

Blick in die Töpfe des Hotelrestaurants

Bad Oeynhausen. Einen außergewöhnlichen Abend erlebten die Mitglieder des Wirtschaftsclub Bad Oeynhausen beim Besuch des Hotel- und Restaurantbetriebs von Frank Wiegand.

Das Konzept des mehrfach überregional ausgezeichneten Restaurants Wiegands und Bioland-Partners besticht durch Qualität, die durch die nachhaltige regionale Küche erzielt wird, heißt es in einer Mitteilung des Wirtschaftsclubs. Die Zulieferer, die alle aus der Region stammen, sind ökologisch geführte Betriebe deren Produktverarbeitung in der Küche von Frank Wiegand ihre Vollendung finden. Dies ist in der Vergangenheit auch verdeckten Testern aufgefallen. Der „Goldene Kochhut“ und das „Greentable-Siegel“ sind nur ein Teil der Auszeichnungen, die Wiegand ein-

heimen konnte.

Der Wirtschaftsclub hatte die Gelegenheit einen Blick in die Töpfe, aber auch in den Hotelbetrieb zu werfen und konnte sich selbst über die Leidenschaft des gesamten Teams des „Hotel Trollinger Hof und Restaurant Wiegands“ überzeugen. Mit viel Herzblut ist man hier von der Sache überzeugt und freut sich über zufriedene Gäste. Das Qualität ihren Preis hat, machte Wiegand den Gästen verständlich und überzeugte diese mit einem Probemenü. Über die Herausforderungen in einem schwierigen Umfeld wie der Gastronomie konnte sich der Wirtschaftsclub vor Ort ein Bild machen. „Ein hochwertiges Restaurant in herausfordernden Zeiten als Familienbetrieb zu führen, bedarf schon einer großen Leidenschaft“, so Frank Wiegand.



Peter Kögel (v. l.) und Volker Nolting vom Wirtschaftsclubs mit Frank Wiegand und seinem Team.

Foto: Wirtschaftsclub