



Pressemitteilung vom 07.05.2021

CAMP&DINE – im eigenen Wohnmobil genießen wie im Restaurant

Wie kann Camping-Urlaub in Corona-Zeiten funktionieren - sicher, verantwortungsbewusst und trotzdem uneingeschränkt komfortabel? In Lindau am Bodensee gehen das Restaurant STRANDHAUS von TV-Grillprofi Klaus Winter und der direkt benachbarte Park Camping einen neuen Weg: Mit dem neuartigen Konzept CAMP&DINE können Urlauber echten Restaurantgenuss erleben, in der Sicherheit ihres eigenen Campingmobils. Denn die BBQ- und Grillspezialitäten des STRANDHAUS werden direkt an den Stellplatz der Urlauber geliefert.

Gemeinsam Müll vermeiden

Der große Unterschied zu normalen Lieferkonzepten ist dabei die umweltschonende Umsetzung. „Pappschachteln, Plastiktüten und Styroporboxen sind uns schon immer ein Dorn im Auge“, sagt Klaus Winter, Inhaber des STRANDHAUS. „Bei herkömmlichem ToGo entsteht Müll ohne Ende - und das wollen wir vermeiden.“ Deshalb werden die Speisen bei CAMP&DINE auf echtem Restaurantgeschirr angerichtet und in einer wiederverwendbaren Thermobox geliefert. Das ist gut für die Umwelt, sieht schön aus und sorgt für ein unverfälschtes Geschmackserlebnis. Weil selbst das Besteck vom Strandhaus geliefert wird, entfällt für die Gäste auch das Spülen - im Campingurlaub ein echtes Plus an Komfort.

Einfach lecker - wie im Restaurant

Genau wie auf der regulären Karte des STRANDHAUS können die Gäste bei CAMP&DINE ihre Gerichte selbst zusammenstellen. Ausschließlich regionales Fleisch aus Freilandhaltung, spannende Beilagen und selbstgemachte Saucen lassen sich zu individuellen Gerichten kombinieren. Wer Lust hat, sich einmal quer durch die kulinarische STRANDHAUS-Welt zu probieren, erhält auf der CAMP&DINE Barbecue-Plate verschiedene Spezialitäten aus dem Barbecue-Smoker. Dank der besonders kurzen Lieferwege dürfen sich die Gäste auf eine Speisen-Qualität wie im Restaurant freuen.

Sicherheit ohne Kompromisse

Um dem Virus keine Chance zu geben, überzeugt CAMP&DINE mit einem ausgefeilten Hygienekonzept: Nicht nur das gesamte Geschirr und Besteck, sondern auch die Thermobox werden in einer 90° heißen Spülmaschine gereinigt. Die Bestellung und Lieferung erfolgt unter Beachtung strenger Hygieneregeln. Da die Speisen im eigenen Campingmobil verzehrt werden, ist eine maximale Sicherheit garantiert.



Das STRANDHAUS - die Institution für Grillen und Barbecue

Grillprofi Klaus Winter hat mit dem STRANDHAUS quasi eine Institution für authentisches Barbecue am Bodensee und im Allgäu geschaffen. Seit mehr als 10 Jahren ist das Restaurant bei Grill- und Barbecuefans für seine ehrliche Küche aus regionalen Zutaten bekannt. Dank seines Pioniergeists konnte Klaus Winter in den letzten Jahren einige innovative Konzepte umsetzen - und ist überzeugt, dass auch CAMP&DINE ein Erfolg wird.

Park Camping Lindau - naturnahes Camping am Ufer des Bodensees

Direkt am Ufer des Bodensees hat die Stadt Lindau ein besonderes Juwel für Urlauber zu bieten: Den Park Camping Lindau. Der historische alte Baumbestand bietet auch an heißen Tagen Schatten, der Blick vom eigenen Strand auf die Alpen und die Lindauer Insel ist einmalig. Gut ausgestattet und mit langer Tradition bietet der Park Camping Familien, Radfahrern, Hundebesitzern und Bodenseeliebhabern das perfekte Urlaubserlebnis.

Pressekontakt:

Ella Winter

Marketing und Kommunikation Strandhaus Lindau

E-Mail: ella.winter@strandhaus.li

Telefon: +49 151 20289014

Strandhaus Lindau – Winter + Winter GmbH

Fraunhoferstraße 20

88131 Lindau

E-Mail: post@strandhaus.li

Telefon: 08382-2737992