



GRÄFLICHER PARK
HEALTH & BALANCE RESORT

PRESSEINFORMATION

Essen mit Herz, Genuss und Verstand Kulinarik als Philosophie in den Restaurants des Gräflichen Parks

Bad Driburg. „Slow food“, „Nachhaltigkeit“, „Bio“, „saisonal“ – das alles sind Begriffe, die in den letzten Jahren im Zusammenhang mit Ernährung und insbesondere auch der feinen und gehobenen Küche eine immer größerer Rolle spielen. Verantwortung gegenüber den natürlichen Ressourcen, der Umwelt und unserer Gesundheit sowie auch der Wille, ursprüngliche und unverfälschte Aromen zu schmecken, hat uns sensibler gegenüber Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel werden lassen. Nachhaltige Küche hat nicht nur etwas mit Gewissen und Verstand, sondern auch ganz viel mit Genuss und Wertschätzung gegenüber der Natur und uns selbst zu tun. Im „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ bedeutet das praktisch, die grundlegende Bevorzugung von hochwertigen und unverfälschten Produkten.

„Regional“ und „saisonal“ sind dementsprechend auch die Hauptcharakteristika der beiden Restaurants im Gräflichen Park – „Caspar’s Restaurant“ und „Restaurant Pferdestall“. Ein Großteil der verwandten Produkte wird von umliegenden Lieferanten und Höfen bezogen – oft auch aus biologischem Anbau. Frische Kräuter und Blüten werden vom Küchenteam teilweise direkt im Gräflichen Park geerntet und zum Beispiel zu einem unverfälschten Bärlauch-Pesto verarbeitet. Wild stammt aus der Gräflichen Jagd. Darüber hinaus hat jedes der Restaurants seinen eigenen Stil und seine besondere Atmosphäre.

Großzügig und mit weitem Blick in den Gräflichen Park präsentiert sich das „Caspar’s Restaurant“ im heiteren Gelbton. Die raumhohen Bücherregale mit Raritäten aus der persönlichen Bibliothek der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf verleihen dem Restaurant eine wohnliche Atmosphäre. An der hohen Fensterfront schweift der Blick auf die große Terrasse und auf die üppige Blumenpracht sowie die uralten Bäume im 64 Hektar großen Landschaftspark. Als elegant und international mit raffiniert-regionalem Einschlag kann der Stil der Küche im „Caspar’s Restaurant“ bezeichnet werden, das im Mittelpunkt des Hotels „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ liegt. Das hochkarätige Team um Küchenchef Thomas Blümel zaubert innovative, frische und leichte Gerichte, charakterisiert durch eine Vielzahl hochwertiger saisonaler Produkte. Das „Caspar’s“ bietet noch ein weiteres Highlight: Küchenchef Thomas Blümel hat eine Küche entwickelt, die das Wissen von Ayurveda sowie dem Gleichgewicht von Körper und Seele vereint. Die anspruchsvolle Küche und das persönliche Ambiente laden zu kulinarischen Erlebnissen mit hohem Wohlfühlfaktor in dezenter Eleganz ein.

In dem 1860 erbauten ehemaligen Pferdestall der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf ist heute das bodenständige „Restaurant Pferdestall“ untergebracht. Mit den alten Pferdetränken aus Marmor und der hohen Gewölbedecke ist eine originelle und ursprüngliche Location mit gemütlicher Atmosphäre geschaffen worden. In der offenen Showküche werden vom Team Grillspezialitäten und typisch westfälische Gerichte frisch zubereitet – sowohl für den großen als auch für den kleinen Hunger. Lange Sitzbänke bieten Platz für größere und kleinere Runden, wer mehr für sich sein möchte, setzt sich an einen der Tische in der angrenzenden alten „Sattelkammer“, wo auch Hunde erlaubt



GRÄFLICHER PARK

HEALTH & BALANCE RESORT

sind. Im Biergarten spenden Jahrhunderte alte Bäume Schatten und laden sogar an einem heißen Mittag im Sommer zum Verweilen ein.

Mit Live-Musik am Flügel lädt schließlich die „Oscar’s Bar“ bei einem Drink zum Aperitif oder zu einem „Nightcup“ nach dem Essen ein. Die moderne und zugleich elegante, in warmen Kupfertönen gestylte Bar bietet den perfekten Rahmen für nette Gespräche und zum Entspannen. Tee am Nachmittag, Cocktails am Abend oder ein kleiner Snack zwischendurch können im Winter am Kaminfeuer und im Sommer auf der Sonnenterrasse genossen werden. Das besondere an der Cocktailkarte: Viele der Cocktails werden aus den Erzeugnissen der Gräflichen Quellen kreiert und sind so nirgendwo anders zu haben. „Der Seppi“ mit Sport Aktiv, Sekt, Cointreau, Vodka und Campari ist zum Beispiel seit vielen Jahren Kult im Gräflichen Park.

Öffnungszeiten „Caspar’s Restaurant“

Frühstück täglich: 07:00 - 11:00 Uhr
Mittagessen Sa/feiertags: 12:00 - 14:00 Uhr
Abendessen Di/Mi/Do/Fr/Sa: 18:00 - 22:00 Uhr

Öffnungszeiten „Restaurant Pferdestall“

täglich 12:00 - 14:00 Uhr und
18:00 - 24:00 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr)

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Kristina Schütze
Director Public Relations
Gräflicher Park Health & Balance Resort
Brunnenallee 1
33014 Bad Driburg

Tel: +49 5253 95 23 157

E-Mail: kristina.schuetze@ugos.de

Internet : <http://www.graeflicher-park.de> oder www.ugos.de

<http://www.facebook.com/GraeflicherPark>