

PRESSEINFORMATION

Neues beginnt, Bewährtes bleibt – im Paulsen's Landhotel und Restaurant

Marten Paulsen übergibt Leitung an Küchenchef André Schirmag



Küchenchef André Schirmag übernimmt Leitung des Paulsen's Landhotel und Restaurant - Paulsen's Picknickkorb für die LandPartie

©Foto: Paulsen's Landhotel und Restaurant

Foto-Download: per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=5>

Bohmstedt, 12. April 2017 (primo PR). Paulsen's Landhotel und Restaurant ist bekannt für seine leckere regionale Küche, Ruhe, Gelassenheit und vor allem Nachhaltigkeit. Das im kleinen beschaulichen Städtchen Bohmstedt nahe Husum gelegene Haus wurde soeben von Marten Paulsen an den neuen Inhaber, Küchenchef André Schirmag, übergeben. Paulsen bleibt dem Hotel als Geschäftsführer erhalten, getreu dem Motto „Neues beginnt, Bewährtes bleibt“. Passend dazu ist das Arrangement „LandPartie“ mit zwei Übernachtungen, Picknickkorb, Leihfahrrad und viel mehr ab 172 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (gültig bis Oktober 2017). Infos und Buchungen unter www.paulsens-hotel.de oder telefonisch unter 04671 - 15 60.

Sie waren und bleiben auch weiterhin ein starkes Team: Der neue Inhaber und Küchenchef André Schirmag und der ehemalige Inhaber und neue Geschäftsführer Marten Paulsen. Die Führungscrow des Paulsen's Landhotel und Restaurant hat sich mit der Übernahme durch André Schirmag getreu dem Motto „Neues beginnt, Bewährtes bleibt“ zum 1. April 2017 damit neu aufgestellt.

„Nach 30 Jahre Hotellerie und Gastronomie möchte ich gerne kürzer treten. Meinem langjährigen Küchenchef und auch Freund und Vertrauten, André Schirmag, überlasse ich guten Gewissens das Paulsen's,“ erläutert Marten Paulsen. „Ich selbst werde als Geschäftsführer mit Rat und Tat zur Seite stehen und freue mich sehr auf die weitere Zusammenarbeit mit André.“ Der gelernte Koch und Großhandelskaufmann leitete den über 120 Jahre alten Familienbetrieb in der sechsten Generation.

Alte Rezepte neu interpretiert

Der neue Inhaber bleibt also Küchenchef und begeistert mit seinen Kreationen aus regionalen und saisonalen Produkten Hotelgäste und lokale Stammgäste gleichermaßen. Nach Stationen in renommierten Häusern auf Sylt (Restaurant Karsten Wulf), Hamburg (Linder Hotel am Michel), Husum (Romantik Hotel Altes Gymnasium) und auch im Ausland hat André Schirmag seine „LandKüche“ in Bohmstedt gefunden.

Er liebt das Landleben und die Ruhe sowie die Seeluft vor Ort. Sie geben ihm die Ausgeglichenheit und die Inspiration, traditionelle Rezepte neu zu interpretieren.

PRESSEINFORMATION

Nachhaltigkeit in Nordfriesland

Bohmstedt in Nordfriesland, nur 20 Kilometer von Husum entfernt, ist mit seinen rund 750 Einwohnern als „Dorf der erneuerbaren Energien“ bekannt. Mittendrin steht das Paulsen's Landhotel und Restaurant, das als Pilotprojekt für den ersten Nachhaltigkeitsbericht für die Hotellerie auf Basis des [Deutschen Nachhaltigkeitskodexes \(DNK\)](#) maßgeblich mitwirkte. Bereits seit dem Ausbau von Paulsen's im Jahr 2009 wird das Thema Nachhaltigkeit sehr ernst genommen. Genauso wie Marten Paulsen ist auch der neue Inhaber André Schirmag überzeugt: „Der Konsum regionaler Produkte, der Respekt unserer Kultur, das Einsparen von Energie, das Schützen des Erbes sowie eine umweltschonende Mobilität gehören zu den Grundpfeilern unseres Nachhaltigkeitsbestrebens“. So stammen beispielsweise im Restaurant die Lebensmittel fast ausschließlich von regionalen Lieferanten, wie Brot vom Bohmstedter Knusperbäcker Jöns, Honig aus der hauseigenen Imkerei oder Kekse von Oma Christa. Hier sticht auch der Zero Waste-Genuss hervor: Es wird darauf geachtet, dass so wenig wie möglich Lebensmittelabfall entsteht und alle verwertbaren Bestandteile der Produkte in die Gerichte eingebunden werden. Im Sinne von umweltschonender Mobilität werden Fahrräder und E-Bikes aus der nahegelegenen Bredstedter Fahrradmanufaktur verliehen.

Landliebe erleben mit dem Arrangement „LandPartie“

Zu einem nordisch-friesischen Kurzurlaub ist das Arrangement „LandPartie“ von Paulsen's empfehlenswert: Es enthält zwei Übernachtungen im Landhaus, Friesen-Frühstück vom Buffet, zweimal 3-Gang-Überraschungs-Menü, einmal mit Leckereien gefüllter Picknickkorb, Leihfahrrad für den gesamten Aufenthalt, einmal Honigseminar bei Herrn Paulsen Senior (von Juni bis August) sowie einmal Honig oder Marmelade für zuhause (je Zimmer und abhängig von der witterungsbedingten Aktivität der Bienen). Das Paket ist bis Oktober 2017 ab 172 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (215 Euro im EZ). Die Verlängerungsnacht inklusive Halbpension kostet 69 Euro pro Person im Doppelzimmer (92 Euro im EZ). Weitere Informationen zu den Arrangements: <http://www.paulsens-hotel.de/arrangements/arrangements/landpartie.html>

Zu Paulsen's Landhotel

Das Paulsen's Landhotel und Restaurant wurde im April 2009 umfassend renoviert. Für Nordsee-Urlauber stehen 29 liebevoll eingerichtete, lichtdurchflutete Zimmer im nordischen Landhausstil zur Verfügung. Die Küche des Hauses verwöhnt die Gäste mit landestypischen Kreationen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Region. Ruhe verheißt im Sommer die Terrasse, in den kälteren Jahreszeiten der gemütliche Wintergarten. Zahlreiche Ausflugsziele nach Husum, ins Wattenmeer, auf die Halligen oder auch an die ebenfalls nahe gelegene Ostseeküste versprechen einen abwechslungsreichen Urlaub auf dem Land. Die Übernachtung im Paulsen's Landhotel ist ab 42 Euro buchbar und inkludiert Friesen-Frühstück vom Buffet, eine Flasche Wasser bei Anreise auf dem Zimmer, Parken und WLAN. Weitere Tarife, Informationen und Buchungen über www.paulsens-hotel.de