

Kompakt

Halbersbacher in Bad Camberg
Bad Camberg. Das Wiesbader Bauunternehmen Brömer und Sohn will im hessischen Bad Camberg, Landkreis Limburg-Weilburg, ein Hotel mit 133 Betten entwickeln. Die Bauarbeiten sollen im Frühjahr 2020 beginnen und in der zweiten Jahreshälfte 2021 beendet sein, berichtet die *Immobilien-Zeitung*. Das Hotel soll in der Kategorie 3 Sterne superior klassifiziert werden, Betreiber ist Halbersbacher Privathotels mit Sitz in Bad Doberan. *beh*

Tagen in Airport-Atmosphäre
Seeheim-Jugenheim. Im Konferenzhotel Lufthansa Seeheim ist eine Location für Open-Space-Workshops, Konferenzen oder Abendveranstaltungen entstanden. Abgeteilt von den anderen Bereichen des Hotels, herrscht im „Think Terminal“



Ausgefallen: Der neue Meeting-Bereich. *Foto: Marc Fippel/Hotel*

Airport-Atmosphäre mit typischen Elementen eines Flughafens wie Flug-Anzeigetafel, Tower und Boardtrolleys. *beh*

Neustart für Telekom-Hotel
Darmstadt. Das Ende 2018 geschlossene frühere Telekom-Tagungshotel Commundo wird im Spätherbst dieses Jahres als 3-Sterne-Hotel mit 324 Zimmern und neuer Marke wiedereröffnet. Zuvor erfolgt eine Revitalisierung samt Umbau durch den neuen Eigentümer Warimpex Finanz- und Beteiligungs AG. In Darmstadt sehen Entwickler Potenzial durch die Bewerbung des Jugendstilensembles Mathildenhöhe als Unesco-Weltkulturerbe und die Landesgartenschau 2020. *bg*



Biergarten und Spa vorhanden: Die Klientel reicht vom Wanderer bis zum Geschäftsreisenden. *Foto: Peter Sobanski*



Historisches Gebäude: Die zwölf Zimmer des Landgasthofs sind unterschiedlich geschnitten. *Foto: Peter Sobanski*

NORDRHEIN-WESTFALEN

Tradition mit neuen Perspektiven

Wenholthausen. „Tradition ist auch eine Verpflichtung“, sind Julia Seemer und Alexandra Weißfels-Seemer vom Landgasthof Seemer in Eslohe-Wenholthausen überzeugt. In diesem speziellen Fall könnte die Verpflichtung kaum größer sein, schließlich ist das Haus seit 1536 im Familienbesitz. Die Hotelkauffrau Julia Seemer und ihre Schwester Alexandra, Köchin und Hotelfachfrau, haben in ihrer beruflichen Ausbildung und Laufbahn bekannte Namen vorzuweisen. Dennoch haben sie sich vor fünf Jahren entschlossen, den elterlichen Betrieb im doch eher beschaulichen Wenholthausen im Sauerland zu übernehmen.

Neuerungen Schritt für Schritt

„Einerseits konnten wir eine lange Familientradition erhalten und uns dabei zum anderen unseren Traum von der Selbstständigkeit in der Gastronomie erfüllen“, sagt Julia Seemer. Ihre Schwester Alexandra ergänzt: „Wir sind in unserem Beruf schon weit herumgekommen und haben Erfahrungen gesammelt, deshalb können wir die Traditionen mit neuen Perspektiven beleben.“ Der Standortbestimmung des eigenen Betriebs im Wettbewerb folgten behutsame Veränderungen

POSITIONIERUNG

Seit 1536 befindet sich der Landgasthof Seemer im Sauerland in Familienbesitz. Die Schwestern Julia Seemer und Alexandra Weißfels-Seemer haben den Betrieb zusammen übernommen.



Arbeitsteilung: (von links) Julia Seemer und ihre Schwester Alexandra. *Foto: Peter Sobanski*

in den Abläufen und auch in der baulichen Substanz. So wurde 2015 zuerst der Schankraum sorgsam renoviert, ohne aber den Charakter einer bäuerlichen Sauerländer Gaststube radikal zu verändern. Die Renovierung der insgesamt zwölf Hotelzimmer wurde zeitlich gestreckt. Julia Seemer: „Wir haben jährlich zwei Zimmer renoviert, die beiden letzten werden in diesem

Jahr fertiggestellt.“ Zum einen wurde dadurch der laufende Betrieb gewährleistet, andererseits blieben die finanziellen Aufwendungen überschaubar.

Wichtig ist den Schwestern der Umgang mit den Mitarbeitern: „Wir sehen unsere Mitarbeiter als Fortsetzung der Familie und gehen auch entsprechend miteinander um“, sind sich die beiden einig. Dazu gehören selbstverständlich Respekt und Wertschätzung, aber auch exakte Zielvorgaben, Übertragung von Verantwortung und zeitnahe Informationen über die Geschäftsentwicklung. Die „Team-Familie“ umfasst derzeit 15 Personen, inklusive der Teilzeitkräfte. „Bei Großveranstaltungen und besonderen Anlässen können wir jederzeit auf Angehörige und Freunde zurückgreifen“ erklärt Alexandra Weißfels-Seemer, „auch unser Vater ist jederzeit für uns da.“ Die Öffnungszeiten sind mit Rücksicht auf die personellen Kapazitäten gestaltet, mit zwei Ruhetagen pro Woche. Die Schwestern vertreten sich natürlich auch gegenseitig: „Alexandra hat mir das Kochen beigebracht“, sagt Julia Seemer. So haben die beiden Gastgeberinnen in ihrer sauerländischen Heimat ihr Glück gefunden, nach außen sichtbar gemacht durch den Slogan „Heimat-Glück“, der Speisenkar-

ten und Prospekte zielt. Bäcker und Metzger sind aus dem Ort, das Wild stammt von Jägern, die zugleich Stammgäste sind.

„Unsere Gäste stammen zu 60 Prozent aus dem Ort und der näheren Umgebung“, weiß Alexandra, „am Wochenende kommen hauptsächlich Touristen, unter der Woche dominieren Geschäftsreisende. Im Sauerland sind viele, zum Teil weltweit führende Unternehmen zu Hause. Davon profitieren alle Hotels im Ort.“ Für die Gäste gibt es eine Blockbohlen-Biosauna, Dampfbad, Solarium und auch Massagen. Außerdem eine Angelerlaubnis direkt im Haus, Info- und Kartenmaterial zur Region, geführte Touren, einen Fahrrad- und E-Bike-Verleih. Außerdem eine abschließbare Garage für Fahrräder und Motorräder der Gäste, dazu einen Trockenraum.

Essen für die Grundschüler

Außerdem hat der Landgasthof Seemer noch eine besondere Klientel. „Die Grundschule im Dorf hat keine eigene Küche. Zum Mittagessen kommen die Kinder deshalb zu uns. Dafür öffnen wir die Küche auch an den Ruhetagen“, sagt Julia Seemer. „Wir sind inzwischen eine feste Anlaufstelle für die Kinder, auch wenn mal nur Trost oder ein Pflaster gebraucht wird.“ Heimat-Glück eben. *Peter Sobanski*

IMPRESSUM

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

119. Jahrgang

Verlag: Matthes Verlag GmbH
 Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
 Silberburgstraße 122
 70176 Stuttgart
 Tel. 0711 2133-0

dfv Matthes Verlag

Durchwahl: Sie wählen 0711 2133 und die angegebene Durchwahl.

Postanschrift: Postfach 103144, 70027 Stuttgart

Internet: www.ahgz.de

Geschäftsführung: Joachim Eckert, Markus Gotta

Aufsichtsrat: Klaus Kottmeier, Peter Ruß

Verlagsleitung: Joachim Eckert
 Frank Hanna (Content Sales & Digital)

Chefredakteur: Rolf Westermann (V.i.S.d.P.) -321
 r.westermann@ahgz.de

Chef vom Dienst: Holger Zwink -234
 h.zwink@ahgz.de

Redaktion: Christoph Aichele: Gastro, Köpfe, Meinung, Online
 caichele@ahgz.de -322

Marina Behre: Hotellerie, Text, West
 m.behre@ahgz.de -247

Bernhard Eck: Fachthemen, Management
 b.eck@ahgz.de -229

Brit Glocke: Ost, Karriere
 b.glocke@ahgz.de -237

Raphaella Kwidzinski: Digital, Online
 r.kwidzinski@ahgz.de -236

Alexandra Leibfried:
 Ausländ, Baden-Württemberg, Bayern, Online
 a.leibfried@ahgz.de -238

Katharina Ott: Nord,
 Next Generation, HOTELDESIGN
 k.ott@ahgz.de -323

Natascha Ziltz: Der Hotelier,
 Leitende Redakteurin HOTELDESIGN
 n.ziltz@ahgz.de -319

Holger Zwink: Aktuelles, Küche & Mehr
 h.zwink@ahgz.de -234

AHGZ.de: Raphaella Kwidzinski (Koordination)
 r.kwidzinski@ahgz.de -236

Ständige Mitarbeit: Susanne Stauß

Redakteur in der Chefredaktion: Daniel Dresen: Next Generation, Berlin,
 Der Hotelier
 d.dresen@ahgz.de -235

Sekretariat: Petra Stefanski
 p.stefanski@matthes.de -230

Fax Redaktion: Marc D'Addetta
 E-Mail: redaktion@ahgz.de -366

Grafik: Harald Maier -342
 Kerstin Gugel -345

Herstellung: Silvia Vogel -200

Anzeigenleitung: Marc D'Addetta -354

Leitung Rubrikmarkt: Birgit Finke -369

Anzeigen-Service: Industriemanager: Josipa Buric -297
 Karina Haas -368
 Jutta Friedrichsen-Devakar 040 41448-258

Stellenmarkt: Alisa Braun -216

Immobilienmarkt: Corina Elser -367

Rubrikanzeigen: Rubrikanzeigen: E-Mail: anzeigen@matthes.de -311

Vertriebsleitung: Frank Hanna -388

Abo-Service: Heike Spiegel -250
 E-Mail: h.spiegel@matthes.de

Erscheinungsweise: Wöchentlich, jeweils samstags
 ISSN 1863-8996

Bezugspreis: Der Jahresverlagspreis in Höhe von 315,06 € (entspricht 348,- € Bruttopreis für Bezieher aus Deutschland) setzt sich zusammen aus Print 224,30 €, Digital 28,96 € und E-Paper 61,80 €.

Die Abonnementgebühren sind im voraus zahlbar. Mitglieder des Deutschen Tourismusverbandes sowie deren Mitglieder und die Mitglieder der Vereinigung ehemaliger Hotelfachschüler Bad Reichenhall und die Mitglieder der Fachabteilungen Gemeinschaftsgastronomie und Systemgastronomie des Dehoga Bundesverbandes e.V. erhalten die AHGZ als Print- oder Digitalausgabe im Rahmen ihrer Verbandsmitgliedschaft. Der Bezugspreis wird durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten. Abbestellungsbedingungen sind jeweils 2 Monate vor Beendigung des Berechnungszeitraums schriftlich mitzuteilen.

Bei Nichterscheinen infolge höherer Gewalt oder nicht durch den Verlag verursachten Störungen im Betriebsablauf besteht kein Anspruch auf Lieferung der Zeitung oder Rückzahlung des Bezugsgeldes. Erfüllungsort und Gerichtsstand Stuttgart.

Anzeigenpreisliste: Nr. 68 vom 1. 1. 2019

Bankverbindung: Frankfurter Sparkasse, Frankfurt a. M. (BLZ 500 502 01), Kto.-Nr. 200 139 959
 SWIFT BIC HELADEF 1822
 IBAN DE48500502010200139959

Druck: Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH
 Kurhessenstraße 4-6
 64546 Mörfelden-Walldorf

Nutzungsrechte: Die vorliegende Fachzeitschrift wird in gedruckter und digitaler Form vertrieben und ist aus Datenbanken abrufbar. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Artikel und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung, Verbreitung, Digitalisierung, Speicherung in Datenbanksystemen oder Intranets, ist unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urhebergesetz nichts anderes ergibt. Sollten Sie Artikel aus dieser Fachzeitschrift nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder Ihr Intranet übernehmen oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der Deutschen Fachverlag GmbH erwerben.

Ihre Anfrage können Sie per E-Mail an content-syndication@dfv.de richten. Auskunft erhalten Sie telefonisch unter 069 7595-2042. Für die Übernahme von Artikeln in Ihren elektronischen Pressespiegel erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.presse-monitor.de oder telefonisch unter 030 284930 bei der PMG Presse-Monitor GmbH. Copyright by Deutscher Fachverlag GmbH. Ohne Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung der veröffentlichten Beiträge strafbar. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Verlagsrecht für die Zeit bis zum Ablauf des Urheberrechts. Verbindungen mit Der Hotelier, Der Gastronom, Hotel-Restaurant/Welt der Gastlichkeit, Gastgewerbe aktuell, Deutsche Hotel-Nachrichten mit Küche und Keller, Rheinisch-Westfälische Wirthe-Zeitung, Deutsche Gaststätte, Deutsche Hotel-Zeitung, Die Gastronomie, Gastwirt + Hotelier, Das hessische Gastgewerbe, Neue Gastgewerbe Technik.

