



Anders – Besonders – Genussreich

Das Post Kulinarium im Hotel Gasthof Zur Post:
Kreativ-Koch Pascal Gens präsentiert
unvergessliche Kreationen



Seit inzwischen drei Jahren sorgen Heike Schillbach und Hauke Peters im Hotel Gasthof Zur Post für das Wohl ihrer Gäste. Und seitdem hat sich so einiges getan im Kümmersbrucker Traditionshaus. Denn mitgebracht haben die beiden nicht nur jede Menge gastronomische Erfahrung, sondern auch viel frischen Wind. „Wir müssen nicht schauen, was die anderen machen“, sagt Heike Schillbach. „Wir haben unsere eigenen Ideen.“ Nicht nur die Zimmer des Hotels bekamen ein Facelifting, auch im Gasthof hat sich so manches verändert. Sowohl Einheimische als

auch Hotelgäste schätzen hier nicht nur die gemütliche Atmosphäre, sondern auch die regionale und frische Küche.

„Regionalität ist für uns nicht nur eine Floskel, sondern wird auch umgesetzt und gelebt“, so die Wirtsleute. „Und das spiegelt sich in der Qualität unserer Gerichte wieder.“ Qualität, die man jedes Mal wieder schmeckt. Auf der Karte finden sich obligatorische Klassiker wie bayerischer Schweinsbraten genauso wie vegetarische Gerichte, die Zutaten werden alle direkt von Partnern aus der Region bezogen. „Nicht umsonst“ wur-

den Heike Schillbach und Hauke Peters nun neben dem Siegel „Ausgezeichnete bayerische Küche weiterhin von der Brauerei Paulaner mit dem „Stern der Gastlichkeit“ ausgezeichnet. „Diesen erhalten nur Gastronomiebetriebe, die dauerhaft eine sehr hohe Qualität unter Beweis stellen“, so Thomas Rech von Paulaner. „Es ist einfach schön, wenn Gastlichkeit noch so gelebt wird.“

Mit dem neuen Post Kulinarium haben sich Heike Schillbach und Hauke Peters noch einmal etwas Neues einfallen lassen – und starten kulinarisch so