

Magazin für Schmallenberg, Eslohe und Umgebung

WOLL

Worte, Orte, Land und Leute.



Alles schön und neu

Renovierte Hotelzimmer

Menschen in Bewegung

Wandern, Fliegenfischen, Motorrad
und Fahrrad fahren, Camping

Landgenuss

Biergarten, Restaurant, Feierlichkeiten



LANDGASTHOF

Seemer

Der Landgasthof im schönen Wanderdorf Wenholthausen

ALEXANDRA UND JULIA SEEMER BETREIBEN TRADITIONELLEN GASTHOF

VON HERMANN-J. HOFFE

„Mit Herzblut und viel Schwung. Wir lieben unseren Beruf und unseren Gasthof. Das werden Sie spüren, wenn wir Sie mit dem Charme und Elan von zwei Generationen Seemers im Haus verwöhnen.“ So begrüßen Alexandra (31) und ihre Schwester Julia (29) auf der neuen Website des Landgasthofes Seemer in Wenholthausen. Seit Januar diesen Jahres führen sie in gemeinsamer Verantwortung den Betrieb ihrer Eltern Christiane und Eduard weiter. Eine Änderung war den beiden Geschwistern wichtig: Aus Seemer's Gasthof zur Post wurde Landgasthof Seemer.



Frühsommer, Gans, Kürbis, Wild, Maronen und Pilzen im Herbst. Den Tipp hat sie von ihren Eltern, die passionierte Hochsauerlandbesucher und Freunde der guten Sauerländer Küche sind: „Wenn du nach Wenholthausen kommst, dann iss im Landgasthof Seemer.“

Gold- und Wanderdorf Wenholthausen lohnt sich immer

Die wunderbar-heimelige Atmosphäre hat Frau Förster schon am Ortseingang des Wanderdorfes

Hinter der Umfirmierung steckt Programm. „Erleben Sie, was wir unter herzlicher Gastlichkeit verstehen und wie wir die Tradition unseres seit 1536 bestehenden Hauses gekonnt mit der Moderne verbinden“, so die beiden Seemers einmütig. Maike Förster, die Autorin des Buches „Sauerland macht lustig“ hat es in ihrem Buch auf den Punkt gebracht: Seemer's, ein Muss für Feinschmecker und Genießer. Maike Förster schwärmt von der saisonalen und regionalen Küche mit Spargel und Erdbeeren im

Wenholthausen erfahren. „Hier will man Urlaub machen, wandern gehen, mit dem Trekking-Rad oder E-Bike die Umgebung auskundschaften“, schwärmt die Autorin über das Golddorf im Wennetal. Und der Landgasthof Seemer ist der ideale Ausgangs- und Endpunkt mit ausreichenden Parkplätzen für solche Urlauberwünsche. Erwartet den Gast doch ein traditioneller Gasthof mit unterschiedlichen, barrierefreien Räumen, in denen jeder schnell seinen Lieblingsplatz finden wird. Zum Beispiel in der rustikal gehaltenen Gaststube oder im einzigartigen Biergarten am Bachlauf mit handgefertigten Eichenbänken und Spielplatz.



Ein weiteres Zitat aus dem Buch „Sauerland macht lustig“ über den Landgasthof Seemer: „Der besondere Pfiff liegt bei den Speisen in der liebevollen Auswahl der Zutaten, in exzellenter Würze, perfekt gegartem Fleisch und Soßen, die nichts zudecken, sondern für ein zusätzliches Geschmackserlebnis sorgen. Mutter Christiane Seemer mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihre Tochter Alexandra, die jetzt die volle Verantwortung für die Küche trägt, mit ihren nationalen und internationalen Stationen (zum Beispiel im Drei-Sterne-Gourmettempel „The Fat Duck“ bei Heselton Blumenthal in England und im Nürnberger Schindlerhof von Klaus Kobjoll) ergänzen sich wunderbar am Herd. Alexandra Seemer verknüpft das Erlernte mit bodenständigen Produkten und schafft so Seemers Landgenuss.

Schwung und Elan – offen für neue Ideen

„Wir wollen die Wünsche und Erwartungen unserer Gäste mit Herzlichkeit und Freude erfüllen“, sind Alexandra und Julia einer Meinung. Ob als Stammgast aus dem Dorf oder als erstmalig anreisender Urlauber, schnell spürt man die Begeisterung und Leidenschaft, das Herzblut und den Schwung aller Beteiligten.

Den neuen Wind spürt man auch, wenn man die Website vom Landgasthof Seemer besucht oder sich auf der Facebook-Fanpage umsieht. Julia Seemer, die Hotelkauffrau gelernt und zahlreiche Stationen in ganz Europa absolviert hat, weiß, wie wichtig heute die Kommunikation mit den Gästen ist. „Ich habe einige Zeit beim Hotelbewertungsportal HolidayCheck in der Schweiz gearbeitet. Der Gast informiert sich heute im Internet, schaut sich Bewertungen und die Meinungen der anderen Gäste an, bevor er sich für einen Aufenthalt entscheidet.“ Julia Seemer hat gerade erst in einem Abendlehrgang eine Fortbildung als Social

Media-Managerin erfolgreich absolviert. „Wir nutzen gerade die neuen Medien, um unsere Gäste aus der Umgebung und den Zielgebieten über uns und unsere Leistungen ehrlich und unterhaltsam zu informieren.“



Fotos: Björn Löffel u. Carina Faus

Seemers durchgängige Küchenzeiten:

Frühstück:	servieren wir gern nach vorheriger Reservierung
Mittagstisch:	12:00 – 14:00 Uhr
Abendessen:	18:00 – 21:00 Uhr
durchgängig:	warme und kalte Vespergerichte, hausgebackener Kuchen und knusprige Waffeln

Doch trotz aller Neuerungen, zum Beispiel die Skysportsbar bleibt ein Gasthof das, was er schon immer war: ein gemütlicher Ort, um sich mit anderen zu treffen, zu unterhalten und Speis und Trank zu genießen. „Und das wird auch so bleiben“, so die beiden Jungunternehmerinnen. „Wir sind mit ganzem Herzen Sauerländerinnen.“ Dazu gehört auch, dass die Seemers möglichst alle handwerklichen und sonstigen Leistungen von Unternehmen aus der Region erledigen lassen, wie zuletzt bei der Renovierung und Modernisierung der Zimmer.





Rustikale Wirtschaft • **Restaurant** & Jagdzimmer
großer **Biergarten** • **Spielplatz** abseits der Straße
warme **Küche** 12⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr • Genuss-Frühstück
Kaffee Kuchen Eis • Restaurant: mittwochs Ruhetag
gemütliche **Gästezimmer** • Hotel 7 Tage geöffnet
Saunen • Whirlwanne • Massage • **E-Bike-Verleih**
sky-Sportsbar • **Angelerlaubnis** im Haus
Camping-Stellplätze • Seminarraum • Familienfeiern

Wir lieben unsere Heimat seit 1536 – Familie Seemer
Südstraße 4, 59889 Wenholthausen, T: +49(0)2973 - 570
F: +49(0)2973 - 3539, info@seemer.de, www.seemer.de