

Moderne Interpretation eines Klassikers

H-Hotels.com stellt neues Kulinarik-Konzept bei H+ Hotels vor –
FRIEDRICHS Schnitzel-Bar begeistert Fleischliebhaber und Vegetarier

Hochwertiger Schnitzelgenuss: H-Hotels.com geht mit einem neuen kulinarischen Konzept an den Start und eröffnet die erste FRIEDRICHS Schnitzel-Bar im H+ Hotel Frankfurt Eschborn. Im Mittelpunkt stehen der traditionsreiche Fleischklassiker und verschiedene Variationen des beliebten Gerichts. So finden sich neben Kalb, Landuro-Schwein und Kikok-Hähnchen auch Lachsforellenfilet sowie Kohlrabi- und Austernpilzschnitzel als vegane Komponenten auf der Karte. Die Beilagen reichen von Pilzragout über Butterspätzle hin zu Möhrengemüse und Süßkartoffelpüree. Darüber hinaus begeistert eine feine Auswahl an Vorspeisen in kleinen Schälchen oder größeren Portionen zum Teilen. Desserts wie Basilikumsorbet mit Beeren runden das Angebot ab. Großer Wert wird nicht nur auf die Abwechslung der Speisen, sondern auch auf die Qualität der Produkte gelegt. Herkunftsorte des Fleisches und Inhaltsstoffe des Essens werden dabei stets transparent und für Gäste nachvollziehbar kommuniziert. So stammt beispielsweise das Schweinefleisch aus Thüringen, das Hähnchenfleisch ist ausschließlich Kikok und für die Panade wird Brot regionaler Bäcker verwendet. Weitere FRIEDRICHS Schnitzel-Bars sollen in den Hotels H+ in Bad Soden, Wiesbaden und Lübeck folgen. Mehr Informationen finden sich unter www.h-hotels.com/friedrichs-schnitzel-bar.

Die Idee zum Schnitzelrestaurant hatte Thomas Haas, CEO von H-Hotels.com: „Ich bin ein großer Fan dieses Traditionsgerichts und seiner vielen Variationen. Ich freue mich sehr über die Umsetzung des Konzepts.“ Jürgen Schmieder, Corporate Director of Food, ergänzt: „Alle lieben doch Schnitzel; bei meiner Mutter und bei Oma gab es immer die besten und leckersten. Hervorragende Qualität des Produktes und Liebe bei der Zubereitung sind uns besonders wichtig.“ Für die Zusammenstellung der Speisekarte legte er Wert auf eine breite Auswahl und eine Mischung aus Tradition und Innovation. „Über ein Dutzend verschiedene kleine Leckereien - ob warm, kalt, vegan, vegetarisch mit Fisch oder Fleisch - laden dazu ein, Neues zu entdecken oder Altbekanntes neu zu erleben,“ schwärmt Schmieder. Immer im Blick hat er bei allem ein verantwortungsbewusstes Food-Waste-Management: „Wir kaufen nachhaltig ein und bereiten nachhaltig zu. Wir engagieren uns gegen Lebensmittelverschwendung und achten unter anderem darauf, nicht zu viel vorzubereiten, sondern frisch zu kochen“. Der Name FRIEDRICHS ist eine Hommage an den Gründer der Residenzstadt Bad Arolsen, Fürst Friedrich Anton Ulrich zu Waldeck und Pyrmont, und gleichzeitig Firmensitz der Hotelgruppe.

.../2



Über H-Hotels.com

Die H-Hotels GmbH mit Sitz im hessischen Bad Arolsen zählt zu den größten privat geführten Hotelgesellschaften Deutschlands. Seit 1969 am Markt, blickt das Unternehmen auf über 50 Jahre Erfahrung als Gastgeber zurück. Über 60 Häuser befinden sich derzeit unter dem Dach der H-Hotels GmbH. Mit einem Klick auf h-hotels.com tritt der Gast in die Markenwelt ein. Von der zeitlosen Eleganz eines HYPERION Hotels zu genussvollem Komfort der H4 Hotels über schick designte H2 Hotels und sehr individuelle H+ Hotels bis hin zu Serviced Apartments bei H.omes und unkomplizierten H.ostels. Und das zwischen Hamburg und den Alpen in über 40 Destinationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Ungarn. Das H2 Hotel in Mainz eröffnet noch in diesem Jahr. Im Frühjahr 2024 begrüßt ein erstes Haus in der Seine-Metropole seine Gäste – Salut H4 Hotel Paris Pleyel. Im März 2024 folgen das H2 Hotel in Wien sowie das H2 Hotel in Saarbrücken.

München/Bad Arolsen, 12. September 2023

Für weitere Informationen:

Victoria Kraft/ Sophia Schmidt
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 (0)89/189478-80
h-hotels@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Svenja Pohlmann
H-Hotels GmbH
Rauchstraße 7
34454 Bad Arolsen
T +49 (0)5691/8789215
svenja.pohlmann@h-hotels.com
h-hotels.com