

MEDIENINFORMATION

Die Essbare Stadt Andernach und die PURS Fine Hotels & Restaurants – Orte für Genießer

Topinambur – Pflanze des Jahres 2023 der Stadt Andernach steht ab sofort auf der Speisekarte im Ai Pero

Andernach/Frankfurt am Main, 04. Juli 2023. Die charmante Stadt Andernach hat sich zu einem wahren Paradies für Genussliebhaber entwickelt. Mit ihrem Konzept der „Essbaren Stadt“ lockt sie Besucher aus aller Welt an. Jedes Jahr ernennt sie eine Pflanze des Jahres – 2023 ist es Topinambur. Auch die PURS Fine Hotels & Restaurants beteiligen sich mit exklusivem Rezept sowie kulinarischen Köstlichkeiten rund um die Jerusalem-Artischocke, wie die Topinambur auch genannt wird, und sind der ideale Aufenthalt für einen Besuch der „Essbaren Stadt“.

Die Stadt Andernach möchte sich in ein nachhaltiges und grünes Paradies verwandeln. Besucher der „Essbaren Stadt“ können auf einer Entdeckungsreise eine Vielzahl von essbaren Pflanzen und Kräutern entdecken, die öffentlich zugänglich sind und von jedem geerntet werden dürfen. Ganz unter dem Motto: Pflücken erlaubt, statt Betreten verboten! Ob frische Obstbäume entlang der Straßen oder Gemüse- und Kräuterbeete – Andernach macht es sich zur Aufgabe, die Natur in die Stadt zu bringen.

Darüber hinaus wählt Andernach jedes Jahr die Pflanze des Jahres – 2023 ist es die Topinambur. Dabei handelt es sich um eine Pflanze, deren Knolle verzehrt werden kann. Sie ist kalorienarm und voller Vitamine. Das Ai Pero PURS Authentic Italian Trattoria im Hotel Am Ochsentor hat dafür ein spezielles Rezept kreiert: Topinambur-Risotto. Remy Hennerici, Küchenchef des Ai Peros, ist ein großer Liebhaber der Pflanze: „Ich mag den Geschmack der Jerusalem-Artischocke, da ich die nussige, süße Nuance liebe. Sie erinnert mich an Artischockenböden, daher auch der Name Jerusalem-Artischocke. Die Knolle kann im Gegensatz zur Kartoffel auch roh verzehrt werden und für Pürees und Suppen verwendet werden.“

Die Essbare Stadt Andernach bietet die perfekte Gelegenheit, das Beste aus zwei Welten zu kombinieren: die natürliche Schönheit der Stadt und das einzigartige Erlebnis in den PURS Fine Hotels & Restaurants. Ob nach einem Spaziergang durch die grünen Flecken der Stadt oder dem Ernten von frischen Zutaten – nach dem Erkunden können Besucher sich in einem der beiden Hotels der PURS Fine Hotels & Restaurant entspannen – im PURS Luxury Boutique Hotel oder im Classic Boutique Hotel Am Ochsentor. Außerdem haben die Gäste die Möglichkeit, ein unvergessliches Dinner in einem der drei

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Teresa Berberich, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: presse.ondili@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PURS

FINE HOTELS & RESTAURANTS

MEDIENINFORMATION

Restaurants zu erleben: im Zwei-Sterne-Restaurant PURS, im neu eröffneten YOSO New Nordic Japanese Cuisine und im Ai Pero.

Über PURS Fine Hotels & Restaurants:

Zur Dachmarke PURS Fine Hotels & Restaurants in Andernach am Rhein gehören das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant – das Hotel ist Mitglied der renommierten Hotelkooperation Relais & Châteaux und das Restaurant ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet –, das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor mit der authentisch italienischen Trattoria Ai Pero und der Luxury Living & Event Location Convent sowie das asiatische Restaurantkonzept YOSO. Die Hotels und Restaurants bringen leisen Luxus und ein außergewöhnliches Ambiente nach Andernach. Die Stadt am Rhein gilt als eine der ältesten Städte Deutschlands – hier treffen Geschichte und die Moderne der PURS Fine Hotels & Restaurants aufeinander und schaffen besondere Orte für Besucher aus aller Welt.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Teresa Berberich, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: presse.ondili@gce-agency.com, www.gce-agency.com