

Der Kurzurlaubs-Tipp

Mit dem Arrangement „Schatz heut überrasche ich Dich“ lädt der Fürstenhof zu einem romantischen Kurzurlaub in nächster Umgebung ein.

Stellen Sie sich vor, Sie reisen bei strahlendem Frühlingssonnenschein in Landshut an. Vom Wetter ist die zärtliche Laune allerdings unabhängig, denn an der Rezeption erwartet Sie schon ein beflügelnder Willkommensdrink. Mit aller Liebe ist Ihr Zimmer geschmückt, ein Fläschchen Champagner (die richtige Menge Prickeln für zwei) steht gekühlt und süße Überraschungen sind versteckt. Ein Bummel durch die romantische Altstadt weckt die schönsten Erwartungen.

Tatsächlich hat Sternekoch André Greul für Sie in der Zwischenzeit ein viergängiges Dinner erdacht, das Sie am Abend bei Kerzenschein genießen. Und nach der Nacht im Romantikzimmer ist morgens in der Kuschelecke der Frühstückstisch für zwei gedeckt.

Das Arrangement „Schatz heut überrasche ich Dich“ ist eine außergewöhnlich zärtliche Geschenk-Idee, zu buchen zum liebenswürdigen Preis von 150 Euro pro Person.

Romantikhotel & Restaurant Fürstenhof, Landshut, Stethaimerstr. 3, Tel. 0871-92 55 0, info@fuerstenhof.la, www.fuerstenhof.la



Alles von Herzen

Wie immer erstklassige Nachrichten von Simone und André Greul aus dem Fürstenhof



Die Besten kommen aus Landshut.

Nein, wir nehmen den Mund nicht zu voll: Wieder einmal kommen zwei kulinarische Nachwuchsmeister aus der Küche von André Greul.

„Der Sepp hat den Saibling so filetiert, da haben selbst die Prüfer Augen gemacht.“ Josef Gerstl und Katja Schmid aus der Fürstenhof-Küche sind zwei der drei Köche in der Siegermannschaft der Bayerischen Jugendmeisterschaften des Hotel- und Gaststättenverbandes, und der Sepp holte gleich auch noch den Einzeltitel bei den Köchen. Meistermacher will André Greul nicht allein sein: „Die Staatliche Berufsschule I in Landshut ist enorm engagiert, die Lehrer dort haben den größten Anteil.“ Moment: Wer in einer Sterneküche lernt, profitiert doch vom Niveau? „Bei mir schon. Meine Mädels und Jungs lernen von Anfang an viel mehr. Brot backen, Kuchen backen, Reh zerlegen, mit System richtig arbeiten vor allem - man muss organisieren können. Das funktioniert nur, weil ich selbst jeden Tag in der Küche stehe.“ Also doch der beste Ausbildungsplatz, den man sich wünschen kann? Da lächelt er. Und geht in die Küche. Es ist übrigens nie zu spät für Lernende: Zumindest nicht, wenn Sie sich jetzt gleich über die nächsten Kurse der Fürstenhofkochschule kundig machen unter www.fuerstenhof.la

