

ANZEIGE

ADVERTORIAL

# Genießen mit allen Sinnen

## Naturresort Mawell weiht neues Erlebnisrestaurant „Tenne“ ein

Getreu dem Motto „Sinne wecken. Kochkunst erleben. Gaumenfreude verspüren.“ hat Ende Juli eine kulinarische Neuheit in Hohenlohe seine Pforten geöffnet und seine Showküche offiziell eingeweiht. Die Rede ist vom Erlebnisrestaurant „Tenne“ im Naturresort Mawell in Langenburg.

Unter der Leitung von Familie Pach eröffnete das neue Refugium für Genießer im feierlichen Rahmen mit musikalischer Begleitung der Band „Hautnah“ sowie aller am Bau beteiligten Unternehmen, regionaler Partner und Hotelgäste.

„Ganz natürlich, ganz authentisch, ganz gemütlich, einfach Mawell“

– so stellte der Hoteleigentümer und Visionär Wolfgang Maier sein jüngstes Projekt vor. Etwa 500 000 Euro wurden für den Bau und die Einrichtung investiert. Gemütliche Sitznischen, integriert in die in 3D-Vollholzoptik konstruierten Wände, schaffen eine urige Atmosphäre im 220 Quadratmeter großen Gasträum, mit seinen insgesamt 72 Sitzplätzen.

Auch der Hoteleitgedanke findet sich hier wieder: „Es beginnt hier...“ – Neue Wege gehen und dennoch zurückkehren zu den Wurzeln bewährter Kochkunst, zurück zum guten alten Handwerk – das ist der Kerngedanke des in Hohenlohe

einmaligen Konzeptes. Der Gast ist hier sprichwörtlich „mittendrin, statt nur dabei.“ Er agiert mitten im Geschehen, als Akteur des Schauspiels und wird in die Restaurantabläufe miteinbezogen. Ein einmaliges Restaurantenerlebnis, das im wahrsten Sinne des Wortes alle Sinne anspricht.

Mittelpunkt in der Genussmanufaktur „Tenne“ ist die ovale

» **MITTELPUNKT IST DIE FRONTTHEKE. HIER KANN KOCHKUNST ERLEBT WERDEN.**

Fronttheke mit Showküche, inmitten des Restaurants. Auf 26 Metern Länge werden hier die vielen Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste zubereitet. Hier is(s)t der Gast auf Augenhöhe mit dem Koch. Die Gäste können sich so von dessen Passion inspirieren und von individuell zubereiteten Wok-, Grill- und Pasta-Variationen, mit bis zu acht Gängen an verschiedenen Stationen, verführen lassen. Die Abläufe bei der Zubereitung, zu sehen, wenn es bruzelt und dampft, der Duft nach Essen, die Geräusche aus der Küche – all diese Erfahrungen sorgen für ein unvergessliches

Erlebnis. Ein weiteres Highlight erwartet die Gäste in Sachen Dessert. Denn eine Dessert-Eis-Teppanyaki-Platte, die sich auf minus 30 Grad herunterkühlen lässt, rundet das Gaumenspektakel mit à la Minute kreierten Dessertvariationen ab. Diese besondere Neuheit, einzigartig in der Region, mit der auch „Desert-Showkochen“ möglich ist, versetzt Gäste regelmäßig in Staunen.

Abgerundet mit einer kleinen Terrasse im Grünen wird eine Verbindung zur bestehenden Grillstelle im Außenbereich geschaffen.

Das neue Konzept des Restaurants soll dabei künftig nicht nur Hotelgäste anlocken, sondern hält auch für externe Genießer aus der Region, von Donnerstag bis Samstag (mit Reservierung), Kapazitäten bereit.

Auf Anfrage kann das Restaurant „Tenne“ zudem für individuelle Veranstaltungen gebucht werden. Auch der nachhaltige Leitgedanke des Naturresorts wurde im Bau des neuen Restaurants wieder aufgegriffen. So wurde für die Vollholzoptik nur Kiefernholz aus der Region verwendet und eine Anbindung an die vorhandenen regenerativen Energiequellen, wie der hauseigenen Biogasanlage, vorgenommen. Das im September 2013 eröffnete Hotel hat sich inzwischen als fester



Gaumenfreuden: Die „Tenne“ bietet auf 220 Quadratmetern Platz für insgesamt 72 Gäste.

Fotos: Mawell Resort

Impulsgeber in der Region etabliert und bietet mit seinen 64 Zimmern und Suiten und einem 3500 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Saunaturm, eine einzigartige Kombination aus Wellness, Tagung und regionaler Gastronomie. Neue Projekte, wie der Bau eines Veranstaltungszentrums mit weiteren Konferenzräumen und Zimmern, stehen bereits in den Startlöchern und warten darauf umgesetzt zu werden. Erst vor einigen Monaten

eröffnete das Naturresort neun Suiten. Diese sind sowohl für Gäste, die etwas mehr Platz und Komfort wünschen, als auch für größere Gruppen, von bis zu fünf Personen konzipiert. Zudem können immer zwei Suiten miteinander verbunden werden.

Es ist die Kombination aus Wellness und Tagung, die sich zwar ergänzt, aber nicht überschneidet, die das Resort so erfolgreich macht. Beide Bereiche sind räumlich getrennt –

Erholungssuchende im Spabereich und Tagungsgäste kommen sich nicht in die Quere und trotzdem findet sich am Ende des Tages auch der eine oder andere Geschäftsgast in der einzigartigen Sauna- und Wellnesslandschaft wieder. Und egal ob Business oder Wellness: ein gutes Menü zu genießen rundet einen vollen Geschäftstag ab und setzt einem entspannten Wellnesstag das sprichwörtliche Sahnehäubchen auf. [www.mawell-resort.de](http://www.mawell-resort.de)



Es beginnt hier...

**MAWELL RESORT – Genuss für Ihre Sinne im Herzen von Hohenlohe**




Buchen Sie jetzt Ihren Wohlfühlurlaub!

Mawell Resort GmbH • Roseneck 5 • 74595 Langenburg • Telefon: 07905 9414-0  
Telefax: 07905 9414-100 • info@mawell-resort.de • www.mawell-resort.de

**FARMBAU**  
Fertigsysteme GmbH

- Landwirtschaft
- Gewerbe
- Blogas
- Wohnbau
- Kommunal
- Fertigteile

Immer eine Idee voraus!

Von der Planung bis zum Einzug: massive Qualität



InnoPark am See 2 • 74595 Langenburg  
Tel. 07905 92100-0 • Fax 92100-66  
info@farmbau.eu • www.farmbau.eu

**WSH WURZINGER KLIMATECHNIK**

Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001  
DIN EN ISO 14001

**Ausführung der Raumluftechnik**  
Energie-Systeme  
Luftechnik • Klimatechnik • Kühldeckentechnik  
Umweltechnik • Anlagensanierung

WSH Wurzinger Klimatechnik GmbH • Schnelldorf-Hilpertsweiler  
Telefon 07950/9808-0 • Fax 07950/9808-30  
E-Mail: info@wsh-wurzinger.de • Internet: www.wsh-wurzinger.de

**Elektrotechnik OTTERBACH GmbH & Co. KG**

Planung und Ausführung



**DISTELHÄUSER**

Immer eine frische Idee!



**RAUMAUSSTATTUNG MICHAEL WOLZ**



**HoGaKa | Profi**

Qualität hat Tradition

HoGaKa Profi GmbH Tel. 071 41/38 11-0  
Monreposstraße 49 Fax 071 41/38 11-22  
71634 Ludwigsburg info.lb@hogakaprofi.de  
www.hogakaprofi.de

Besuchen Sie unseren schönen Ausstellungsraum in Ulm,  
Montag bis Freitag 8.30 – 18.00 Uhr und Donnerstag 8.30 – 19.00 Uhr  
HoGaKa Profi GmbH • Magirus-Deutz-Str. 5 • 89077 Ulm • 07 31/1 69 09-0

auch wir gratulieren!

**Cool and fresh Company**

