DEUTSCHE AUSGABE

KACHEN

LUXEMBURGS FOOD- & LIFESTYLE-MAGAZIN

FRÜHLING

LECKER!

Luxus-Sandwiches

68 SAISONALE REZEPTE

MADE IN LUXEMBOURG

No. 34

TYPESCH LËTZEBUERGESCH

LËTZEBUERG

FEIERSTENGSZALOT
CHEFPORTRAIT: JEFF OBERWEIS
HUNN AM ELBLING

FOOD

QUICK & EASY: PASTA
FEATURE: EIER
SCHWARZWURZEL & ZITRONE

LIFESTYLE

FOODWASTE
GARTEN: ZEIT FÜR SETZLINGE
BESSER SCHLAFEN!

13 €

DEUTSCHLAND, FRANKREICH, BELGIEN, NIEDERLANDE, SPANIEN, ITALIEN: 13,90 €
EUROPA: 14,50 €
WELT: 18,40 €

PURER GENUSS…
FÜR GAUMEN UND SEELE

Eingebettet in die Stille des Naturparks Saar-Hunsrück empfängt die Seezeitlodge Hotel & Spa ihre Gäste zur ganzheitlichen Erholung. Denn das einzigartige Resort hat sich der Gesundheit, dem Wohlbefinden und der authentischen Küche verschrieben.

TEXT Pol Schons
FOTOS Günter Standl

Am Bostalsee, in der Ruhe der Natur, liegt ein Ort der Kraft. Inspiriert von ihren keltischen Wurzeln, ist das Konzept der Seezeitlodge darauf ausgerichtet, jedem Gast ein maßgeschneidertes, erholsames Erlebnis zu bieten, das auf seine individuellen Bedürfnisse eingeht – und dabei auch sein leibliches Wohl im Auge hat! Neben dem umfassenden Wellness- und Aktivangebot bietet das Hotel ein überragendes gastronomisches Vergnügen, das diese Philosophie des ganzheitlichen Wohlbefindens abrundet.

Eine kulinarische Wohlfühlwelt

Das Gastronomieangebot vor Ort ist vielseitig und lässt mit dem Spa Bistro (hausgemachte Smoothies, keltische Teemischungen), der Bar Nox (Signature-Cocktails, hauseigener Gin) und dem Restaurant Lumi unter der Leitung von Küchenchef Daniel Schöfisch keine Wünsche offen. Das Restaurant bietet einen fantastischen Blick auf den See – eine perfekte Ergänzung zu den bodenständigen, aber inspirierenden Gerichten. Hotel- und Spa-Gäste stärken sich morgens am großzügigen Frühstücksbüffet; Brot und Brötchen stammen aus der hauseigenen Backstube. Beim abendlichen 3- oder 4-Gänge-Menü klingt der Tag bei erlesenen Gerichten aus (Allergien & Unverträglichkeiten werden gerne berücksichtigt).

Zurück zu den Wurzeln

Ohne viel Schnickschnack: Küchenchef Daniel Schöfisch legt Wert auf den reinen und authentischen Geschmack und verwendet dafür frische Produkte aus der Region. „Ich möchte, dass unsere Gäste unverfälschte Genussmomente erleben.“ Die Backstube und die Küche sind durch große Fenster einsehbar und betonen die von Transparenz und Authentizität geprägte

Philosophie. Mit einer Mischung aus alten, schon von den Kelten angewandten, und modernen Techniken hat das Team eine raffinierte Küche im Zeichen von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit kreiert.

Dementsprechend legt die Küche Wert auf ökologische Optionen, indem sie ihre Speisekarte bewusst einschränkt und enge Partnerschaften mit 35 regionalen Lieferanten pflegt. Durch Foodsharing wird der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt, die Küchenabfälle werden kompostiert und kommen dem eigenen Gemüse- und Kräutergarten zugute. Ziel ist es, sich mit Unterstützung durch lokale Landwirte und Lieferanten weitestgehend selbst zu versorgen.

Die LUMI-Küchenparty

Einmal im Jahr veranstalten Küchenchef Schöfisch und die gesamte Seezeitlodge ein Fest mit regionalen Lieferanten und der kulinarischen Welt im weiteren Sinne. Die LUMI-Küchenparty ist eine sensationelle Flaniermeile mit über einem Dutzend Stationen, an denen köstliche Gerichte direkt vor den Augen der Besucher zubereitet werden. Zu diesem besonderen Event lädt der Chefkoch seine „Feinen Freunde“ ein, sprich gleichgesinnte Köche, die genauso experimentierfreudig sind wie er selbst. An der Veranstaltung nehmen auch die Winzer und Lieferanten teil, mit denen das Haus regelmäßig zusammenarbeitet und die ihre erstklassigen Erzeugnisse präsentieren.

„Eine wunderbare Gelegenheit, sich mit Kollegen und Freunden aus der Branche auszutauschen“, erklärt Daniel Schöfisch. „Aber in erster Linie möchten wir allen Teilnehmern, ob Gast, Produzent oder Chef, ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bereiten.“ Das gesamte Team der Seezeitlodge freut sich jetzt schon auf die vierte Ausgabe der Küchenparty, die für den 3. und 4. September 2023 geplant ist. Eine unvergessliche Verschmelzung von kulinarischer Exzellenz und Wohlbefinden.

seezeitlodge-bostalsee.de