



## PRESSEINFORMATION

### Spökenkiekertage im hohen Norden

### Schaurig-schönes Nordfriesland im Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“



***Gruselige Spökenkiekertage an der Nordsee – Kürbisse, frische Nordseeluft und bunte Blätter läuten im Norden den Herbst ein – Ideale Unterkunft im Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“ ab 41 Euro – Weitere Informationen und Buchungen über [www.hotel-goldener-anker.de](http://www.hotel-goldener-anker.de)***

Tönning, 9. August 2011. Kürbisse, buntes Laub, frische Nordseeluft und Gruselgeschichten: All das gehört zu den Spökenkiekertagen im hohen Norden. Wenn sich im Herbst die Blätter verfärben und der Wind über das flache Land peitscht, genießen Urlauber die ersten kurzen Tage im Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“ im Herzen Nordfrieslands und lauschen den Gruselgeschichten der Spökenkieker. Diese alten Sagen der Menschen, die in die Zukunft sehen können, leben auf der Halbinsel Eiderstedt vom 21. bis zum 23. Oktober 2011 wieder auf. Spökenkiekerabende und Kürbisschnitzkurse stehen dann in Friedrichskoog auf dem Programm.

Der ideale Ausgangspunkt für diesen Event ist das Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Anker“. Küchenchef Willi Peters verwöhnt die Urlauber mit kulinarischen Köstlichkeiten. Bekannt für seine traditionellen, klassischen Fischgerichte zaubert er außerdem innovative und moderne Kreationen. Auf dem Sonnendeck kommen Wellnesshungrige voll auf ihre Kosten – egal ob beim Schwimmen oder beim Entspannen in der Sauna und im Dampfbad. Während draußen die Geister mit dem Wind über das Land fegen, tanken die Gäste im Erholungsbereich neue Kräfte und vergessen den Alltag. Eine Übernachtung im Doppelzimmer ist ab 65 Euro buchbar. Ein Tag in der Ferienwohnung kostet ab 41 Euro.

Über [www.hotel-goldener-anker.de](http://www.hotel-goldener-anker.de) sind weitere Informationen und Arrangements abrufbar sowie Buchungsanfragen möglich. Das Hotelteam steht auch gern telefonisch unter 04861-218 oder per E-Mail [info@hotel-goldener-anker.de](mailto:info@hotel-goldener-anker.de) zur Verfügung.



## **PRESSEINFORMATION**

Fotoanfrage bitte an: [n.gueler@cc-pr.com](mailto:n.gueler@cc-pr.com) oder [a.heussner@cc-pr.com](mailto:a.heussner@cc-pr.com)