

OELDER BRAUHAUS AM MARKT:

Koch André Müller informiert über neue Speisekarte



Der Hopfensaal im Oelder Brauhaus bietet den Gästen ein traditionelles und gemütliches Ambiente.

„Ein Kurzlehrgang bei dem in Hessen bekannten Küchenmeister Karsten Hess / Gourmetrestaurant Hess in Aua bei Bad Hersfeld, hat für mich neue, schmackhafte Erlebnisse für den Gaumen eröffnet. Ich möchte es nicht versäumen, mich bei unserem Hauseigentümer, Rainer Pott, zu bedanken, der die Verbindung geschaffen hat.

Unsere neue Speisekarte spiegelt die fünf Grundsätze der Küche des Hauses Hess wider: nämlich Geschmack, Regionalität, Frische, jahreszeitlicher Bezug und kompromissloser Verzicht auf jegliche Fertigsaucen.

Mit meinem Chef, Martin Brederock, bin ich mir einig, nur noch Speisen anzubieten, die diesen Grundsätzen entsprechen und in der Zubereitung eine eigene Oelder Brauhaus-Handschrift zeigen.

Unsere Gäste haben schon reagiert, sagt Martin Brederock. Das neue Speisenangebot, mit dem unterschiedlichste Geschmacksrichtungen angesprochen werden, wird sehr gut angenommen. Der Fokus hat sich von der Schnitzelkarte hin zur Individualität verschoben. Das Angebot ist bewusst übersichtlich gehalten, um dem Frischeaspekt gerecht bleiben zu können, ergänzt André Müller.

Um bei Feierlichkeiten auch das richtige Ambiente bieten zu können, hat unser Hopfensaal eine komplett neue und sehr bequeme Bestuhlung erhalten. Auch die Tische sind neu angeschafft worden und tragen zum Wohlgefühl bei, unterstreicht Martin Brederock.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.“