

Romantik Hotel Hirschen, Garten Hotel Hirschen und Privat Hotel Hirschen, Parsberg

Alles Wurst oder was? – Regionalität unverfälscht und ideenreich in Szene gesetzt!

In ihren „Hirschen“-Hotels in Parsberg zeigt die Eigentümerfamilie Ferstl, wie wichtig auch heutzutage Tradition, Regionalität und Lebenskultur sind. Diese Werte können die Gäste sogar hautnah miterleben – bei der 1. Bayerischen Weißwurstakademie. Da sind Spaß und Wissenszuwachs mit Diplom garantiert!

Warum sollen Weißwürste nicht das 12 Uhr Läuten erleben? Wie kommt das Brät in die Wurst? Und wird jetzt gezuzelt oder nicht...? Solche und noch viele weitere wichtige Fragen der original bayerischen Lebensart werden in der 1. Bayerischen Weißwurstakademie des Garten Hotels Hirschen in Parsberg geklärt. Den Teilnehmern winkt sogar ein „Weißwurst-Diplom“.

Die Idee für diese Akademie hatten Andrea und Lorenz Ferstl bereits vor zwanzig Jahren. Damals baute das Hotelierspaar, das den elterlichen Betrieb 1985 übernommen hatte, gerade ein zweites Haus – das „Garten Hotel Hirschen“ – nur ein paar Schritte vom Stammhaus

entfernt. Um den auf Tagungen und Events konzipierten neuen Betrieb am Markt zu etablieren, waren griffige Konzepte für Teambuilding-Maßnahmen gefragt. Ein Highlight wurde die 1. Bayerische Weißwurstakademie – ein erlebnisreiches Angebot für größere Gruppen mit bis zu 30 Personen.

Dass die Weißwurst dabei die Hauptrolle spielt, kommt nicht von ungefähr. Lorenz Ferstl, Nachfahre von Josef Ferstl, der 1883 den Grundstein „Zum Hirschen“ legte, ist **Metzgermeister, Lebensmitteltechnologe, Koch und gleichzeitig Hotelier**. Ihm und seiner Frau Andrea ist es seit jeher ein besonderes Anliegen, eine Symbiose zwischen



Fotos: Karin Gabler

Weißwürste bieten viele, die 1. Bayerische Weißwurstakademie nur Andrea und Lorenz Ferstl.




DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR FACHHANDEL & GASTRONOMIE

JOACHIM BIENERT

| Mobil: +49 (0) 151 / 67317477
| Mail: bienert@divino-wein.de

»Das passende Sortiment ist entscheidend für gute Umsätze und zufriedene Kunden.«

Ich berate Sie gerne!



designed by QUANTIN & CO

DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D-97334 Nordheim a.M. | Tel.: +49 (0) 9381 / 8099-0 | info@divino-wein.de

WWW.DIVINO-WEIN.DE