

FRÜHSTÜCKSKONZEPTE

REGIONAL • LOKAL • SAISONAL

LOKAL UND OFFEN FÜR ALLE

Das Boutique-Hotel Indigo in Düsseldorf lädt mit seinem neuen Frühstückskonzept Gäste und Nachbarn dazu ein, lokale Produkte zu genießen. Von niederrheinischen Wurstwaren über Bauernkäse aus der hauseigenen Produktion bis hin zu vor Ort gebackenem und auf Wunsch glutenfreiem Brot bietet das Fashion-Hotel sein »Nachbarschaftsfrühstück« an. »Ich möchte wissen, woher die Zutaten kommen, die meine Familie und ich essen. Selbstverständlich möchten wir unseren Hotelgästen genauso wie unseren Besuchern aus der Nachbarschaft dasselbe Versprechen geben«, so Hoteldirektorin Katja Schnabel, die sich persönlich um den Einkauf der Eier vom Bauernhof kümmert. www.indigoduesseldorf.com



REGIONAL IN DREI GÄNGEN

In ihrem jüngst eröffneten Landhaus mein.lychen (sh. S. 42) bieten Friedrich W. Niemann und sein Bruder auch beim Frühstück Besonderes: »In Anlehnung an die Region legen wir großen Wert auf frische, regionale Qualitätsprodukte.« Das Frühstück wird dem Gast in drei Gängen serviert. Einem Müsli mit saisonalem, regionalem Obst folgt etwa ein Omelette mit Uckerkaas, Tomaten und Paprika oder auch mal Fisch aus den Gewässern der Uckermark. Den Abschluss bildet ein warmes Croissant mit hausgemachter Marmelade und Brandenburger Fliederkräude (Holundermus). Auch regionale Spezialitäten wie Räucherfisch oder Kloppschenkin sind im Frühstücksangebot zu finden. www.meinlychen.com



BUTTERMILCH

VIELSEITIGE Basis

Neben drei Buttermilch-Desserts bietet Frischli jetzt auch ein neues Buttermilch-Erzeugnis an. Das Produkt kann entweder pur oder beispielsweise mit Obst gemixt als Shake oder Smoothie serviert werden. So wird mit den Zutaten Mango-Püree und Kokossirup etwa ein cremiger Mango-Kokos-Shake. Das Milchprodukt mit einem Prozent Fettanteil ist in der 1-l-Verbundpackung mit Drehverschluss erhältlich. www.frischli.de

