

SEHNSUCHTSORT *weit weg vom Alltag*

Sie sind eine Idealbesetzung in der Gastgeberrolle. Philipp und Tanja Wolter führen mit dem Landhaus Spatzenhof, einem unter Denkmalschutz stehenden ehemaligen Kinderheim, ein mittlerweile behutsam renoviertes Landhaus, das sie zu einem Refugium mit Stil und Atmosphäre, zur modernen Stätte der menschlichen Begegnung und für herausragende kulinarische Freuden verwandelt haben.

Ob Wohnen in individuellen Gästezimmern, höhere Kulinarik oder Tagen und Feiern – dem Gast soll das Erlebnis „Spatzenhof“ als Gesamtpaket mit all seinen Facetten zuteil werden. Stolz kann der Hausherr auf seinen kochkünstlerischen

Werdegang verweisen, auf Stationen, die ihn zu den Großen seiner Zunft geführt haben. Gelernt hat er bei Vincent Klink auf der Stuttgarter Wielandshöhe. Mit Dieter Müller, Claus-Peter Lumpy und Helmut Thieltes folgten weitere Dreisterne-Küchen. Auf konstant hohem Niveau ist der Koch Philipp Wolter groß geworden. Jung, klar, schnörkellos und mit von sicherer Hand und mit kreativem Kopf eingesetzten Aromen und Kräutern, sind die Zubereitungen des Cuisiniers kulinarische Wonnen. Der Gault Millau hat sie folgerichtig mit 17 Punkten ausgezeichnet. Im Restaurant „Clara von Krüger – Feines Speisen“ rundet eine hochwertige Ausstattung – von den Möbeln bis zum Tafelsilber – die kulinarischen Genüsse ab. Im Restaurant „Spatzenhof“ hingegen serviert der Chefkoch, der auch Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe ist, eine feine Landhausküche.

Die Lektüre der Weinkarte macht Lust auf deutsche Paradedininger und formidable Kreszenzen aus französischen und italienischen Anbaugebieten. Die genussvollen Seiten des „Spatzenhofs“ lassen sich jederzeit nachvollziehen, ist das „Reinschmecker“-Arrangement doch eine erstklassige Möglichkeit, die große Kochkunst des Hauses zu entdecken. ■

*Geschäftsführer: Philipp und Tanja Wolter
Wolfgang Schmitz-Heinen*

*Süppelbach 11, 42929 Wermelskirchen
Telefon: 0 21 96 / 9 75 90*

Telefax: 0 21 96 / 9 75 91 99

E-Mail: info@landhaus-spatzenhof.de

Internet: www.landhaus-spatzenhof.de

Öffnungszeiten Küche:

Clara von Krüger 19.00 – 22.00 Uhr, Do. bis Sa.

Landhaus-Restaurant 12.00 – 14.00 Uhr

und 18.00 – 22.00 Uhr, Mi. bis So.,

am Nachmittag hausgemachter Kuchen und

Waffeln, Kreditkarten: Amex, Mastercard,

Visa, EC-Karte



Oben: perfekt eingespieltes Gastgeberpaar: Philipp und Tanja Wolter. Rechts: „Kräutergarten“.

