

Neu und doch mit urigem Charakter

Die neue „Germanenstube“ im Ringhotel Germanenhof wird am 22. Oktober eröffnet

Alles begann mit Konrad Seidensticker – Kaufmann und Bäcker. 1960 kaufte er einen ehemaligen Bauernhof im Dorfkern von Sandebeck, ließ ihn umbauen und eröffnete 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 verwirklichte sich zwei Jahre nach seinem WIHOGA-Abschluss zusammen mit seiner Frau Irmaud den Traum vom eigenen Landhotel.

Gleich zu Beginn investierte das Ehepaar in Erneuerungen und Anbauten, so dass bald ein kleiner Festsaal und die ersten Hotelzimmer entstanden. Mit stets innovativer Küche und großem Augenmerk auf beste Zutaten erlangte der Germanenhof bald einen ausgezeichneten Ruf im Kreis Lippe und Höxter. Viele Gäste kommen seit nunmehr über 30 Jahren in das kleine Dörfchen Sandebeck und lassen sich von den immer wieder neu kreierten Spezialitäten überzeugen.

2007 begann ein neues Kapitel: Junior-Chef Ingo Seidensticker brachte neuen Wind in das Ringhotel Germanenhof. 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 übernahm er das Küchenteam von seinem Vater. Zuvor führte er erfolgreich selbstständig über zwei Jahre die Klosterklosterstube im Kloster Dalheim.

Der Generationenwechsel stand bevor und die stolzen Eltern übertrugen 2010 Sohn Ingo als erstes Groß-Projekt die Erneuerung des einzigen noch „originalen“ Bereichs der ursprünglichen Landgaststätte: die Gaststube. Die noch aus den 1960er Jahren stammende Theke – für viele heutige Gäste noch ein Stück Kindheitserinnerung – musste unter anderem aus technischen und energietechnischen Gründen erneuert werden. Auch die komplette Elektrik war überholt und musste professionell an den modernsten Stand der Technik angepasst werden. Nach ausgiebiger Planungszeit und vielem Abwägen von Alternativen begann im September



Ansprechendes Ambiente: Ingo Seidensticker und seine Freundin Eva-Maria Iselin fühlen sich hinter der neu gestalteten Theke, die passend zur Eröffnungsfeier fertiggestellt sein wird, schon wohl und freuen sich auf ihre Gäste. Die „Germanenstube“ im Bereich der alten Gaststube ist weiterhin eine gemütliche, modern rustikal anmutende Stube. FOTO: UWE MÖLLER

die Renovierung, die am 22. Oktober mit einem fulminanten Eröffnungsfest in Form einer Küchenparty mit Tanz ihren Abschluss findet.

Der Germanenhof soll der Germanenhof bleiben – das war das Grundprinzip, nach dem Ingo Seidensticker die Planung anging und mit stillicherem Auge die Einrichtung auswählte. So sorgen natürliche Ma-

terialien wie Eichenholz und Stein für ein Ambiente, das 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 so bekannten und beliebten Wildgerichte im jagdgrünen Revier mit Blick auf heimische Wildtropfähen.

Ein rustikaler Eichen-Dielen Boden und hölzerne Wandverkleidungen in Eiche verleihen dem gesamten neu renovierten Bereich einen gemütlichen stubigen Charakter. Ganz neu gestaltet ist das „Weinrevier“ – ein zusätzlicher kleiner Ausbau, der der zweiten Passion der Seidenstickers und ihrer Gäste Rech-

nung trägt: dem Wein. Mit Natursteinwänden, Holzdecke und einem kleinen Wein-Schaulager lädt das Weinrevier zu Weindegustationen und korrespondierenden Menükreationen ein.

Für stimmungsvolle Beleuchtung sorgt ein individuell gearbeitetes Lichtkonzept, das vor allem durch den Einsatz von LED-Leuchtmitteln dem Anspruch an umweltbewusste Energienutzung und effektvolle Rauminszenierung gerecht wird.



In der Küche: Ingo Seidensticker und sein Team werden das Eröffnungsfest mit einer Küchenparty feiern. FOTO: PRIVAT

Mit Wellness-Revier

Das Ringhotel Germanenhof verfügt über insgesamt 30 Zimmer, davon 18 Doppelzimmer, 10 Einzelzimmer und zwei Suiten. Jedes Zimmer ist individuell und einladend im modernen Landhausstil eingerichtet und verfügt über Badewanne/Dusche, WC, Kabelfernsehen, Radio, Selbstwahltelefon und Internetanschluss.

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 eine finnische Sauna, ein römisches Dampfbad, einen Erlebnisduschenbereich und geschmackvoll eingerichtete Ruhezone.