

## AMBER HOTEL Hilden lockt mit heimischem Wild

### Ab sofort bietet das 4-Sterne-Hotel frisches Wildbret aus heimischen Wäldern

Pressefotos in druckbarer Qualität gibt es unter <http://www.amber-hotels.de/bilder> sowie unter <http://www.medienkontor.net/typo3/backend.php>

**Waidmanns Heil in Hilden: Ab sofort serviert Küchenchef Robert Vidovic im hoteleigenen Restaurant des 4-Sterne-AMBER HOTELS Hilden bei Düsseldorf frisches Wildbret heimischer Wälder. Noch bis Ende Februar wechselt die spezielle Wildkarte hierbei regelmäßig.**

„Natürlich mag ich Rehe, Wildschweine und Hirsche auch lieber lebendig in freier Natur statt auf dem Teller. Doch um das natürliche Gleichgewicht zu erhalten, das wir Menschen durcheinander gebracht haben, muss das Wild regelmäßig dezimiert werden – natürlich sehr zur Freude vieler Feinschmecker“, erläutert Küchenchef Robert Vidovic, der den perfekten Umgang mit Wildfleisch bei seiner Tätigkeit im Wildspezialitätenhaus bei Aachen von der Pike auf gelernt hat. „Da haben wir sogar Auerochse und Bär zerlegt“, erinnert sich der gelernte Koch. Als kürzlich ein Gast mit einem Jagdhund im Restaurant speiste, nahm Robert Vidovic die Gelegenheit beim Schopf: „Ich fragte den Mann, ob er Jäger sei und ob er nicht für unser Hotel Wildfleisch besorgen könne. Er sagte sofort zu und so kam es zu einer engen Kooperation“, verrät Vidovic.

Ein Glücksgriff, denn Peter Roeschies, Hobbyjäger aus Hilden, jagt in einem ganz besonderen Revier an der Grenze von Nordrhein-Westfalen zu Hessen: „Im Rothaargebirge zwischen Medebach und Korbach gibt es ein 1.000 Hektar großes Wald- und Wiesengebiet weitab von jeglichen Autobahnen und Fernverkehrsstraßen. Wild ist ohnehin schon ein absolutes Bioprodukt und viel gesünder als das Fleisch von Haustieren, denn Wild wächst natürlich auf und ein Reh kann sich beispielsweise ganz frei die feinsten Kräuter im Wald suchen, während ein Schwein oder eine Kuh das fressen muss, was man ihm vorsetzt. Das Wild aus dieser Region ist natürlich aufgrund des geringen Verkehrsaufkommens von noch höherer Qualität“, erklärt Peter Roeschies.

Genau die richtige Qualität für das AMBER HOTEL Hilden, urteilte Robert Vidovic, und zaubert mit dem frischen Wildbret jeden Tag aufs neue köstliche Wildgerichte auf die Restauranttische. „Alle unsere Wildgerichte werden natürlich komplett frisch zubereitet, also auch die Spätzle, Macairekartoffeln, der Rotkohl und alle Saucen. Fertigpackungen sind bei uns tabu“, so der Küchenchef. Auch der Faktor Zeit spielt in seiner Küche eine große Rolle: „Der Rehbraten wird beispielsweise ganz schonend und langsam angebraten ohne viel Hitze und Öl, dann mit Rotwein abgelöscht und im Fond weiterhin bei geringer Temperatur geschmort. Abgeschmeckt wird unser Rehbraten mit Nelken, Anis, einem Hauch Vanille, Orange und Johannisbeergelee. Zusammen mit der Sauce ein wahres Geschmackserlebnis“, schwärmt Vidovic.

Reservierungen sind unter der Telefonnummer 02103 / 503-145 möglich.

**Weitere Informationen:** [www.amber-hotels.de/hotel-hilden-duesseldorf](http://www.amber-hotels.de/hotel-hilden-duesseldorf)

Pressemitteilung, 7. Dezember 2012

Chemnitz

Hilden/Düsseldorf

Leonberg/Stuttgart

Berlin

München

Bad Reichenhall ...

**Über das AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf:**

Das AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf im Rheinland verfügt über 93 Zimmer und liegt verkehrsgünstig im Zentrum des Städtedreiecks Düsseldorf, Wuppertal und Köln. Das 4-Sterne-Hotel gehört zur AMBER HOTEL Gruppe mit Sitz in Hilden, die insgesamt acht Drei- und Vier-Sterne-Hotels in beliebten Städten und Regionen Deutschlands umfasst: Berlin, Bad Reichenhall, München, Chemnitz, Hilden/Düsseldorf, Leonberg/Stuttgart, Ahrensburg/Hamburg und Templin/Groß Dölln. Die Häuser bieten individuellen Komfort, Qualität und faire Preise für Urlauber, Geschäftsreisende und Messebesucher. Viele der verkehrsgünstig gelegenen Häuser verfügen über einen modernen Tagungsbereich und ein attraktives Gastronomieangebot.

**Für Presserückfragen:** Stephan Trutschler (MEDIENKONTOR), Telefon 0177 / 31 60 515