

Neues Leben im Lindenkeller: Biergarten mit bayerischen Delikatessen!

Giulia Mazzurco und Asmus Mæhnert übernehmen den Biergarten Lindenkeller in Freising und erweitern das Angebot nachhaltig.



Veitsmüllerweg 2, 85356 Freising, Deutschland - Giulia Mazzurco und Asmus Mæhnert haben den beliebten Biergarten Lindenkeller in Freising übernommen und setzen auf eine innovative Neugestaltung. Ihr Ziel ist es, das bestehende Flair des Biergartens zu bewahren und gleichzeitig zu verstärken. Im Rahmen der Übernahme wurden das Getränkesortiment erweitert, sodass neben klassischen Bieren nun auch viele alkoholfreie Drinks und neue Weine angeboten werden. Auch die Speisekarte hat Veränderungen erfahren und umfasst nun bayerische Gerichte sowie zusätzlich beliebte Bowls.

Mazzurco und Mæhnert, die beide im sechsten Semester ihres Studiums sind und im Winter an ihrer Bachelorarbeit arbeiten,

streben eine hohe Qualität der angebotenen Speisen an und haben das Ziel, eine Biozertifizierung zu erreichen. Unterstützung erhalten sie hierbei von der Brauerei Weihenstephan, die Tische und Garnituren bereitstellt sowie Freibier zur Eröffnungsfeier spendete.

Kulturelles Engagement im Biergarten

Um die Atmosphäre im Lindenkeller zu beleben, planen die neuen Pächter verschiedene Veranstaltungen. Dazu zählen italienische Abende, Grill-Events und musikalische Darbietungen, die das gastronomische Angebot bereichern sollen. Es ist ihnen wichtig, nicht nur ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, sondern auch eine Plattform für Kultur und Gemeinschaft zu schaffen.

Der Betrieb des Biergartens gestaltet sich aufgrund des Wetters als herausfordernd, doch nach zwei Wochen im Betrieb sind Mazzurco und Mæhnert mit dem Verlauf zufrieden, trotz nicht optimaler Wetterverhältnisse. Unter der Woche hat der Biergarten am Veitsmþllerweg 2 in Freising zu den folgenden Zeiten geöffnnet:

Tag	Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag	17 bis 23 Uhr
Freitag und Samstag	16 bis 23 Uhr
Sonntag	12 bis 23 Uhr

Langfristige Pläne für die Gastronomie

Langfristig denken die beiden über die Eröffnung eines eigenen Cafés nach, eventuell könnte auch ein Foodtruck-Konzept realisiert werden. Diese Vision ist Teil eines wachsenden Trends in der Gastronomie, der sich zunehmend auf Qualität, Nachhaltigkeit und Flexibilität konzentriert. Laut einem Bericht von Hanni Rptzler, einer anerkannten Food-Expertin, wird die Gastronomie immer wichtiger, um sich an veränderte Essgewohnheiten, wie die Snackification, anzupassen und

gleichzeitig nachhaltige Konzepte zu verfolgen.

In diesem Kontext wird die Vielfalt an pflanzlichen Lebensmitteln und die Reduzierung des Konsums tierischer Produkte immer relevanter. Ein Konzept, das auch die neuen Pächter des Lindenkellers im Auge behalten, um den aktuellen Trends gerecht zu werden. Sie sind sich der Notwendigkeit bewusst, attraktive Alternativen für gesundheitsbewusste Gäste zu schaffen.

Die neue Ausrichtung des Biergartens Lindenkeller ist somit nicht nur ein Signal für eine frische gastronomische Idee, sondern auch ein Schritt in Richtung nachhaltiger und zukunftsweisender Gastronomie. Das Engagement der beiden jungen Gastronomen könnte Freising ein neues kulinarisches Herzstück verleihen.

Für weitere Informationen zu den Trends in der Gastronomie und den Ansätzen der Restaurantbetreiber lohnt sich ein Blick auf gastro-marktplatz.de und gourmet-radar.de.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Veitsmüllerweg 2, 85356 Freising, Deutschland
Quellen	• www.sueddeutsche.de • www.gourmet-radar.de • gastro-marktplatz.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de