

12. Dezember 2018

Upstalsboom Wellness Resort Südstrand in Wyk auf Föhr

Kreative Küche für alle Gäste geöffnet

Seit kurzem bietet das Restaurant „biike“ auch für Nicht-Hotelgäste exklusive Menüs an / Sternekoch Marc Müller legt Wert auf kreative nordisch-deutsche Küche / Enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern / Angebot von donnerstags bis sonntags ab 18 Uhr

Wyk auf Föhr – Seit Mitte November hat das Upstalsboom Wellness Resort Südstrand in Wyk auf Föhr seine Restauration für Nicht-Hotelgäste geöffnet. Das „biike“ bietet von donnerstags bis sonntags ab 18 Uhr eine nordisch-deutsche Küche, die von Marc Müller modern und kreativ interpretiert wurde. Zudem arbeitet er eng mit regionalen Lieferanten und Erzeugern zusammen, betonte Müller, der in der Vergangenheit bereits einen Stern erkokt hat: „Mir ist wichtig, dass ich weiß, woher unsere Produkte kommen. Mit vielen Erzeugern stehe ich schon seit vielen Jahren in engem Kontakt und weiß, dass sie großen Wert auf nachhaltige Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung legen.“

Hoteldirektor Hauke Petersen zeigte sich mit der Resonanz in den ersten Wochen sehr zufrieden: „Wir durften viele begeisterte und vielfach einheimische Gäste erleben. Das freut uns sehr.“ Das Premium-Haus mit 144 Zimmern und 23 Ferienresidenzen legt großen Wert auf „die Nähe zum Gast“. Dies werde vom Konzept mit dem Blick in die Küche als auch durch die Präsenz des Chefkochs im Restaurant gelebt. „Ich suche das direkte Gespräch. Das ist für mich die beste Möglichkeit herauszufinden, ob das Angebot bei den Gästen auch wirklich ankommt“, so Müller.

Dabei gehen er und sein Team kulinarisch kreative Wege. So gebe es beispielsweise immer ein vegetarisches Menü, welches auf Wunsch auch komplett vegan gekocht werde. Dieses finde sich auf der Karte unter dem Namen „Natura“. Einen starken regionalen Bezug garantiere das Menü „Heimat“. Wer geschmacklich gerne etwas internationaler mag, der sollte die exklusive Speisenfolge „biike“ wählen.

Begleitet würden die Menüs von einer abgestimmten Wein-, Bier- oder alkoholfreien Getränkeauswahl, erklärt Patrick Lüders, Leiter des Bereichs Food & Beverage (F&B). „Wir haben uns bei der Weinauswahl stark auf kleine, aufstrebende als auch etablierte Weingüter aus ganz Deutschland konzentriert“, erklärt der Gastronomieleiter die Besonderheit der Getränkekarte. Der kulinarische Genuss ist dabei eingebettet in eine wohlige Atmosphäre mit offener Kaminfeuer im Restaurant.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.upstalsboom.de

*Upstalsboom -
so einzigartig wie sein Name!*



Die Bilder zeigen das Restaurant „biike“ sowie den Küchenchef Marc Mueller und die stellvertretende Restaurantleiterin Johanna Krause zu sehen.

Bilder: Upstalsboom

Ansprechpartner für Rückfragen:

Christian Bärwinkel

Stellv. Hotelleitung Upstalsboom Wellness Resort Südstrand

Gmelinstraße 11 - 25938 Wyk auf Föhr

Tel.: 04681/7481620

Tel.: 0152/05736912

Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG

Die Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG ist einer der führenden Ferienanbieter an der Nord- und Ostsee. Als Betreiber von über 80 Hotels und Ferienwohnanlagen sowie als Servicepartner für Investoren und Eigentümer von Ferienimmobilien bietet die mittelständische Unternehmensgruppe mit Sitz in Emden höchste Qualitätsstandards im Drei- bis Fünf-Sterne-Segment an 20 Standorten entlang der deutschen Küste sowie in Berlin und Emden in ausgewählten Toplagen. Mit friesischer Herzlichkeit und fortschrittlichen Ideen hat sich die Unternehmensgruppe mit rund 635 Mitarbeitern seit der Gründung 1976 dynamisch entwickelt. Mit einer wertorientierten Unternehmensphilosophie steht der Mensch dabei im Mittelpunkt. Tugenden wie Demut und Respekt prägen die Führungskultur, deren Ziel es ist, die Potenziale der Mitarbeiter zur Entfaltung zu bringen. Das Handeln von Upstalsboom beruht auf der Erkenntnis, dass sich durch die Potenzialentfaltung und Wertschätzung sowohl eine nachhaltige Wertschöpfung als auch eine hohe individuelle Zufriedenheit auf allen Ebenen erzeugen lässt.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.upstalsboom.de

*Upstalsboom -
so einzigartig wie sein Name!*