buchbar vom 22. bis 24. April und vom 16. bis 18. September 2016. Weitere Infos: <http://www.bergers-landgasthof.de/wohnen/arrangements/fruehjahrsputz/>

Zum Berger's Hotel und Landgasthof

Unter dem neuen Motto „Berger's wild & wunderbar“ bietet das Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande an der Nordsee sechs komplett umgestaltete Zimmer im traditionellen Landgasthof und acht Doppelzimmer im neu erbauten Landhotel, die alle über eine Terrasse verfügen. Bei der Ausstattung wurde viel Wert auf Individualität gelegt. 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 Gastgebern Susanne und Uwe Berger. Die Frische wilde Küche bietet neben tagesaktuellen Gerichten auch Wild-Spezialitäten, verfeinert mit ursprünglichen Wildkräutern aus dem eigenen Kräutergarten. Kreativ und vor allem regional ist auch das Frühstück. Neben dem Restaurant mit 38 Plätzen und der Gaststube mit 14 Plätzen sorgt das Kaminzimmer oder das Gartenrestaurant mit jeweils 40 Plätzen für gemütliche Stunden. Die Preise für das Einzelzimmer beginnen bei 65 Euro, für das Doppelzimmer bei 75 Euro, inklusive Frühstück für frühe Vögel und Langschläfer, alkoholfreie Getränke bei Anreise, Parken und W-Lan. Weitere Informationen und Buchungen unter der Website: www.bergers-landgasthof.de sowie telefonisch unter 04662 – 3190.