PRESSE-MITTEILUNG

**Dorf am See – Seehotel Niedernberg:  
„Kochfreunde“ helfen aus**

**Niedernberg, April 2019.** Das Dorf am See – Seehotel Niedernberg bekommt einen neuen Küchendirektor. Bis es jedoch soweit ist, dauert es noch, nämlich bis Anfang Mai. Dann wird Volker Stein, bisher Küchenchef im Nürnberger Hotel Schindlerhof, das kulinarische Zepter im Restaurant „Rivage“ übernehmen. Zur Überbrückung dieses Zeitraums setzt das Dorf am See auf eine ungewöhnliche Interims-Lösung: Statt eine Personal-Agentur einzuschalten oder das Küchen-Team „kopflos“ zu lassen, leiht sich Direktorin Karina Kull Koch-Profis bei befreundeten Hotels und Restaurants in der Region aus. „Wer ‚Koch-Freunde’ hat, braucht keine fremde Zeitarbeitskräfte“, so die „Dorfsprecherin“. „Eine Win-Win-Lösung, denn nicht nur wir profitieren: Auch die geladenen Köche freuen sich auf eine abwechslungsreiche Zeit in einer anderen Küche, in der sie neue Eindrücke und Erfahrungen sammeln können. Zudem kommen unsere Gäste in den Genuss von wechselnden, kulinarisch frischen Akzenten.“ Während dieser Übergangszeit wird das Restaurant „Rivage“ seine Standard-Karte beibehalten, sie jedoch durch individuelle Kreation und Gerichte von den „Koch-Freunden“ ergänzen.

Die Küche im Restaurant „Rivage“ hat täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr, Montag bis Samstag von 18.00 bis 21.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen von 17.30 bis 21.30 Uhr geöffnet. Das Restaurant schließt jeweils um 23.30 Uhr. Tischreservierungen werden telefonisch unter 06028-999-0, per E-Mail an [info@seehotel-niedernberg.de](mailto:info@seehotel-niedernberg.de) oder online unter <www.seehotel-niedernberg.de> entgegengenommen.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Etwa eine halbe Autostunde südöstlich von Frankfurt am Main, an einem See zwischen Aschaffenburg und Miltenberg, liegt das* ***Dorf am See – Seehotel Niedernberg****. In sieben architektonisch individuell gestalteten Gästehäusern sind 80 Zimmer und Suiten, meist mit Seeblick, untergebracht. Unter dem Motto „Franken schaut gen Süden“ wird im Restaurant „Rivage“ mit seinem kleinen Ableger „Don Giovanni“ eine gehobene, fränkisch verwurzelte und mediterran inspirierte Küche serviert. 13 Tageslicht-Veranstaltungsräume von 22 bis 150 Quadratmeter und ausgestattet mit moderner Technik stehen zur Verfügung. Darüber hinaus bietet das Dorf am See für private und geschäftliche Feierlichkeiten oder Events weitere Räumlichkeiten mit individuellem Charakter an, die vom großen Wintergarten „Orangerie“ über den Panoramasaal „Seeblick“ und das rustikale Blockhaus bis hin zum Bootshaus auf der hoteleigenen Insel reichen. Während der Sommermonate hat der „BeachClub“ mit Sandstrand und Bootshaus geöffnet. Ganzjährig finden zahlreiche Events statt, die auf individuelle Bedürfnisse hin maßgeschneidert werden können. Für Entspannung und Erholung sorgt die „vitalOase“ mit Wellness-Bereich, Beauty-Anwendungen, Hallenbad, kleiner Saunalandschaft, beheiztem Außenpool und Blocksauna.*

**Bildmaterial:** Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <https://max-pr.eu/archives/16808> abrufbar.

**Adresse:** Seehotel Niedernberg, Leerweg, 63843 Niedernberg, Telefon 0 60 28-999-0, Fax: 0 60 28-999-22 22, E-Mail: [info@seehotel-niedernberg.de](mailto:info@seehotel-niedernberg.de), Internet: [www.seehotel-niedernberg.de](http://www.seehotel-niedernberg.de/)

**Pressekontakt**: max.PR, Sabine Dächert, Am Riedfeld 10, D-82229 Seefeld, Telefon: +49-(0)89 52-9 17 44 16, E-Mail: [daechert@max-pr.eu](mailto:daechert@max-pr.eu), Internet: [www.max-pr.eu](http://www.max-pr.eu/)