

Die neue Lust aufs Land

Megatrend in der Gastronomie angekommen



KULT:
SANSIBAR
AUF SYLT

Seite 22

VELTINS Fassbrause

*Furioser Start ins
alkoholfreie Segment*

V+-Kommunikation

*Online-Game
zum Mitmachen*

Weichen gestellt

*Mit Fuller's Brauerei
in London-Gastronomie*



Hier im Bergdorf „LiebesGrün“ erwartet die Gäste das Konzept „Luxus der Einfachheit“.



Rustikale Moderne und hochwertige Gastronomie finden die Gäste im Hotel „Antoniushütte“.



Gerade die gestressten Großstädter sehnen sich nach einer einfachen und gemütlichen Landatmosphäre für eine Auszeit aus dem stressigen und oftmals lauten Alltag. Auch die Gastronomen und Hoteliers haben diesen Trend längst für sich entdeckt und spezielle Konzepte zur Umsetzung entwickelt. Sie bieten ihren Gästen Erlebnissräume, die bei hochwertiger Ausstattung durch einen vollendeten Materialmix klare Landlust-Signale aussenden. Das gilt für die Übernachtungsmöglichkeiten ebenso wie für die Gasträume, in denen die grundsolide regionale Küche längst auf den Speisekarten die Oberhand gewonnen haben. Kein Wunder, dass ein frisches VELTINS dabei jedem Wein vorgezogen wird. Die Begegnung mit der ländlichen Ursprünglichkeit, die keineswegs als angestaubte Urtümlichkeit begriffen werden darf, freut gerade die Gäste aus der Großstadt. „Eine Auszeit aus dem oft stressigen Alltag – das wünschen sich die meisten unserer Gäste“, so Ralf Blümer, Inhaber des Bergdorfs „LiebesGrün“ in Schmallenberg. „Sie kommen oft aus Großstädten wie Berlin oder Hamburg und wollen im „LiebesGrün“ hauptsächlich entspannen und zur Ruhe kommen“, stimmt ihm auch seine Partnerin und Mitinhaberin Jessica Gerritsen zu.

Fest steht: Die neue Lust aufs Land in all ihren Facetten hat die Gastronomie und Hotellerie erreicht. Hierbei gilt es eine schwierige Gratwanderung zwischen ländlich-rustikal und trotzdem auch modern und exklusiv zu beschreiten, denn der Gast möchte vor allem eines: An Komfort und Premium-Qualität darf es nicht fehlen, wenn sich die Menschen auf der Suche nach Entschleunigung in die Gastronomie begeben, um

»Wir wollen unsere Gäste mit exquisiter regionaler und doch innovativer Küche verwöhnen.«

Britta Spiekermann,
Hotel „Antoniushütte“

»LANDLUST: EIN TREND MIT VIELEN CHANCEN«

Gerade Großstädter zieht es hinaus ins Ländliche. Egal, ob für den Urlaub, einen Wochenendtrip oder einen Gastronomiebesuch – die Landlust liegt im Trend. Für die Gastronomen bedeutet dies besondere Anforderungen, aber auch große Chancen.

Jessica Gerritsen und Ralf Blümer, Bergdorf „LiebesGrün“

»Wir sind leiser als der Alltag«

Jessica Gerritsen und Ralf Blümer sowie das gesamte Team des „LiebesGrün“ sind von morgens bis abends für ihre Gäste da. „Gerade die persönliche Atmosphäre und die individuellen Gespräche machen den Charme des Aufenthalts bei uns aus“, so der 43-Jährige. Zusammen mit seiner Partnerin heißt er jeden Gast persönlich im Bergdorf in Schmallenberg willkommen. Die Gastronomie und der Service des „LiebesGrün“ heben sich laut Aussage der beiden durch das gehobene Niveau hervor. „Der Gast möchte bei uns zeitgemäß, aber nicht altmodisch, bedient werden“, erklärt Jessica Gerritsen. Genau das macht das „LiebesGrün“ aus: „Wir bauen auf Ehrlichkeit und nicht auf Künstlichkeit und Klischees – ganz nach dem Motto: Luxus der Einfachheit“, so die beiden. Viele Gäste kommen aus entfernten Metropolen wie Berlin oder dem Ruhrgebiet und suchen im „LiebesGrün“ ein Zuhause auf Zeit. „Bei uns kann der Gast runterfahren, sich entspannen und Energie auftanken – das ist unser großer Vorteil“, erklärt die gebürtige Niederländerin stolz das Konzept des „LiebesGrün“. „Wir sind etwas leiser, etwas ruhiger als der Alltag“, fügt der gelernte Küchenmeister hinzu. Auch die nahegelegenen und erschlossenen Touristenstädte, wie Winterberg oder Schmallenberg, sind für das Bergdorf „LiebesGrün“ ein großer Vorteil.

STRATEGIE:

Persönlichkeit, Ehrlichkeit und gehobene Gastronomie – das sind die Schlüsselbegriffe des Bergdorfs „LiebesGrün“ in Schmallenberg.

