

Orangerie als botanischer Garten



Die Orangerie im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See wurde neu gestaltet / Foto: Seehotel Niedernberg, das Dorf am See

Frühstücken im Seehotel Niedernberg, das Dorf am See, geht nun in neuem Ambiente: So hat sich die Orangerie, ein großer Wintergarten im viktorianischen Stil des Londoner Kristallpalasts, in einen botanischen Garten verwandelt. Räumlich neu aufgeteilt und dekoriert, frühstücken die Gäste hier nun im dezenten Dschungel-Ambiente mit Seeblick. Investiert wurde auch in eine neue Zubereitung und Präsentation.

Zentraler Hingucker in der neuen Orangerie ist eine freundlich lächelnde, lebensgroße Giraffe inmitten der lässig verteilten Tische.

„Büfett war gestern, heute ist bei uns eine frische Live-Dorfküche angesagt“ dies auch mit Blick auf die neuen Hygiene-Standards?, sagt Direktorin Karina Kull. „So werden an unserer Live-Dorfküchen-Station alle warmen Speisen wie verschiedene Eierspezialitäten, Speck, heiße Tomaten, Bohnen, kleine Würstchen oder auch Hash Browns frisch und individuell zubereitet. All dies geschieht natürlich auf Abstand und sowohl unsere Mitarbeiter als auch die Gäste müssen dabei entsprechende Schutzmasken tragen.“

Da das Selbstbedienungsbüfett aus dem Seehotel Niedernberg nun komplett verbannt ist, gibt es alles andere portioniert und hübsch arrangiert auf kleinen Tellern unter einer Glas-Glocke. So bleiben Brot, Butter, Marmelade, Wurst, Käse und Co. sicher geschützt? erst nach dem Wegnehmen oder auch am Tisch wird die Servier-Glocke abgenommen.

„Angenehmer Nebeneffekt: Es werden keine Teller mehr übermäßig „vollgeschaufelt“? ein ökologischer Aspekt, dem wir hier im Seehotel künftig verstärkt Rechnung tragen möchten“, so die Direktorin.