

Westfälische Ursprünglichkeit

Ringhotel Germanenhof investiert in Zukunft – neues Weinrevier – moderner Wellnessbereich

Sandebeck (WB). Das erfolgreiche Ringhotel Germanenhof im Steinheimer Ortsteil Sandebeck präsentiert sich mit neu gestalteten Räumen. Ein Anziehungspunkt wird die »Germanenstube« mit westfälischer Ursprünglichkeit und moderner Fortschrittlichkeit sein.

Die Koch- und Serviceexperten des Ringhotels blicken auf eine jahrzehntelange Tradition. Alles begann mit Konrad Seidensticker, Kaufmann und Bäcker. 1960 kauft er einen ehemaligen Bauernhof im Dorfkern von Sandebeck, lässt ihn umbauen und eröffnet am 16. Februar 1963 das Speiselokal Germanenhof – eine ganz normale Dorfschänke, wie es sie überall zu dieser Zeit gab. Doch 1976 sollte sich alles ändern: der Pachtvertrag lief aus und Sohn Hugo Seidensticker verwirklicht sich zwei Jahre nach einer besonderen Qualifizierung zusammen mit seiner Frau Irmaud den Traum vom eigenen Landhotel. Gleich zu Beginn investiert das Ehe-

paar in Erneuerungen und Anbauten, so dass bald ein kleiner Festsaal und die ersten Hotelzimmer entstehen.

Mit stets innovativer Küche und großem Augenmerk auf beste Zutaten erlangt der Germanenhof bald einen ausgezeichneten Ruf im Kreis Lippe und Höxter. Viele Gäste kommen sind seit mehr als 30 Jahren in die kleine Ortschaft Sandebeck und lassen sich von den immer wieder neu kreierten Spezialitäten überzeugen.

2007 beginnt ein neues Kapitel: Junior-Chef Ingo Seidensticker bringt weitere Impulse in das Ringhotel. Nach seiner Kochlehre und mehreren Stationen in erstklassigen Küchen in Deutschland, der Schweiz und England sowie auf der MS Europa und der Ausbildung zum Hotelbetriebswirt auf der Hotelfachschule in Düsseldorf, übernimmt er das Küchenteam von seinem Vater. Zuvor führte er erfolgreich selbständig mehr als zwei Jahre die Kloster-gaststätte im Kloster Dalheim.

Der Generationenwechsel steht bevor und die stolzen Eltern übertragen 2010 Sohn Ingo als erstes Groß-Projekt die Erneuerung des einzigen



Sie freuen sich schon auf die Eröffnung der neuen attraktiven Themenräume (von links): Eva-Maria Iselin, Hugo und Irmaud Seidensticker sowie Ingo Seidensticker.

Spezialitäten aus der Region

noch »originalen« Bereichs der ursprünglichen Landgaststätte: die Gaststube.

Die noch aus den 60er-Jahren stammende Theke – für viele heutige Gäste noch ein Stück Kindheits-erinnerung – muss aus technischen und energietechnischen Gründen erneuert werden. Auch die komplette Elektrik ist überholt und wird professionell an den modernsten Stand der Technik angepasst.

Nach ausgiebiger Planungszeit und vielem Abwägen von Alternativen begann im September die Renovierung, die am Freitag, 22. Oktober, mit einem fulminanten Eröffnungsfest in Form einer Küchenparty mit Tanz ihren Abschluss finden soll.

Alles neu und doch urig: Der Germanenhof soll der Germanenhof bleiben – das ist das Grundprinzip gewesen, nach dem Ingo Seidensticker die Planung anging und mit stil-sicherem Auge die Einrichtung auswählte.

So sorgen natürliche Materialien wie Eichenholz und Stein für ein Ambiente, dass auch dem Anspruch der vielen Stammgäste gerecht wird: Die neu gestaltete »Germanenstube« im Bereich der alten Gaststube ist weiterhin eine gemütliche, modern rustikal anmutende Stube, die neuerdings auch ein »Jagdrevier« beherbergt. Die passionierten Jäger Hugo und Ingo Seidensticker servieren ab dem 22. Oktober hier ihre beliebten Wildgerichte im jagdgrünen Revier mit Blick auf heimische Wildtrophäen. Ein rustikaler Eichen-Dielen Boden und hölzerne Wandverkleidungen in Eiche werden dem gesamten neu renovierten Bereich einen gemütlichen stubigen Charakter geben. Ganz neu gestaltet ist das »Weinrevier« – ein zusätzlicher kleiner Ausbau, der der zweiten Passion der Seiden-

stickers und Ihrer Gäste Rechnung trägt: dem Wein.

Mit Natursteinwänden, Holzdecke und einem kleinen Schaulager lädt das Weinrevier zu Degustationen und korrespondierenden Menü-kreationen ein.

Für stimmungsvolle Beleuchtung sorgt ein individuell ausgearbeitetes Lichtkonzept, dass vor allem durch den Einsatz von LED-Leuchtmitteln dem Anspruch an umweltbewusste Energienutzung und effektvolle Raumin-szenierung gerecht wird.

Das Ringhotel Germanenhof verfügt über insgesamt 30 Zimmer – davon 18 Doppelzimmer, zehn Einzelzimmer und zwei Suiten. Jedes Zimmer ist individuell im modernen Landhausstil eingerichtet

und verfügt natürlich auch über einen Internetanschluss für den weltweiten Kontakt.

Darüber hinaus haben 15 Zimmer einen Balkon und allen Gästen stehen Parkmöglichkeiten in Form von Garagen oder Außenparkplätzen zur Verfügung. Das kleine aber feine Germanenhof-Wellnessrevier bietet den Hotelgästen auch eine finnische Sauna, ein römisches Dampfbad, einen Erlebnisduchsenbereich und geschmackvoll eingerichtete Ruhe-zonen – da ist das Entsprechen gleich vorprogrammiert. »Wir freuen uns auf die Eröffnung und dass sich unsere Gäste hier weiterhin richtig wohl fühlen«, betont Unternehmer Ingo Seidensticker im Namen seines gesamten Teams.



Den Stress des Alltags einfach ablegen und sich im großen Wellnessbereich des Ringhotels Germanenhof entspannen.

Ausführung der Rohbau- und Umbauarbeiten durch



Müller Bau GmbH & Co. KG

Bauunternehmung

Klosterstraße 3
32676 Lippe, Risshofen

Fon: +49 5283 708 0 Fax: +49 5283 708 22

Mail: info@muellerbau.de Web: www.muellerbau.de

Vollendung in Geschmack und Form

M
Graf Metternich
Finest

Mit unserem Finest-Mineralwasser wird das gastronomische Ambiente in Verbindung mit erlesener Trinkkultur zu einem unverwechselbaren Erlebnis.

Graf Metternich-Quellen
32639 Steinheim-Winsebeck



Weinkenner und Naturfreund: Ingo Seidensticker (hier im neuen Jagdrevier) bietet seinen Kunden eine abwechslungsreiche Küche mit edlen Weinen. Fotos (2): Harald Ilding