



AUS LIEBE ZUM SAUERLAND

Zwei Schwestern teilen ihr Heimatglück

Alexandra, Köchin und Hotelfachfrau, ging nach Nürnberg, London und sogar Malaysia und Südafrika. Sie lernte verschiedene Kochstile kennen und klug zu wirtschaften. Julia wiederum, die es bis nach Schottland, in die Niederlande und die Schweiz zog, machte sich als Hotelkauffrau mit nachhaltiger Wirtschaftlichkeit vertraut. Und jetzt? Die Schwestern sind zurück – im Sauerland. Denn: Sie schätzen das echte Heimatglück im grünen Wenholthausen und ihre Talente ergänzen sich perfekt. „Hier sind wir bei uns selbst angekommen. Die Geschicke eines Hauses weiterzuführen, das bereits 1536 urkundlich erwähnt wurde, macht uns richtig stolz“, sagen Julia und Alexandra Seemer von sich. Den sanften Wandel von der Land- und Gastwirtschaft zum *Landgasthof Seemer* hatten die Eltern bereits eingeleitet.

Alexandras Küche ist ebenso wie ihr Wesen im Sauerland verwurzelt. Mit Kräutern aus dem eigenen Garten, Senf aus der Schwerter Mühle und Fleisch von Tieren der Umgebung kreiert sie Köstlichkeiten wie Wildschweinfilet mit Apfelmarronen, Keulenbraten vom Sika-Hirsch oder Ziegenkäsecrostini mit Gartenkräutersalat. Dazu wird eine feine Auswahl an Bieren und deutschen Weinen serviert. „Meine Gerichte sind auf das Wesentliche reduziert. Was zählt, ist der Geschmack“, sagt Alexandra mit Überzeugung und erklärt die Arbeitsteilung mit ihrer Schwester: „Ich bin geradlinig auf dem Teller und Julia ist es bei der Planung.“

Gemeinsam machen sie den *Landgasthof Seemer* zu einer einladenden Adresse am Wenneufer, wo im Sommer der Biergarten mit rund 120 Plätzen die Besucher, insbesondere aktive Menschen, anlockt. Wer bleiben will, bezieht ein Gästezimmer im Heimatstil und entspannt im Privat-Spa mit Sauna und Whirlpool ... der natürliche Charme des Sauerlands – und der Sauerländerinnen – lässt viele wiederkommen.

LANDGASTHOF SEEMER
Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer
Südstraße 4
59889 Wenholthausen
Telefon 0 29 73 / 5 70
info@seemer.de
www.seemer.de



GARTENSALAT LANDGASTHOF SEEMER
Dieses Rezept finden Sie auf Seite 135

