

Presse Information

Burg Schlitz:

Wo Wildküche Tradition hat

Koch-Solo oder Küchentreffen mit Freunden

Hohen Demzin 5/2013. Wildgerichte haben auf Burg Schlitz eine lange Tradition. Das liegt an den ausgedehnten Jagdgebieten, die das herrschaftliche Anwesen im Herzen der mecklenburgischen Schweiz umgeben. Häufig bringen Gäste, die auf Jagd gehen, reiche Beute mit. Die muss dann fachgerecht zerlegt und verarbeitet werden. Kein Problem für Küchenchefin Sabine Teubler. Auch sie hat ein Faible für Wild und zaubert immer wieder neue Wildgerichte auf die Teller der Hotelgäste. Das Wissen rund um all' das, was einem draußen vor die Büchse kommt, hat sie sich Stück für Stück erarbeitet. Täglich gilt es für die gelernte Köchin neue Herausforderungen zu meistern. Fasanen und Enten, kapitale Hirsche und zarte Rehlein sowie jede Menge wilde Schweine wurden ihr schon beschert. Sie hat alles dankbar entgegen genommen und ihren Job mit Bravour gemeistert. Das Ergebnis überzeugte, machte Lust auf mehr, denn immer wieder gab es Überraschungen der köstlichen Art.

Ihre Tipps und Tricks und ihr gesammeltes Wissen rund um die Wildküche gibt Sabine Teubler gerne weiter. Zum Beispiel in Wild Kochkursen. Individuell so wie alles auf Burg Schlitz sind auch die Kochkurse gestaltet. Eine lange Liste, in die man sich Monate im Voraus eintragen muss, und festgeschriebene Themen gibt es nicht. Wer Lust hat, einmal in die Wildküche hinein zu schnuppern, ruft an und verabredet sich zum Kochen mit der Schlossköchin. Wenn es ihre Zeit zulässt, so kann auch ein einzelner Gast zum Kochen zu ihr in die Küche kommen. Die maximale Besetzung sind 20 Personen. Ein Tag in der Küche kostet pro Person 225,- Euro. Darin eingeschlossen sind, neben allen vorbereitenden Arbeiten und allen Waren, auch das

Presse Information

Abschluss-Menü, zu dem gegen Aufpreis gerne Freunde eingeladen werden dürfen.

Über Sabine Teubler

Mitte Dreißig ist Sabine Teubler alt. Sie kommt aus einem guten „Stall“. In Mecklenburg Vorpommerns erstem Sterne Restaurant hat sie gelernt. Dann hat sie den Standort gewechselt. Aus „Ich weiß am Haus am See“ ist eine veritable Burg geworden. Auf Burg Schlitz schwingt sie seither den Kochlöffel. Mit ihrer zupackenden Art und dem feinen Gespür für Aromen und Texturen machte sie sich schnell unentbehrlich im Kreise der Küchenherren, die vor ihr das Küchen-Regiment führten. Sie kamen und gingen. Sabine Teubler ist geblieben. Seit Juni 2009 ist sie Küchenchefin auf Burg Schlitz. Und sie ist liebend gerne hier, denn hier ist sie zu Hause.

Über Burg Schlitz

Burg Schlitz liegt 1 ½ Autostunden von Berlin und Hamburg entfernt im Herzen von Mecklenburg-Vorpommern. Ein kleines aufmerksames Team kümmert sich um die Gäste, gibt Anregungen für Aktivitäten und Ausflüge und erfüllt auch außergewöhnliche Wünsche wie zum Beispiel einen Flug über Felder und Seen. Das sehr persönlich geführte Hotel der Fünf-Sterne-Kategorie verfügt über 20 individuell eingerichtete Hotelzimmer und Suiten, einen großen Park mit reichem Wildbestand, Pferdeställe für Gastpferde und viele kleine Oasen, wo man sich treiben lassen kann.

Weitere Informationen gibt's unter Tel. 03996 127 00 oder unter info@burg-schlitz.de. Die ganze Welt von Burg Schlitz öffnet sich dem Besucher unter www.burg-schlitz.de

Presseinfos: Lydia Malethon, PR Profitable, Tel. 06723 913 76 74, e-mail : l.malethon@pr-profitable.de