

Heute

Syrer spenden 300 Euro Erlös an Initiative



Die Syrer Solidaraktion sich mit der Spende bei Cornelia Seeg, Frau Jansel. Es war eine besondere Spende, die syrische Flüchtlinge, die in ihrer Wermelskirchener Unterkunft leben, jetzt der Initiative „Willkommen in Wermelskirchen“ zukommen ließen. Das Trio hatte auf dem Weihnachtsmarkt landesweite Spezialitäten verkauft und dafür 300 Euro eingenommen. Das Geld nutzten Vorstande Cornelia Seeg entgegen.

STANDPUNKT

Oft ist bodenständig mehr

Von Inja Carolina Siebel

Er war seit der Einführung ein Vorzeige-Sportler, der Landjugendfestspreizlauf, Eifel, aufdenge-wähllich-entwacht erkannt Besonderen. Sowohl das Ambiente als auch die Speisekarte unter-schieden sich seit der Einföhrung schon deutlich von an-dremn Hüttenort. Das Konzept hatte auch seine glücklichen Anhänger: Mit Sternengölde, die der exklusive Atmospha-er und die Karte zu unter-schiedlichen, köstlichen, spezialisiert sein und auch das Interesse von Besuchern aus

Das Restaurant stellt sich neu auf: Tanja Wolter verließ den Betrieb. Investor will an Hotel festhalten.

Von Inja Carolina Siebel

Die Zeit der reinen Sternengölde soll in Sippenbuch vorbei sein. Der Spatenhof stellt sich als Restaurantbetrieb neu auf. Das verkündeten die Geschäftsführer Wolfgang Schmitz-Herron und Philipp Wolter am Wochenende bei einem Klee- und Weinabend im Spatenhof. Wolter, Eberhard Taniel ist als Geschäftsführer künftig nicht mehr im Boot. Auch der ehemalige Restau-rantbetreiber ist ausgeschieden. Man sei auf der Suche nach einem Nachfolger, berieten die beiden derzeitigen Geschäftsführer. Zudem arbeitet Chefkoch Philipp Wolter statt wie bisher mit über 30 jetzt nur noch mit rund 15 Mitarbeitern. Das sind vorwiegend Festan-gestellte. * unterrichten Schmitz-Herron

„Ich werde nicht länger als bis 2016 arbeiten. Dann stirbt die Idee.“

Wolfgang Schmitz-Herron, zum geplanten Hotelkomplex

„Jörg Koch, bodenständig, aber auch kreativ“ soll das Angebot sein, kündigten Wolter und Schmitz-Herron an. In dem noch zu errichtenden Hotel-Bauwerk steht in Wermelskirchen ansässig ist, seien viele Gäste - etwa 15.000 zahlen die Betreiber pro Jahr - von weit-her angereist. Das regionale Publikum hat von über 60 Ge-bieten. Das soll sich nun än-dern.

Es gibt eine wechselnde Karte mit Gerichten der Saison ab Produktion aus der Region. Die Preise variieren, einige Ge-richte sind günstiger als bis-



Chefkoch Philipp Wolter macht in Sippenbuch etwa seine Diner zu Tanja weiter. Seine Speisekarte wird künftig etwas anders aussehen, bodenständiger und bürgerlicher soll sie werden.

ber. „Aber mit Qualität“, hebt Schmitz-Herron hervor. Ein paar exklusive Speisen sollen die Karte auch weiterhin ver-bereichern. Schmitz-Herron: „Phi-lipp Wolter ist nun mal ein Sternkoch. Warum sollten wir das grundsätzlich ändern?“

Feinkosten will Wolfgang Schmitz-Herron auch erst ein-mal an der Idee, auf dem Ge-bäude um den Spatenhof er-zien Hotelkomplex mit Well-ness- und Gesundheitswien-der zu errichten. Wie be-rechnet, schenkt der Bankre-gim direkt an der Restau-ration gering, die dem Bauherrn er-nen „Nutzen für die Region“ ab Voraussetzung vorzeichnet. Das heißt vor allem, dass es so

noch nicht gibt und das der All-gemeinheit zugute kommt“, erklärt Schmitz-Herron. Eine Idee habe er bereits, die sei aber noch nicht sprachreif. „Auch gebe ich nicht auf-schließlich ist der Spatenhof mit nur sechs Betten nicht als Hotel zu betreiben und wir wollten hier immer auch Über-nachtungsmöglichkeiten.“

Philipp Wolter sei das immer-hin auch eine Herrschaftsge-richt. „Wir haben 2008 mit der Sanierung des alten Hauses angefangen“, erinnert er sich. Einmal vergräbt Fenster, sagte Klamm, ein Anbender von Anno dazumal trafen sie sennerant an. Insgesamt sei er te vier Jahre, bis der Spatenhof, so wie er heute be-kannt ist, in Betrieb gehen konnte. Schmitz-Herron: „Wir möchten das erhalten und sind sicher, dass es Zukunft hat.“ Er hofft, wie Philipp Wolter wet-ter, dass auch das Wellness- und Gesundheitshotel eines Tages dort ansässig werden kann. „Für Wermelskirchen und die Region wäre das ein großer Gewinn.“ * Spatenhof

HOTEL-KOMPLEX

PLANNUNG Das Architekturbüro „arch 12“ aus Sinszig plant einen Komplex mit 200 Betten in zwei Häusern. Bergisches Fachwerk sollte eingebaut, aber nicht ersetzt werden. Zwar bene das Investor auch Räume für Figuren, die Schwärmer sollen aber auf dem Gesundheitssektor liegen. Neben Nachbarn der für der Stadt das Projekt bereits be-kannt war, mehrere die Bestimmung in Sommer Bedauern an. Es müsse „gip-seltes Interieur“ von Investor nachgezogen werden.



Tanja Wolter
ergo-olivia.de

Kinderstadt: Alle Plätze sind reserviert

am Mittagsstisch sitzen wollen, sind am Donnerstag beim Sentorenmarktbesuch im Hiesiger willkommen. Treffpunkt ist um 12 Uhr im Gemeindefesthaus Hiesiger Anmeldungen nimmt Eckart Ibers, Tel. 93899, bis Montag, 18. Januar, entgegen.

Wermelskirchen sucht einen neuen Partner für das Kart-Sisno. Der Vertrag mit dem bisherigen Partner Ekalk Ojajana, der das Sisno nach dem Tod seines Stiefvaters Lothar Henrich übernommen hatte, wird aufgelöst. Gesucht wird ein neuer

Part. „Ich habe acht Bewerbungen erhalten und bin sehr zufrieden“, sagt Kart-Lektorin Eva Maria Ponsar. Einige Bewerber hatten sich in den vergangenen Wochen das Sisno persönlich angeschaut. In den

Rangliste zu erstellen. „Wir werden dann in einer Gruppe besprechen, welche Bewerber am besten passen. Eventuell werden wir den einen oder anderen noch einmal zu einem persönlichen Gespräch einladen“, sagt Ponsar und fügt an: „Wenn

Sisno wichtig ist, dass es passt.“ Vorfall der Kart sei, dass wir dem Partner auflösen können, mit wie vielen Gästen er aufgrund der Veranstaltungsorten rechnen kann, so kann man langfristig planen.“ Ibers der Lösung von Lothar Henrich war das

zungen zeigt. In beiden schriftliche Berichte messen, nahels

Spatzenhof besinnt sich auf bodenständige Wurzeln

Mit einer neuen Speisekarte verabschiedet sich der Spatzenhof aus der „Sterne-Welt“, um mehr Gäste anzusprechen.

VON HEIKE KASSTEN

WERMELSKIRCHEN Unter dem dreieckigen Motto „Bergisch-Kreativ-Bodenständig“ präsentieren das Landhaus Spatzenhof eine neue Speisekarte. Zum Jahreswechsel hat das Restaurant das gesamte Küchenkonzept geändert und sich damit teilweise von der Sterneklische verabschiedet. Ziel ist es unter anderem, eine größere Zielgruppe zu erreichen. Im Zuge der Umstrukturierung seien auch die Preise angepasst worden, wie Wolfgang Schmitz-Heinen ankündigt. „Die Qualität bleibt jedoch erhalten“, fügt der Eigentümer des Spatzenhofs hinzu.

Die Besinnung auf die frühere Bodensständigkeit der Laaflaustücke ist ein notwendiger Schritt, um das Haus am Leben zu erhalten. Demnach auf die Gerinnung für den Bau eines angeschlossenen Wellness-Hotels mit 100 Zimmern wartet Schmitz-Heinen seit nunmehr zehn Jahren. Die Entscheidung liegt derzeit bei der Kölner Bezirksregierung. Ohne das zweite Standbein hat es der ländliche Gasthof jedoch



Im idyllisch gelegenen Spatzenhof in Siggelbach erwartet die Gäste ab sofort ein neues Küchenkonzept mit bergischen Spezialitäten und bodenständigen Klassikern zu reduzierten Preisen.

Im idyllisch gelegenen Spatzenhof in Siggelbach erwartet die Gäste ab sofort ein neues Küchenkonzept mit bergischen Spezialitäten und bodenständigen Klassikern zu reduzierten Preisen.

schwer. „Es war von Anfang an geplant, ein Hotel zu etablieren“, sagt der Eigentümer. Der Michelin-Stern sollte als „Image-Baustein“ dienen. Doch der Planung wurden immer neue Steine in den Weg gelegt. „Hier im ländlichen Raum brauchen wir aber das Hotel als Frequenzbringer“, sagt Wolfgang Schmitz-Heinen.

Sechs Jahre habe der „Spatzenhof“ mit einem Top-Gastronomie-Ehrgeiz durchgehalten, nun sei eine Konzeptänderung zu der auch einen Umstrukturierung im persönlichen Bereich nötig war, um nunmehr einen Bereich zu eröffnen, der für die Qualität der Speisen sorgen sollte. „Wir haben unter anderem den Restaurantleiter wie auch Geschäftsführerin Tanja Wölter das

Landhaus verlassen, um den Betrieb zu entlasten“, wie Schmitz-Heinen sagt. Das Küchenraum, mit dem beiden Sous-Chefs, sorgt weiterhin für Qualität. Zur Basis der neuen Speisekarte zählen bergische Menüs mit regionalem Bezug, wechselnde kreative Gerichte wie auch bodenständige Klassiker. So

lebt auch die alte Tradition des Sonntagsbratens wieder auf. Damit soll noch mehr den Wünschen und Bedürfnissen der Gäste entgegengekommen werden. „Wir werden jedoch nicht unsere Stammgäste verschrecken und zu einer Schnitzbude werden“, fügt der Spatzenhof-Chef hinzu. Chefkoch Philipp Wölter trägt das Konzept mit „Für einen Sternekokoch ist das nicht einfach. Wer einmal Turniertänzer ist, tanzt keine Grundschritte mehr“, vergleicht es Schmitz-Heinen.

Urla in de in de WERMELSKIRCHEN



1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1