

KRÄUTERTAGE IM HOTEL „KREUZ“ IN MATTENHAUS

Das Gasthaus Kreuz zählt noch zu der Sorte von Gaststätten, die in der heutigen schnelllebigen Zeit leider immer seltener werden. Hier konzentriert man sich in einem sehr liebevoll und familiär geführten Betrieb darauf, möglichst viele heimische Produkte zu verarbeiten und dadurch die Gäste mit frisch gekochten Gerichten zu verwöhnen. Beim Kochen mit frischen Kräutern ist der Wirt und Koch Horst Schmidt ein absoluter Fachmann. Dass Blüten und Kräuter seine Leidenschaft sind, das sieht und spürt man sofort. Mit ihnen verleiht er seinen Gerichten nicht nur eine besondere Note, sondern auch ein schmackhaftes Aussehen. Direkt neben dem schattigen Ulmen-Biergarten pflegt die Familie Schmidt zwischen Buchshecken und Rosen einen kleinen historischen Bauerngarten mit dessen Ernte der Küchenmeister seine wohlschmeckenden Gerichte dekorativ fürs Auge verziert und ihnen auch geschmacklich die beson-

dere Note verleiht. Denn das weiß inzwischen jeder: Das Auge isst immer mit. Aber nur fürs Auge wären die gesunden, frischen und duftenden Kräuter ja viel zu schade. Horst Schmidt weiß genau, was in den jeweiligen Kräutern steckt und wie sie den Geschmack eines Produktes noch unterstreichen oder hervorheben. So wandern immer mehr Kräuter und Blüten direkt aus dem Garten in die Küche und auf die Teller der Gäste. Ob Süßes oder Herzhaftes, die frischen Kräuter sind aus der Speisekarte des „LandZunge“-Betriebes nicht mehr wegzudenken. Der Koch schaut sehr gerne auch über den schwäbischen Tellerrand hinaus und serviert viele internationale Spezialitäten.



Schmidt großen Spaß macht und so kann jeder Gast sein ausgewähltes Gericht in Ruhe und mit Freude genießen. Und lernt ganz nebenher auch noch viel Neues über Kräuter und Blüten. Und übrigens: Das Hotel bietet mit seinem 3 Sterne Komfort Entspannung und Erholung für die ganze Familie und für Unternehmen 2 komfortable Tagungsräume.

Frische Kräuter riechen, schmecken oder kaufen können Sie eine Woche lang bei den Mattenhauser Kräutertagen vom 3.-6. Juni 2012 im Landgasthof Kreuz Mattenhaus. Infos unter www.hotel-kreuz.de oder unter Tel. 07524-97570



Wobei beim Einkauf der Lebensmittel stets auf den regionalen und nachhaltigen Bezug geachtet wird, um die heimische Landwirtschaft zu unterstützen. Die Gäste spüren sofort, dass das Kochen mit frischen heimischen Produkten der Familie

Mattenhauser Kräutertage 3. - 10. Juni 2012

Hotel-Landgasthof Kreuz Mattenhaus 88339 Bad Waldsee-Mattenhaus

Spezielle Speisekarte mit feinen Gerichten aus frischen Kräutern
Kräuterverkauf vom Brunnenhof Ebenweiler, sonntags 11 - 18 Uhr
Kräutergartenbesichtigung im hauseigenen Kräutergarten



Reservierungen
 Tel. 07524 97570
www.hotel-kreuz.de

