



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

## **PRESSEMITTEILUNG**

**Wo die eigenen Bienen hochwertigen Honig liefern und speziell für LA VILLA gerösteter Kaffee in die Tassen kommt: Im Tagungs- und Veranstaltungshotel am Starnberger See wird Wert auf nachhaltig produzierte, unverwechselbare Produkte gelegt.**

*München/Niederpöcking, im März 2017* – Dass LA VILLA am Starnberger See zu den renommiertesten Tagungs- und Veranstaltungshotels in Deutschland zählt, dürfte bekannt sein. Wie beliebt das historische Knorr-Schlössl als Location für Hochzeiten und andere private Feiern ist, vermutlich auch. Aber dass LA VILLA zu den größten Arbeitgebern des Landkreises zählt? Tatsächlich produzieren am Standort in Niederpöcking etwa 240.000 fleißige Arbeiterinnen eine Köstlichkeit, die wundervoll schmeckt, überaus gesund ist – und LA VILLA-Gästen den Start in den Tag versüßt. Die Rede ist von Honig. Seit Frühjahr 2016 stehen Bienenstöcke auf dem weitläufigen Gelände des direkt am Seeufer gelegenen Anwesens. Abertausende von Bienen schwärmen an warmen Frühlings- und Sommertagen in die zahlreichen Vorgärten der Umgebung aus, sammeln Nektar von Löwenzahn, Ahorn und Linde, Brombeere und Himbeere. Sechs Bienenvölker liefern Frühjahrsblütenhonig, Lindenhonig, einen fruchtig aromatischen Sommerhonig und – abhängig von Witterungsbedingungen – auch Waldhonig. Betreut werden die Völker von Arno Bruder, Fachberater für Imkerei des Bezirks Oberbayern. Seit seiner Jugend lebt und arbeitet er mit Bienen und bewirtschaftet im Raum Weilheim die größte Imkerei im oberbayerischen Voralpenland. Geschleudert wird der LA VILLA-Honig, der in der Küche von Chefkoch Christoph Gessner vielfach Verwendung findet, ab Ende Mai. Das flüssige Gold kommt jedoch nicht nur beim Kochen und Backen zum Einsatz; Hotelgäste können sich während des Frühstücks und der Tagungspausen daran götlich tun. Wer will, kann den LA VILLA-Sommerhonig auch mit nach Hause nehmen: Zu kaufen gibt es ihn im hoteleigenen Shop, ebenso wie den speziell für LA VILLA gerösteten Kaffee, der als Espresso, Cafe Creme und Filterkaffee angeboten wird – und den sich Hotel- und Tagungsgäste zum Frühstück, während entspannender Kaffeepausen und als Nachtespresso schmecken lassen können.

Der Rohkaffee für LA VILLA stammt von der Kooperative APECAP aus Palanda in Ecuador. Hier wächst der ökologische angebaute Kaffee in 1400 bis 1600 Metern Höhe und bringt in diesen Lagen Spitzenqualitäten hervor. Import wird er von Quijote Kaffee, einem Unternehmen, das den Kaffee direkt von den Kooperativen vor Ort bezieht – ohne Umwege und Zwischenhändler. Diese unmittelbare Zusammenarbeit mit den Kaffee-Bauern stellt sicher, dass sie einen gerechteren Preis für das wertvolle Naturprodukt erhalten. Geröstet wird der LA VILLA-Kaffee in einem langsamen und schonenden Prozess von der gangungdgäbe Rösterei & Café in München. Mit Eigentümer Andreas Postrach, der selbst einige Jahre in Ecuador lebte, verbindet LA VILLA weit mehr als der Anspruch,

„nachhaltigen“ Genuss anzubieten. Von 2000 bis 2003 absolvierte Andreas Postrach in LA VILLA seine Ausbildung zum Hotelfachmann, um sich anschließend auf den Weg nach Ecuador zu machen.

**Allgemeine Informationen zu LA VILLA am Starnberger See:**

LA VILLA liegt direkt am Starnberger See und gilt als Top-Adresse für Hochzeitsfeiern, Tagungen und Veranstaltungen in exklusivem Ambiente. Vor gut 160 Jahren wurde das ehemalige „Knorr-Schlössl“ von Arnold Zenetti im sogenannten Maximilianstil erbaut. Seit 1987 befindet sich das Anwesen im Besitz der Familie Roever und der *Michael Roever Stiftung*, die sich liebevoll um das Haus kümmern und es bereits mehrmals aufwändig renovieren ließen.

Hochzeiten, private Feste und andere Anlässe lassen sich in LA VILLA besonders stilvoll feiern. Den fantastischen Seeblick, der sich von Restaurant und Orangerie, von der sonnenverwöhnten Terrasse, dem hauseigenen Anlegesteg sowie dem weitläufigen Park bietet, gibt es gratis dazu. Bei der Hochzeitsplanung und -organisation steht dem Brautpaar ein professionelles Team zur Seite, das sich auf Wunsch um die komplette Hochzeitsfeier kümmert, bei der Menüauswahl berät, sich aber auch der Dekoration annimmt, Musiker bucht sowie eine romantische Bootsfahrt mit dem hoteleigenen Boot „Betty“ organisiert. 18 Doppel- und 12 Einzelzimmer, jedes davon individuell eingerichtet und mit jeglichem Komfort ausgestattet, bieten Platz für die Gäste privater Feiern, für Teilnehmer von Tagungen wie auch für Individualgäste.

Fünf verschiedene Räume mit insgesamt rund 400 qm stehen für Konferenzen, Tagungen und Meetings, für Gespräche in kleiner Runde oder Präsentationen in größerem Rahmen zur Verfügung. Sämtliche Veranstaltungsräume sind mit topmodernem technischen Equipment ausgestattet. Das LA VILLA-Expertenteam für Tagungen garantiert zudem den professionellen Ablauf der Veranstaltung. Im hoteleigenen Restaurant servieren Küchenchef Christoph Gessner und sein Team wechselnde Mittags- und Abendmenüs, begleitet von passenden Weinen aus dem hauseigenen Weinkeller. Egal ob ein Mittagessen mit Freunden oder Geschäftspartnern oder ein romantisches Candle-Light-Dinner für zwei: Das Restaurant steht auch auswärtigen Gästen offen und verwöhnt seine Besucher mit regionalen Spezialitäten und internationalen Klassikern auf höchstem Niveau.

Mit seinem historischen Charme, seiner einzigartigen Lage und seinem erstklassigen Service gilt LA VILLA als *die* Adresse für den „schönsten Tag im Leben“ und lässt jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Seit 2005 ist LA VILLA unter den TOP FIVE bei der Wahl zum „Tagungshotel zum Wohlfühlen“; 2014 gewann das Haus den Sonderpreis „Tagungs-Hideaway des Jahres“ und ist seit kurzem auch Mitglied der Kooperation „Exzellente Lernorte“.

**LA VILLA am Starnberger See**

Ferdinand-von-Miller-Straße 39-41, 82343 Niederpöcking

Tel. 08151 – 7706 – 0, Fax 08151 – 7706 – 99

info@lavilla.de, [www.lavilla.de](http://www.lavilla.de), [www.facebook.com/LaVillaStarnbergerSee](https://www.facebook.com/LaVillaStarnbergerSee)

**Weitere Presseinformationen und hochauflösendes Bildmaterial über:**

MWPR & Project-Marketing, Michaela Suska, Telefon +49 – (0)89 – 76 75 76 66, Email: [michaela.suska@mwpr.de](mailto:michaela.suska@mwpr.de)