

Hotel Steiner lässt Himmel, Berge und Wasser verschmelzen

Bild: Pop-Up-Restaurant im Landhotel Voshövel in Schermbeck
Bericht dazu ab Seite 226

Natur und Nachhaltigkeit – spürbar gemacht für die Gäste

auch in der Hotelbranche kann man sich vor dem grünen Wandel nicht verstecken. Oftmals ist es aber leider nicht so leicht, die Themen Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Gesundheit für die Gäste direkt sichtbar und wahrnehmbar zu machen.

Die Raumgestaltung bietet eine gute Möglichkeit, damit anzufangen! Zum Beispiel mit den natürlichen Oberflächen von Organoid®: Diese schaffen sofort einen spür- und sichtbaren Bezug zur Natur und

sind dabei klimaneutral und made in Austria.

Die Oberflächen werden in einem energieschonenden Verfahren aus echten Naturmaterialien hergestellt – man kann sie unmittelbar sehen, fühlen und riechen. Ob als Tapete, als Dekor in Verbindung mit Holz oder für spannende Licht-Effekte und Akzente: Organoid® ist für beinahe alle Anwendungen im Innenausbau geeignet. Damit lässt sich in jedem Hotel, Restaurant oder

Spa problemlos ein breit gefächertes thematisches Gesamtkonzept realisieren.

Die Optik und der Duft der Oberflächen sorgen für eine rundum entspannte, natürliche Atmosphäre – das fällt angenehm auf und bleibt positiv in Erinnerung. Die Materialien tragen so zu einem unvergesslichen Aufenthalt bei und sorgen für zufriedene Gäste, die gerne immer wieder kommen.

www.organoids.com

Natur trifft Interior Design

NACHHALTIGE TAPETEN & DEKORE AUS DUFTENDEN NATURFASERN

ORGANOID
NATURAL SURFACES



Dekore aus regionalem Tiroler Almheu

Blaue Kornblumen als Tapete

Sinneserlebnis mit duftendem Lavendel

Organoid Technologies GmbH / info@organoids.com / www.organoids.com

Landhotel Voshövel, Schermbeck



VOSHÖVEL
LANDHOTEL

www.landhotel.de

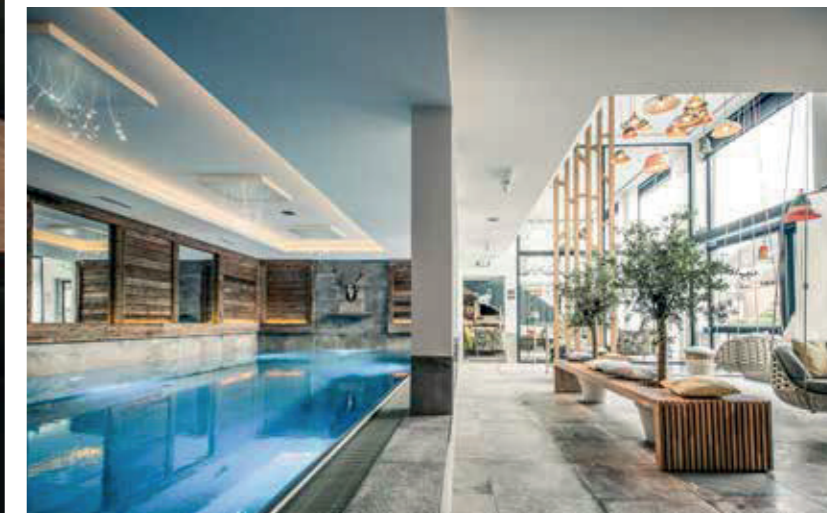
Landhotel Voshövel
Familie Klump
Am Voshövel 1
D-46514 Schermbeck
tel: +49 2856 91400
mail: post@landhotel.de

Fakten

| Neues Frühstücksbuffet samt Livecooking-Bereich / Empfangsbereich neu für Restaurantgäste mit begehbarem Weinschrank / 2 neue Restaurant-Gebäude mit zusätzlich 60 Sitzplätzen / 3 neue Restaurantkonzepte für mehr Abwechslung / hauseigene gläserne Bio-Bäckerei / neu gestaltete Außenbereiche im Biergarten und Schlemmergarten samt Sitznischen und Feuerstellen / Anlieferung neu / Rundweg ums Hotel gestaltet |
| Planung, Bauleitung und Innenarchitektur: Thurner Generalplanung GmbH, Saalfelden, www.thurner-generalplanung.at |
| Genehmigungsplanung: Architekturbüro Dipl.-Ing. Arch. Johannes Brilo, Schermbeck, www.architekten-schermbeck.de |

Sinnliches

| Familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Hotel mit 75 Zimmern und Suiten mit Blick ins Grüne |
| 4 Tagungsräume (52 bis 140 m² für je 10 bis 25 Personen) / Feier- & Hochzeitslocation mit Standesamt |
| Vielfältige Kulinarik – Livecooking-Frühstücksbuffet / Bio-Bäckerei / Light Lunch im Gartenhaus / Abendkulinarik im Pop-Up-Restaurant im Gartenhaus und in der Scheune / Wirtschaft mit niederrheinischen À-la-carte-Gerichten / Lindentube für Gourmets |
| Prämierter Livingroom SPA mit 4000 m² Fläche |
| Aktiv im Naturpark Hohe Mark unterwegs |





Genuss in Szene gesetzt – im neuen Buffet ebenso wie in der gläsernen Bio-Bäckerei oder im begehbaren Weinschrank.

Landstil trifft Lifestyle mit neuer Kulinarik

Die Familie Klump empfängt seit fünf Generationen Gäste am Voshövel, und es ist damals wie heute das erklärte Ziel, ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Auch kulinarisch bleiben die Gastgeber am Puls der Zeit: Von Herbst 2021 bis zum Sommer 2022 wurde in neue Restaurantbereiche und eine eigene Bio-Bäckerei investiert und damit das Thema Genuss am Voshövel völlig neu erfunden.

Das Voshövel ist ein seit 1872 langsam gewachsenes Haus. Die Balance zwischen modern und traditionell zieht sich gekonnt durchs Hotel. Das Credo der Gastgeber lautet: „Wir bewahren die Seele und entwickeln uns trotzdem ständig weiter.“

Damals gab es Schnittchen und Suppe zum Groschentanz. Heute überrascht Küchenchef Christian Penzhorn mit seiner kreativen Kochkunst selbst weltgerichte Gourmets. Denn seit Juli 2022 gibt es drei Restaurants mit unterschiedlichen Küchen- und Servicekonzepten. Jeder Gast hat die Wahl, in welchem der drei Restaurants er am Abend speisen möchte. Die Küchenrichtungen bestehen aus einer rustikalen, regionalen Wirtschaft mit Lebensmitteln aus nachhaltiger Erzeugung, einer eleganten Lindenstube für anspruchsvolle Feinschmecker und einem sich ständig neu erfindenden Pop-Up-Restaurant in „Scheune“ und „Gartenhaus“.

In den neu errichteten Gebäuden rund ums Livecooking-Buffer erwartet Gäste hier ein Ort der Begegnung und eines einzigartigen

Küchenkonzepts. Hier ändern sich alle vier Monate Name, Speisekarte und Servierform. In den Restaurants stehen seit der Neueröffnung auch mindestens je zehn Plätze für À-la-carte-Gäste zur Verfügung. Christian Penzhorn: „Die Idee, ein Konzept in diese Richtung zu entwickeln, ist über die Jahre gewachsen. Es war schon immer mein Traum, die Möglichkeit zu haben, so flexibel wie möglich zu arbeiten, mich immer wieder neu zu erfinden und das Ganze in einem Haus zu realisieren. Ich denke, im Grunde der Traum eines jeden Kochs, sich alle vier Monate neu erfinden zu können.“

Neuerdings duftet es auch nach frischem Brot im Haus – dank einer hauseigenen gläsernen Bäckerei samt Bäckermeister. Dort werden morgens, mittags und abends frische Bio-Brote mit Liebe gebacken.

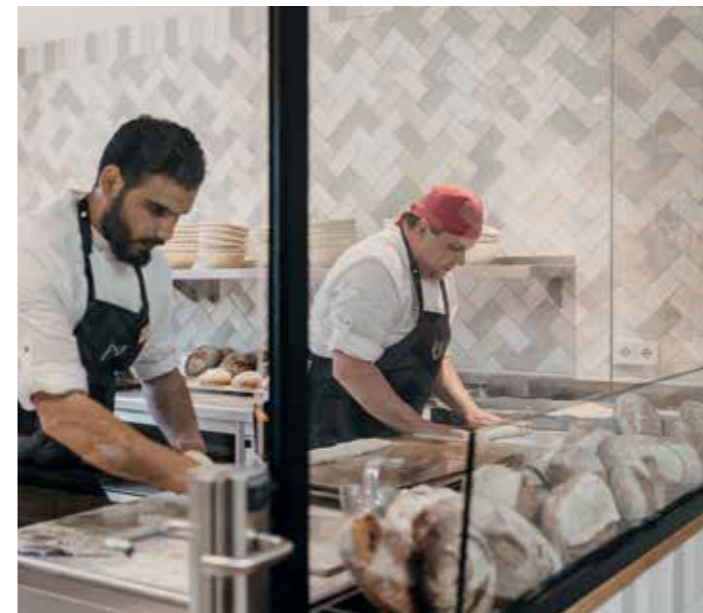
Vor Baubeginn musste im Oktober 2021 der seit 1950 bestehende Festsaal für Veranstaltungen weichen. Stattdessen sind die beiden neuen Restaurantgebäude entstanden, die verbunden sind durch die gläserne Bäckerei und den 150 m²

großen Frühstücksbuffetbereich inklusive Livecooking-Station und angrenzenden Gärten.

Der Neubau ist an den Bestand angebunden und mit 500 m² unterkellert. Damit konnten die Lagerkapazitäten vergrößert und die Logistik durch Lastenaufzüge, Kühl- und Tiefkühlräume sowie Wegekonzept stark verbessert werden. Im Juli 2022 konnte der Neubau nach acht-einhalb Monaten Bauzeit eröffnet werden.

Ebenfalls neu entstanden sind anstelle der bisherigen Theke ein großer Empfangsbereich für Restaurantgäste und ein begehbare Weinschrank. Das Jägerzimmer wurde kernsaniert und neugestaltet. Die Außengastronomie präsentiert sich mit neuem Biergarten sowie neuem Schlemmergarten.

Im Voshövel sollen sich die Gäste so wohl fühlen wie zu Hause. Entsprechend sind verschiedene Wohnzimmerbereiche entstanden, die eine moderne Gemütlichkeit ausstrahlen. Die Restaurants präsentieren sich mit eigenen Charakterzügen: Das Restaurant Scheune



erinnert an den landwirtschaftlichen Beginn des Hauses mit hohem Giebel, den hellen Farben sowie Accessoires wie Heu, Mistgabel (als Lampe) und warmen Holzböden.

Das Restaurant Gartenhaus ist derart gestaltet, dass es sich innen so anfühlt als sitze man draußen, neben einem Gewächshaus im Grünen. Die Fensterfront ist komplett öf-fenbar und bietet im Sommer Platz im überdachten Freien.

Der Stil des Hauses ist modern, aber nicht abgehoben, sondern mit ländlichen Details an den Ursprung erinnernd. Grundsätzlich ist die Paarung von natürlichen Materialien und Designermöbeln eine schöne Inszenierungsmöglichkeit, die Qualität zum Ausdruck bringt, aber nicht zu abgehoben und luxuriös wirkt. Die Fassaden sind entweder aus Holz, Feinsteinzeug oder Glas.

Den Hoteliers war wichtig, dass sich der Neubau nahtlos in die Bestandsarchitektur einfügt, daher auch die Mischung von Sattel- und Flachdächern. Die Gliederung richtet sich am Gesamtkomplex aus.

Dem Architektenteam von Thurner Generalplanung ist es gelungen, natürliche Materialien mit modernen, mutigen Nuancen zu verbinden. Wie zum Beispiel durch die Idee, eine sieben Meter lange und eineinhalb Meter hohe Gewächshausrückwand in das Restaurant zu integrieren.

Voshövel – ein Genuss für Augen und Gaumen!



THURNER GENERALPLANUNG

ARCHITEKTUR

GEBÄUDETECHNIK

INNENARCHITEKTUR

PROJEKTLEITUNG

Bahnhofstrasse 102 | A - 5760 Saalfelden
office@thurner-generalplanung.at
www.thurner-generalplanung.at

Qualität hat Tradition

Ihr Partner für die anspruchsvolle Bodengestaltung.

Bodenmanufaktur

Wder.de

Ferdinand-Braun-Straße 1 · Bocholt · Tel. 02871-23140 · www.wder.de



Das neue Pop-Up-Restaurant als Herzstück des Urlaubsgenusses im Voshövel – im wunderschönen „Gartenhaus“ und der neuen „Scheune“ ändert sich alle vier Monate die Kulinarik.



HOLZBAU-BARTELT
 Dorstener Straße 60 46514 Schermbeck
 Telefon: +49 (0) 2853 - 2242
 email: info@bartelt-holzbau.de
 www.bartelt-holzbau.de
 Qualität seit 1879

Miels
 Der Tischler GmbH
 Industriestraße 14
 49774 Löhden
 Tel. 05964 - 1327
 www.miels-der-tischler.de

GERNEMANN
 Kältetechnik | Klimatechnik |
 Elektrotechnik | Hausgeräte
 Gernemann GmbH
 Klosterweg 31
 46514 Schermbeck-Marienthal
 www.gernemann-online.de
 TELE 028 56 91 34 - 0
 MAIL info@gernemann-online.de

Natürlich Wohlfühlen
 Duftende Natur für deine Innenräume

Klimaneutral hergestellt in Tirol

ORGANOID Organoid® Naturoberflächen
 NATURAL SURFACES www.organoids.com