



Fotos: Paul Glaser / www.glaserfotografie.de

Ina Lachmann und Henry Hedrich zog es schon früh ans Wasser und in die Ferne. Sie studierte internationale Betriebswirtschaftslehre, er wurde Arzt. Beide reisten viel durch die Welt. Ihr Traum war es, gemeinsam einen besonderen Ort am Wasser zu schaffen. Den richtigen Platz suchten sie in vielen Ländern, und fanden ihn vor der Haustür. Im Frühjahr 2011 begann die Planung für ihre Insel der Sinne, die im Sommer 2018 ihre Türen öffnete – als heilsamer Ort.

www.inseldersinne.de

Manchmal liegt das Beste vor der Haustür. Der Lieblingsort von Ina Lachmann und Henry Hedrich ist genau jener, auf dem sie quasi jeden Tag Zeit verbringen: der Berzdorfer See. Wann immer möglich, paddeln sie per SUP morgens in den Sonnenaufgang und tanken Ruhe und Kraft auf dem Wasser. Der Blick ruht dabei immer auf der Landeskrone oder am anderen Ufer mit dem schönen Örtchen Jauernick-Buschbach. Der See war es auch, der die Weltreisenden zurück in die Heimat zog. Was sie

lange in der weiten Welt gesucht hatten, fanden sie hier: die perfekte Kombination aus Natur, Ruhe, Wasser und Stadtnähe. Heute sorgen Konzerte auf der Seebühne u. a. mit der Europa Chor Akademie Görlitz, Sommerparty's und Salsanächte am Nordstrand oder an der blauen Lagune auch für ein vielfältiges, kulturelles Flair. Sportliche Highlights sind der Cross-Triathlon O-See-Challenge und der Lauf am Berzdorfer See.

www.berzdorfer-see.eu



Insel der Sinne / Berzdorfer See Görlitz

Die Insel der Sinne bietet auch in der Kulinarik eine Zuflucht am See: ankommen, loslassen und mit allen Sinnen genießen. Im modern eingerichteten Restaurant werden Gäste durch eine kreative, beschwingte Küche überrascht. Die Kulinarik spiegelt Natur, See und Region als Themen der Insel. Das Küchenteam ist international aufgestellt und bringt Multikulti auf den Teller: weite Welt, hochwertige Produkte, raffiniert, mit Pfiff, und eindrucksvoll präsentiert. Über allem steht der Ursprungsgedanke, das gute Gefühl isst mit. Zutaten stammen aus fairer Tierhaltung, fairem Handel, nachhaltiger Herstellung. Die Karte wechselt alle sechs bis acht Wochen.

Küchenchef Ronny Braackmann hat viele Jahre Erfahrungen in der Sternegastronomie gesammelt, er selbst erkochte in einem Team einen Stern. Sein kulinarisches Zuhause ist Asien, kombiniert mit langjährigen Erfahrungen in der französischen Küche entsteht eine überraschend innovative und kreative Karte. Für uns wirft ein Crossovergericht ein Schlaglicht auf dieses Versprechen: Schwertfisch trifft gebackene Blutwurst, Spitzkohl, dicke Bohnen, rote Bete. Die Sinne werden über den Genuss hinaus mit Kunst auf dem Teller belohnt – eine der Überraschungen auf der aktuellen Herbstkarte.

täglich ab 17 Uhr (Reservierung erforderlich)
 T 035822 554051 · E restaurant@inseldersinne.de
www.inseldersinne.de

