

KURHAUS EISMANUFAKTUR

BADEN - BADEN

PRESSEINFORMATION, Baden-Baden, 17. Juni 2021

1.962 Zeichen (mit LZ), Ansprechpartnerin für Ihre Redaktion:

Silke Michel, Tel. 07221 - 353 204, michel@kurhaus-badenbaden.de

Eröffnung der Kurhaus Eismanufaktur

Es wird Sommer – und passend zu den steigenden Temperaturen freut sich die KHR Kurhausgastronomie GmbH in den Kolonnaden die „Kurhaus Eismanufaktur“ in Betrieb zu nehmen.

Die Tochtergesellschaft der BKV Bäder- und Kurverwaltung Baden-Württemberg hat sich ein Konzept überlegt, um den Kolonnadenbereich des Kurgartens noch attraktiver zu machen.

Im Herzen von Baden-Baden können Sie ab sofort außergewöhnliches Eis to go genießen. Und wem das nicht reicht und er vielleicht im Sitzen zu dem leckeren Eis eventuell eine Tasse Kaffee genießen will, ist im Kurhaus Restaurant richtig. Denn die Kurhaus Eismanufaktur bietet das hausgemachte Eis selbstverständlich auch im Kurhaus Restaurant sowie auf der im Sommer 2020 neumöblierten Außenterrasse mit tollen Eisbechern an.

Das Eis wird mit viel Liebe & Leidenschaft von Frau Ebi und ihrem Team im Eislabor im Kurhaus Restaurant hergestellt, und das schmecken Sie. Auch die Veganer und Allergiker kommen nicht zu kurz. Neben Milcheis- und Fruchteis wird selbstverständlich auch veganes und glutenfreies Eis angeboten.

Es wird täglich produziert, so dass Sie immer frisches Eis genießen können. Zwölf Sorten zählt das Standardsortiment und weitere – auch ausgefallene - Sorten werden saisonal hinzukommen.



Zutaten & Rohstoffe

Bei den Rohstoffen und Zutaten achtet die Kurhaus Eismanufaktur besonders auf Qualität und Herkunft. Bei der Produktion werden überwiegend regionale und saisonale Produkte verwendet. Milch und Sahne werden aus der Molkerei Schwarzwaldmilch bezogen, das Obst aus den Höfen der Umgebung.

Nachhaltigkeit

„Für eine saubere und sichere Zukunft“ ist auch das Motto bei den Eisbechern.

Die Eisbecher sind 100% plastikfrei, biologisch abbaubar und kompostierbar und selbstverständlich kann das Eis auch im essbaren Waffelbecher genossen werden. Die Spezialitätenbecher und die Eislöffel sind ebenfalls biologisch abbaubar, dieser Biokunststoff besteht aus Maisstärke.

Weitere Informationen:

KHR Gastronomie GmbH
Frau Jasminka Vranes
Direktorin
Werderstraße 4, 76530 Baden-Baden
Tel: 07221/907-100
E-Mail: info@khr-gastro.de
www.khr-gastro.de

BKV Bäder- und Kurverwaltung Baden-Württemberg
Frau Silke Michel
Pressesprecherin
Werderstraße 4, 76530 Baden-Baden
Tel.: 07221/353-204
E-Mail: michel@kurhaus-badenbaden.de
www.kurhaus-badenbaden.de

Abdruck Text honorarfrei

Belegexemplar erbeten

