



DAS BUSINESS UND WELLNESS HOTEL IN KIEL



PRESSEMITTEILUNG

2011

Januar

Kiels Fischers Fritz Restaurant im neuen FEINSCHMECKER GUIDE 2011!

Das Konzept: Frisch, regional und eine Symbiose aus traditionell und jung

Kiel - Das Fischers Fritz Restaurant im Kieler Ring- & Wellness-Hotel Birke in Hasseldieksdamm hat es geschafft. Im FEINSCHMECKER GUIDE Hotels und Restaurants 2011 ist es mit einem „F“ erstmals aufgelistet. Im engagiert geführten Privathotel erfreue die gut gemachte Regionalküche, so der FEINSCHMECKER, der mit 800 Seiten und 2000 besten Adressen als das kulinarische Nachschlagewerk gilt.

Seit der Eröffnung 2004 hat Familie Birke das Restaurant im Hotel Birke immer weiterentwickelt. Mit Küchenchef Pierre Binder ist seit anderthalb Jahren ein engagierter „Kapitän“ mit Sterne-Erfahrung an Bord. Fangfrischer Fisch, regionale Produkte, ein traditionelles Kochhandwerk und dazu ein Team, das mit Leidenschaft am Herd steht und Lebensmittel respektvoll behandelt – dafür steht das Fischers Fritz heute. „Ich bin stolz auf unsere Crew und fühle mich bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt Christian Birke.

Auf der Karte des *Fischers Fritz Restaurant* findet man traditionelle Gerichte aus Schleswig-Holstein ebenso wie Gerichte der kreativen, jungen Küche. Gefertigt aus frischen Lebensmitteln von „fairen“ norddeutschen Lieferanten. Regelmäßig finden kulinarische Events statt. Das *Fischers Fritz* ist Gründungsmitglied bei FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e. V. und Fördermitglied bei Slow Food.

WEITERE INFOS:

Christian Birke
Hotel Birke
Martenshofweg 2 – 8
24109 Kiel
Telefon: +49 431 5331 0
WWW.HOTEL-BIRKE.DE

ANSPRECHPARTNER PRESSE:

Anke Pipke
Mobil: +49 160 – 90 27 35 18
anke.pipke@pr.hotel-birke.de





DAS BUSINESS UND WELLNESS HOTEL IN KIEL



PRESSEMITTEILUNG

Januar

2011

Küchenchef Pierre Binder, der in Salzwedel geboren, in Stendal aufgewachsen und der Liebe wegen nach Kiel gekommen ist, hat langjährige Erfahrungen als stellvertretender Küchenchef unter anderem im Restaurant „Wirtschaft zum Wiesengrund“ in Zürich (2-Michelin Sterne) und im Restaurant *Wullenwever* in Lübeck (1-Michelin Stern) sammeln können, wo er stets an der Seite von Spitzenköchen gearbeitet hat. Was er von dort mitbringt, ist die Liebe zum Produkt, nicht das Pompöse. Frisch muss es für ihn sein, regional und saisonal sorgfältig ausgewählt und verarbeitet. Seine Devise lautet, „Wellness in der Küche“, in der er Souschef Küchenmeister Hans Peter Braun aus Bayern und ein starkes Team an seiner Seite hat. „Ich experimentiere gerne, aber es bleibt gut bürgerlich. Nur auf hohem Niveau“, verspricht Binder.

Fischers Fritz Restaurant
im Birke – Das Business und Wellness Hotel in Kiel
Martenshofweg 2-8 | 24109 Kiel
Tischreservierung: 0431. 5331 435
www.Fischers-Fritz.com

Genießerzeiten: morgens 6:30 Uhr bis 10:00 Uhr (Montag-Freitag),
7:00 Uhr bis 10:30 Uhr (Samstag-Sonntag)
mittags 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
abends 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

WEITERE INFOS:
Christian Birke
Hotel Birke
Martenshofweg 2 – 8
24109 Kiel
Telefon: +49 431 5331 0
WWW.HOTEL-BIRKE.DE

ANSPRECHPARTNER PRESSE:
Anke Pipke
Mobil: +49 160 – 90 27 35 18
anke.pipke@pr.hotel-birke.de

