

Niedersächsische Landpartie

AKZENT Hotel und Restaurant „Zur Wasserburg“ in Harpstedt



Das **AKZENT**-Hotel und Restaurant „Zur Wasserburg“ in Harpstedt, 30 Kilometer südwestlich von Bremen, liegt in einem Naturmeer. Harpstedt ist ein staatlich anerkannter Erholungsort im Herzen des waldreichen Naturparks „Wildeshauser Geest“. Und dieser Naturpark verbindet Kontinente – im übertragenen Sinne. Im Harpstedter Forst befindet sich nämlich die Ozeanbrücke, eine 600 Meter lange Holzbrücke, die durch die Delme-Niederung und über den Fluss bis nach Klein Amerika führt. Früher haben große Heideflächen und Hochmoo-

re die Landschaft geprägt. Durch jahrzehntelange intensive Aufforstung ist Harpstedt heute von vielen Waldflächen umgeben, die zum Wandern oder Radfahren einladen. Die Wasserburg in Harpstedt ist also der ideale Ausgangspunkt für eine niedersächsische Landpartie. Das gleichnamige Gruppenangebot des Hauses enthält neben einem Sektumtrunk in Klein Amerika, eine Rundfahrt durch die Wildeshauser Geest und das Oldenburger Land, ein Besuch eines Museums für Strohverarbeitung mit „Strohdiplom“, eine Fahrt mit der 11 PS

starken Moorbahn durchs Goldenstedter Moor. Nach einer Wanderung auf den Spuren der Steinzeit in der Pestruper Heide zum Großstein-Hügelgrab „Braut und Bräutigam“ darf natürlich Erfrischung und Stärkung im Melkhus (Milchhäuschen), samt kalt-warmem Niedersachsen-Büffet nicht fehlen.

Familiäre Gastlichkeit

Familie Grohe und das Wasserburg-Team bieten ihren Gästen 30 gemütliche Zimmer mit Dusche, Haartrockner, Safe, TV, Tele-



fon und Internetzugang. Das Fachwerk-Gästehaus mit 18 Gästezimmern ist in gesunder Bauweise errichtet worden. Bei der Erstellung hat Familie Grohe bewusst nur natürliche Baustoffe wie Holz, gebrannte Tonziegel und Kork verwendet. Alle Zimmer im Gästehaus sind Nichtraucher-Zimmer. Sechs Zimmer davon sind ebenerdig und ohne Treppen zu erreichen. Ein weiteres Zimmer davon ist behindertengerecht eingerichtet. In den zwölf Zimmern des Haupthauses sind Ihre Haustiere gerne willkommen. Im Restaurant „Kaminraum“ verwöhnen die Köche ihre Gäste mit einer feinen deutschen Küche unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Angeboten. In den Sommermonaten laden die gemütliche Gartenterrasse und der Sommergarten zum Verweilen ein. In Restaurant „Kaminraum“ und den anderen Räumen sind ständig Bilder regionaler Künstler ausgestellt. Die Ausstellungen wechseln alle zwei Monate um den Künstlern die Möglichkeit zu geben ihre Werke einem breiteren Publikum vorstellen.

Feine Küche setzt regionale Akzente

Für das Angebot an regionalen Gerichten ist das Haus jüngst von Landwirtschaftsminister Hans-Heinrich Ehlen ausgezeichnet worden. Gerichte wie der Niedersachenteller sind sichtbarer Ausweis der Regionalität auf der Speisekarte, die Diepholzer Moorschnecke oder das bunte Bentheimer Schwein liefern die entsprechende Qualität aus der Region. Dazu kommen je nach Saison etwa Spargel-, Matjes-, Pilz-, Wild- oder Grünkohl-Gerichte. Mit den regionalen Speisen und Getränken ist das Restaurant im AKZENT-Hotel Zur Wasserburg von der Jury im Auftrag des niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums zu einem der 50 besten Teilnehmer gewählt worden. Wichtig dabei war sicherlich auch der Einsatz für Haustierrassen, die von der Bildfläche verschwinden oder an den Rand des

Aussterbens geraten. Eine davon ist das Bunte Bentheimer Schwein. In der Region entstanden und lange Zeit ein beliebter Lieferant hochwertiger Fleisch- und Wurstprodukte, geriet es Ende der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts in die Mühlen des sich ändernden Verbraucherverhaltens und -geschmacks. Nur der Züchter Gerhard Schulte-Bernd in der Grafschaft Bentheim hielt an der Haltung der „Swatbunten“ fest. Unter dem Motto „Artenschutz durch Aufessen“ können auch die Gäste im Restaurant der Wasserburg dazu beitragen, diese bedrohte Schweinerrasse vor dem Aussterben zu bewahren.

Die Harpstedter Wassermühle im Wandel der Zeit

Seit der Errichtung der Wasserburg Harpstedt vor mehr als 600 Jahren war die Wassermühle, die von der Delme getrieben wurde, eng mit der Geschichte der Burg verbunden. Der älteste Teil des AKZENT-Hotel Zur Wasserburg, „Die Mühle“, ist von 1712. Die gastronomische Nutzung begann aber erst 1972 mit der Familie Grohe. Im Jahre 1979 wurde aufgestockt und um ein Hotel mit 28 Betten erweitert. Gleichzeitig wurde der alte Mühlentrakt zu einer gemütlichen Gaststätte, dem „Mühlen-Restaurant“, umgebaut. Als letzter großer Bauabschnitt wurde 1989 ein Fachwerk-Gästehaus in gesunder Bauweise errichtet.

Seit 10 Jahren leitet nun Michael Grohe in dritter Generation das AKZENT-Hotel Zur Wasserburg in Harpstedt. Nach der Kochlehre im Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn ging er auf Kulinarische Wanderschaft über Schwetzingen und Luzern in der Schweiz nach Schwäbisch Hall. Danach besuchte er die Hotelfachschule in Hannover an der er seinen Ausbildungsschein machte und die er als staatlich geprüfter Betriebswirt für das Hotel- und Gastättengewerbe verließ.

Smart & Smartinchen

LEISTUNGEN:

- 1 Übernachtung mit Frühstücksbuffet
- 1 Flasche alkoholfreier Sekt
- 1 prall gefüllter Picknickkorb
- SMART Cabriolet von 15.00 bis 20.00 Uhr incl. 300 km
- 1 Tankfüllung

PROGRAMM:

1. Tag:

- Anreise bis 15.00 Uhr
- SMART Cabriolet von 15.00 bis 20.00 Uhr incl. 300 km
- 1 Flasche alkoholfreier Sekt
- 1 prall gefüllter Picknickkorb
- 1 Tankfüllung
- 1 Übernachtung im Doppelzimmer

2. Tag:

- Abreise nach dem Frühstücksbuffet

Preise in EUR pro Person

inkl. der beschriebenen Leistungen:

im Doppelzimmer ab 99,- €



AKZENT Hotel Zur Wasserburg

★★★

Amtsfreiheit 4
27243 Harpstedt

Telefon: +49(0)-42 44 - 93 82-0

Fax: +49(0)-42 44 - 93 82-77

Email: info@zur-wasserburg.de

Homepage: www.zur-wasserburg.de