
PRESSEMITTEILUNG

Schiefertrend im Weinromantikhôtel Richtershof: Natursteinwand trifft Holzgebälk

Naturschiefer ist seit Jahrhunderten beliebt und so bildet eine große Echtsteinwand auch das Herzstück des neuen Teils der Bistro-Bar Remise im Weinromantikhôtel Richtershof. Der Schiefer passt sich perfekt in das Konzept des Hotels ein und verleiht zugleich modernen Moselcharakter. Warme Farben, harmonische Lichtspiele und ein schlichter Holzboden gehen eine attraktive Verbindung mit dem Schieferstein ein.

Mülheim / Mosel, Mai 2013. Vom Hunsrück über die Eifel bis in das Moseltal: In dieser Region ist der Schiefer Zuhause. Das Weinromantikhôtel Richtershof ist ein ehemaliges Weingut, dessen Gebäude primär aus Schiefer bestehen. Außerdem dreht sich alles um den Wein und die Moselregion, und so setzt das Hotel auch bei seinem Umbau auf das natürliche Material. „Wir wollten, ergänzend zu dem uralten Holzgebälk in der altbekannten Bistro-Bar Remise, in dem neuen Teil etwas modernere, aber dennoch natürliche Akzente setzen. Und gerade Schiefer greift die Ursprünge des Hauses, unseren Regionalgedanken und das Thema Wein perfekt auf“, so Hoteldirektorin Andrea Mereu.

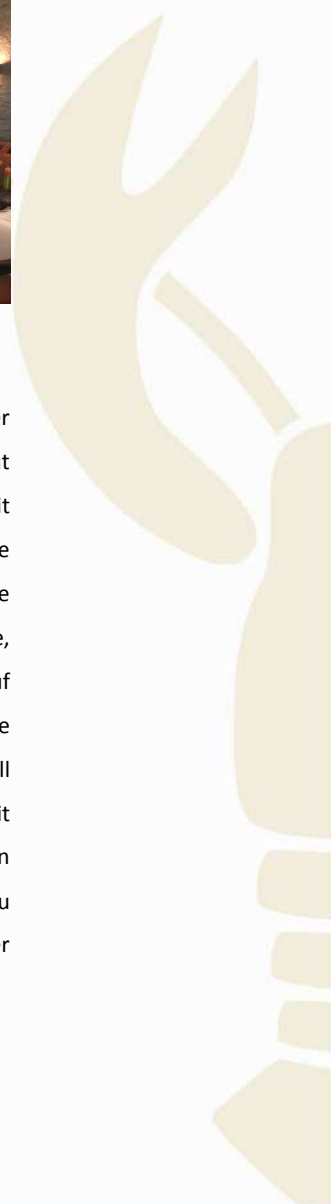
Eine große Glastür führt von der Rezeption in den neuen Bereich, drei Fenster Richtung Romantikgarten durchfluten den ganzen Raum mit zusätzlichem Licht, und geschickt platzierte Glaselemente gewähren einen Blick in die Lobby. Daneben dominieren vor allem warme Brauntöne diesen Teil der Bar, die sich vom Holzboden über die Polster und Kissen bis hin zu der feinen braunen Maserung im sonst grauen Schieferstein erstrecken. Im Sommer ergänzt die Bistro-Bar eine große, romantische Terrasse mit Blick auf historische Schiefermauern, alte Kastanienbäume, Kräutergarten, Seerosenteich und Tee-Pavillon.

„Wir denken schon lange über eine Erweiterung der Bistro-Bar Remise nach, denn gerade im Winter fehlt uns oft der Platz für alle Besucher. Die Küche mit regionalen Klassikern wie unserer Richtershof-Rieslingsuppe, dem Ziegenfrischkäse vom

Vulkanhof oder ein Filet vom Eifelschwein kommt nicht nur bei den Hausgästen, sondern auch bei den Besuchern aus der Umgebung sehr gut an“, so die Hoteldirektorin. Statt ursprünglich 40 können jetzt 65 Gäste hier Platz nehmen, einen Auszug aus der umfangreichen Weinkarte findet der Besucher direkt vor sich auf dem Tisch – aufgedruckt auf einer richtigen Weinflasche. Weitere Besonderheiten dieses Bereiches sind die Davidoff Zigarren Lounge sowie der Richtershof-Afternoon Tea, der hier nach englischer Tradition zelebriert wird. Die Bistro-Bar Remise ist ganzjährig von 12 bis 1 Uhr geöffnet, von 13 bis 22.30 Uhr wird durchgehend warme Küche serviert.



Das Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim gehört zu einer der stilvollsten Adressen an der Mosel. Das historische Anwesen aus dem 17. Jahrhundert, das anfangs ausschließlich als Weingut diente, wurde vollständig restauriert und umgestaltet und ist seit 2001 ein romantisches Hotel mit Flair. Es verfügt über 43 jeweils unterschiedlich und liebevoll eingerichtete Zimmer, Tagungsräume und einen eleganten Jugendstil-Ballsaal, der sich ideal für größere Feierlichkeiten und Empfänge eignet. Einen besonderen Charme erhält das Hotel durch die Verbindung aus Tradition und Moderne, denn vollständig erhaltene Gebäudekomplexe aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil treffen auf zeitgenössische Einflüsse. Das Weinromantikhotel Richtershof ist von einer großzügigen Parkanlage mit Elisenpark, Romantik-Garten, Kräuter- und Duftgarten sowie dem Seerosenteich mit Wasserfall umgeben. Als ehemaliges Weingut verfügt es über einen mehr als 300 Jahre alten Weinkeller mit Vinothek, in dem bekannte Weine von Spitzenerzeugern der Region zur Verkostung angeboten werden. Außerdem stehen den Gästen zwei Restaurants, eine Bistro-Bar, die vom Gault Millau ausgezeichnete Davidoff Zigarren-Lounge, ein Beauty-Atelier, ein Boutique-Spa und ein hauseigener Hubschrauberlandeplatz zur Verfügung.



Kontakt:

Weinromantikhof Richtershof
Hauptstraße 81-83
54486 Mülheim / Mosel
Tel.: +49 6534 - 9480
Web: www.weinromantikhof.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Exner
Tel.: +49 69 25 78 128 - 16
E-Mail: mexner@gourmet-connection.de
Web: www.gourmet-connection.de

