

## Fein-lässige Waldpartie in Südniedersachsen

### **FREIgeist Northeim feiert Restauranteröffnung vom WALDWERK - Große Küchenparty und Off-Road-Tour zum Auftakt**

Das Werk ist vollbracht: Am 18. März 2017 feiert das Restaurant WALDWERK im Hotel FREIgeist Northeim in Südniedersachsen mit einer großen Küchenparty seine Eröffnung. In gewohnter FREIgeist-Manier spiegelt das neue Restaurantkonzept die unmittelbare Umgebung wider. Dirk Schrey und sein Küchenteam machen den Wieterwald und die angrenzende Harzer Natur im Restaurant spür- und genießbar und vollenden die Idee von Hoteldirektor Philipp Amberg, die Natur im gesamten Hotel FREIgeist Northeim erlebbar zu machen. Durch den Einsatz von saisonalen Wald-Zutaten wie Fichtennadeln, Moosbeeren oder Wiesensauerampfer findet die Natur ihren Weg auf den Teller, um moderne Geschmacksrichtungen hervorzubringen. Mit dem exklusiven Arrangement „WALDWERK-Auftakt“ vom 17. bis 19. März 2017 erleben Gäste nicht nur eine große Küchenparty, sondern eine richtige Waldpartie. Mit einem Profi geht es am Samstag den ganzen Tag im VW Touareg auf gleich zwei Kursstrecken zu einer Off-Road-Tour durch den Wieterwald. Am Abend folgt die Küchenparty. An der Seite des WALDWERK-Kochs Dirk Schrey werden die Gastköche Malte Gunzert, Küchenchef der GENUSSWERKSTATT des FREIgeist Einbeck, sowie Christoph Rau, Küchenchef im Ratskeller Rodenberg, kräftig mitmischen. Sie grillen und erkochen die neuen Wald-Gerichte, die an verschiedenen Probierstationen, dem Dessertbuffet und der Weinbar von Bernd Hahne, Vinothek Northeim, verkostet werden können. Dazu gibt es FREIgeist-Musik mit DJ Tom Marks. Das Arrangement kostet ab 394 Euro pro Person im Doppelzimmer des FREIgeist Northeim und enthält neben den oben genannten Leistungen zwei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Frühstück und einem Langschläfer-Frühstück am Sonntag mit Late Check-out sowie einem Mittagessen in der KeilerSchänke des Hardenberg BurgHotels während der Off-Road-Tour. Gäste können auch nur an der Küchenparty am 18. März 2017 ab 18.30 Uhr teilnehmen. Dies kostet 69 Euro pro Person inklusive Kulinarik, Wein und Wasser. Reservierungen nimmt das Hotel bis 10. März 2017 unter [info@freigeist-northeim.de](mailto:info@freigeist-northeim.de) und telefonisch unter 05551-6070 entgegen. Weitere Informationen finden sich unter [www.freigeist-northeim.de](http://www.freigeist-northeim.de).

Dirk Schrey versteht die Küche im WALDWERK als Raum für Kreativität, wo er gekonnt Produkte von den umliegenden Wiesen, Feldern und aus dem Wald mit neuen Verarbeitungsweisen und alten Rezepten verknüpft. Dabei setzt er auf regionale Zutaten von Mitgliedern im Regionalen Erzeugerverband Südniedersachsen e.V.. Ob Wild vom Hardenberg, Fleisch von Schweinen aus artgerechter Haltung auf Stroh und mit Grasfütterung, frische Forellen aus der Northeimer Seenplatte oder urtypisches Gemüse wie Steckerrüben, Möhren oder Topinambur – es wird nahezu alles verarbeitet ohne Reste zu produzieren. Den natürlichen Geschmack sowie die Nährstoffe möchte Dirk Schrey dabei möglichst erhalten und nur durch die Wald-Zutaten verfeinern. Ob grillen, smoken, braten, räuchern oder beizen – der Küchenchef kocht, wie es zum jeweiligen Produkt passt.

Bucheckern, Kiefern- und Fichtennadeln werden zu hauseigenen Sirupen verarbeitet oder mit Fleisch- und Geflügelgerichten gereicht. Löwenzahn wird zu Pesto und Wiesensauerampfer verfeinert Suppen und Soßen. Statt Preiselbeeren verwendet er Moosbeeren. Alte Klassiker bekommen bei Dirk Schrey einen neuen Pfiff, wie beispielsweise die Eichsfelder Hochzeitssuppe mit Waldkräuterklößchen und die Lachsforelle mit VON HALLERS GIN und Göttinger Ingwerkraut. Ein Freigeist der Familie von Hardenberg, Carl Graf von Hardenberg junior, hat den VON HALLERS GIN gemeinsam mit der „The Shed Distillery“ in Irland entwickelt und gebrannt.

Familien, Freundesgruppen und Kollegen genießen die Gerichte an den neuen dunklen Altholztischtafeln, die bewusst zum Teilen der Kreationen einladen. Eine von Wald und Wiesen inspirierte Tischdekoration mit Zweigen und saisonalen Pflanzen aus der Region, offene Kerzenschalen, Laternen und ein beleuchtetes Bar-Wandmotiv der Fotografin Pauline von Hardenberg holen die Natur ins Restaurant. Mit der Umgestaltung des Restaurants findet die Waldausrichtung unter Hoteldirektor Philipp Amberg seine Vollendung. Gäste begegnen im gesamten Hotel Accessoires aus Holz von der Firma One World Interiors wie Truhen, Kerzenständern und kleinen Hockern. Im neuen Rückzugsraum WALDSITZ mit Lounge-Atmosphäre begeistern auf Holz bedruckte Wald- und Naturaufnahmen von der Fotografin Pauline von Hardenberg. Hier ziehen sich Gäste gerne mal zum Schmökern in den Büchern des Partners „Die Gestalten Verlag“ zurück, der die Bücherregale mit anregender Literatur bestückt hat oder um den Gedanken freien Lauf zu lassen, zu entspannen und zu genießen.

#### Über das Hotel FREIgeist Northeim

Das Hotel FREIgeist Northeim liegt als Rückzugsort inmitten eines idyllischen Waldgebietes. Um den Wald dreht sich ab März 2017 auch alles im Restaurant WALDWERK. Das Design und Küchenkonzept spiegelt den Wald wider, saisonal und heimisches wird serviert. 62 Zimmer in klarem Design, das WALDWERK mit Kamin und großer Terrasse sowie der weitläufige Bankett- und Tagungsbereich mit WALDSITZ bieten Freizeit- und Geschäftsreisenden eine Oase der Ruhe und Inspiration. Großzügige Fensterfronten holen die umgebende Natur ins Innere und schaffen ein harmonisches Raumgefühl. Die aktive Erholung beginnt direkt vor der Haustür beim Mountainbiken, Wandern, Bogenschießen oder Klettern im Hochseilgarten. Golfer kommen im nahegelegenen Hardenberg GolfResort auf ihre Kosten. Auf Kultur- und Shoppingfreunde wartet das fünfzehn Autominuten entfernte Göttingen. Weitere Informationen finden Sie auf [www.freigeist-northeim.de](http://www.freigeist-northeim.de), auf [www.facebook.com/freigeist.northeim/](http://www.facebook.com/freigeist.northeim/) und auf [www.paulinevonhardenberg.com](http://www.paulinevonhardenberg.com).

München/Northeim, 21. Februar 2017

Für weitere Presseinformationen:  
Corinna Wagner/Kristina Lang  
STROMBERGER PR  
Haydnstraße 1  
D - 80336 München  
T +49(0)89/189478-80  
[wagner@strombergerpr.de](mailto:wagner@strombergerpr.de)  
[www.strombergerpr.de](http://www.strombergerpr.de)

Ina ten Doornkaat  
Gräflicher Landsitz Hardenberg  
Vorderhaus 2  
D - 37176 Nörten-Hardenberg  
T +49(0)5503/802-0  
[ina.tendoornkaat@der-hardenberg.com](mailto:ina.tendoornkaat@der-hardenberg.com)  
[www.freigeist-northeim.de](http://www.freigeist-northeim.de)