



Inmitten von sanften Hügeln, Wiesen und Wäldern liegt das familiär geführte Landhotel Lortz.

Ein Fest für die Sinne: Rillettes von geräucherter Bachforelle und Lachsforelle mit Kräuter-salat und Kartoffelchips.



LANDHOTEL LORTZ

IDYLL in 1A-Naturlage

Umgeben von saftig grünen Wiesen und ausgedehnten Wäldern, schmiegte sich das Landhotel Lortz in die sanfte Hügellandschaft des Odenwalds. „Wir haben uns sofort in dieses herrliche Fleckchen Erde verliebt, als uns das Hotel vor vier Jahren angeboten wurde. Da brauchten wir nicht lange überlegen“, erzählt Ute Weil in ihrer herzlichen offenen Art. Die gebürtige Saarländerin und gestandene Gastronomin führte lange Jahre das Restaurant „Einsiedel“ in Darmstadt, bevor sie sich entschloss, mit ihrem Mann Frank Übensee ein völlig neues Projekt zu starten. Das Landhotel Lortz bietet dem engagierten Paar dank seiner Traumlage und guten Infrastruktur beste Voraussetzungen, ihre Vision von Küche, Keller und Gastlichkeit auszuleben. „Hier auf dem Land hatte ich endlich Gelegenheit, meinen eigenen großen Küchen- und Kräutergarten anzule-

gen, den ich bis auf wenige Monate das ganze Jahr über nutzen kann“, freut sich Frank Übensee, der neben seiner Profession als Koch ein leidenschaftlicher Hobbygärtner und Kräuterexperte ist. Diese Passion spiegelt sich maßgeblich in der Zusammensetzung und Optik seiner von südlichen Gefilden beeinflussten Gerichte wider – in der Karotten-Matjes-Terrine mit eingelegten Früchten der Kapuzinerkresse und wilder Möhrenblüte etwa oder im Filet vom Odenwalder Rind mit einer Kruste von Brunnenkresse und Kartoffelvariation. Auch selbst geht der Cuisinier des Restaurants „O de vie“ gerne gut essen, in Frankreich beispielsweise, und lässt sich dann vom Erlebten inspirieren für eigene Kreationen. Auch der Guide Michelin wurde auf den kreativen Thüringer schon aufmerksam, verlieh zum dritten Mal einen BIB Gourmant. Sorgsam ausgesucht sind natürlich auch die Schätze des Weinkellers, die durchweg aus deutschen Anbaugebieten stammen. Bereits beim Frühstück kommen die Hotelgäste, darunter viele Geschäftsreisende unter der Woche, in den Genuss von Frank Üben-

sees köstlicher Frischeküche, denn selbst der Quark ist mit aromatischen Gartenkräutern gewürzt sowie mit leuchtenden, essbaren Blüten dekoriert. Ein Fest für Augen und Gaumen. Ein Geheimtipp sind die wunderbaren Kräutertees wie der Zitronenverbene-Tee – natürlich aus eigener Ernte. Die 20 gemütlichen Hotelzimmer laden zum Wohlfühlen ein und bieten sowohl Businessgästen wie auch Individualreisenden zeitgemäßen Komfort wie Flachbild-TV und schicke neue Bäder. Noch in diesem Jahr soll der Wellnessbereich ein Facelifting erhalten. Empfehlenswertes Kennenlern-Angebot: „Savoir-vivre im Odenwald“, 2 ÜF, 2 Abende 4-Gänge Genießermenü u. v. m. für 155 Euro p. P. ■

*Gastgeber: Ute Weil und Frank Übensee, Eberbach 3a, 64385 Reichelsheim
Telefon: 0 61 64/ 49 69, info@landhotel.nu, www.landhotel.nu, Öffnungszeiten Restaurant: Di. – Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. 12.00 – 14.00 Uhr / 18.00 – 23.00 Uhr, So. nur Mittagessen, Ruhetag: Montag, Übernachtungspreise: EZ ab 58 Euro, DZ 85 – 98 Euro inkl. Frühstück, Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte*