

## Presstext

### Heide-Restaurant im Heidehotel Bockelmann Kochen und kreative Küche sind zur Zeit einfach Trend

Nahezu täglich tummeln sich auf dem Fernsehschirm Spitzenköche, die in zahlreichen Shows die phantasievollsten Kreationen zaubern. Schade nur, dass die Zuschauer daheim vor dem Fernseher die Köstlichkeiten weder riechen noch probieren können. Doch Liebhaber gehobener Gastronomie müssen sich nicht mit TV-Bildern leckerer Gerichte zufrieden geben - denn auch in der Lüneburger Heide gibt es einige Küchenchefs, die Feinschmeckergaumen zu begeistern wissen.

Im Heide-Restaurant vom Heidehotel Bockelmann können die Gäste regionale Küche in rustikaler Atmosphäre genießen und sich stets auf frische Ideen freuen: „Gelegenheit macht Laune“ heißt das Motto. So möchte die Speisekarte zum Beispiel mit hausgebeiztem Graved Lachs oder Rindertatar mit Bio-Salat-Mix der Saison als Vorspeise und einer Kartoffel-Lauchsuppe Appetit machen.

Als Hauptgang warten dann köstliche Heidschnucken-Spezialitäten, Wild aus der Region oder die klassische Rinderroulade, die durch das moderne Sous-Vide-Garverfahren und kreative Zubereitung eine ganz neue Qualität erfährt. "Wir wollten weg vom klassischen Braten und mit guten alten deutschen Gerichten neue Kreationen schaffen", erklärt der Inhaber Heiko Bockelmann, der damit den Geschmack der Gäste getroffen hat.

Besonders jungen Leuten zeigt er mit seinen Gerichten, das lokale Spezialitäten und andere klassische Gerichte aus der deutschen Küche keinesfalls „altbacken“ seien müssen - es kommt einfach nur auf die Zubereitung an: „Mit regionalen Produkten möchten wir immer wieder etwas neues zaubern“, so der 35jährige. So ist zum Beispiel auch der "Heidjer Burger" eine Kreation des Hauses, die eine Scheibe vom Schweinenacken mit Speck-Zwiebeltopping im getoasteten Kartoffelkrüstchen mit Burger Sauce, Tomatenscheiben und glatter Petersilie zum rustikalen Leckerbissen macht.

Wer anschließend noch die süße Krönung nicht verpassen will, sollte sich das Schokoladensoufflé, hinter dem sich ein saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade verbirgt und die dazugehörige mit Früchten gefüllte Melonenmaultasche und das Passionsfruchtsorbet nicht entgehen lassen. Guten Appetit!

Die aktuelle Speisekarte und kulinarischen Aktionen finden die Gäste vom Heidehotel Bockelmann nun auch auf einer ganz neuen Internetseite, die bereits Lust auf den nächsten Restaurantbesuch machen soll.



**Heidehotel Bockelmann**  
Nöllestraße 18  
29646 Bispingen

Telefon: +49-5194-9803-0  
Telefax: +49-5194-9803-46

info@hotel-bockelmann.de  
**www.hotel-bockelmann.de**

Inhaber: Heiko Bockelmann

Ust.-Id-Nr.: DE 116385122  
Finanzamt Soltau  
Steuernr.: 41 105 07307

Volksbank Lüneb. Heide eG  
BLZ: 240 603 00  
Kontonr.: 480 241 1200  
IBAN:  
DE90240603004802411200  
BIC: GENODEF1NBU

Kreissparkasse Soltau  
BLZ: 258 516 60  
Kontonr.: 005 501 3494  
IBAN:  
DE50258516600055013494  
BIC: NOLADE21SOL

HolidayCheck

Quality  
Selection 2013  
Hotel Bockelmann



**Bildmaterial:**

Restaurant  
Rindertatar  
Heidjer-Burger

**Pressekontakt - Ihr Ansprechpartner**

**Heidehotel Bockelmann**

Heiko Bockelmann  
Nöllestraße 18  
29646 Bispingen

Telefon: 05194-9803-0  
Telefax: 05194-9803-46

E-Mail: [info@hotel-bockelmann.de](mailto:info@hotel-bockelmann.de)



**Heidehotel Bockelmann**

Nöllestraße 18  
29646 Bispingen

Telefon: +49-5194-9803-0  
Telefax: +49-5194-9803-46

[info@hotel-bockelmann.de](mailto:info@hotel-bockelmann.de)  
**[www.hotel-bockelmann.de](http://www.hotel-bockelmann.de)**

Inhaber: Heiko Bockelmann

Ust.-Id-Nr.: DE 116385122  
Finanzamt Soltau  
Steuernr.: 41 105 07307

Volksbank Lüneb. Heide eG

BLZ: 240 603 00  
Kontonr.: 480 241 1200  
IBAN:  
DE90240603004802411200  
BIC: GENODEF1NBU

Kreissparkasse Soltau

BLZ: 258 516 60  
Kontonr.: 005 501 3494  
IBAN:  
DE50258516600055013494  
BIC: NOLADE21SOL

HolidayCheck

Quality  
Selection 2013

Hotel Bockelmann

