



00:00



Heute führt Fabian Baum (Foto unten) die Tradition des erfolgreichen Familienbetriebes weiter, läßt dabei aber auch viele frische Ideen einfließen: So zaubert er in der Küche Klassiker und raffinierte Neuinterpretationen traditioneller Gerichte, die Gäste im Wietzendorfer Hotel Hartmann genießen können.

HAUS MIT JAHRHUNDERTE ALTER HISTORIE: HOTEL HARTMANN IST BELIEBT FÜR FEIERN ALLER ART

Tradition und Moderne verbinden

Nach Herzenslust schlemmen um 0 Uhr? Aber sicher: Denn dann startet bei den Hochzeiten im Hotel Hartmann das Mitternachtsbuffet. Für Veranstaltungen aller Art - von Familienfeiern über Jubiläen bis hin zu Tagungen - ist das traditionsreiche Haus in Wietzendorf seit vielen Jahren beliebter Anlaufpunkt. All diese Feste für bis zu 200 Personen macht Familie Baum, die sich mit ihrem freundlichen Team um das Wohl der Gäste kümmert, zum Erlebnis. Natürlich hat der alteingesessene Gastronomiebetrieb auch für seine „normalen“ Besucher viel zu bieten, die hier im Restaurant oder Biergarten feine Gerichte und Erfrischungen oder im Hotel den Komfort und die Ruhe der Zimmer genießen können. Und wer lieber in den eigenen vier Wänden

feiern möchte, dem liefert das Team die Köstlichkeiten auch gern nach Hause .

„Einkehren und sich wohlfühlen“ lautet die Philosophie des Hauses - und genau dieses Gefühl möchten die Inhaber ihren Gästen vermitteln. Sie wahren die Traditionen und führen die Geschichte der ehemaligen Poststation sowie des einstigen Bauernhofes fort, der heute als moderner Gastronomiebetrieb den Schritt in die aktuelle Epoche gemeistert hat. Kaum ein anderes Haus in der Region kann auf eine so lange Familientradition zurückblicken wie das Hotel Hartmann: Seit 1675 ist das Unternehmen im Besitz der Familie. Der seit mehreren Jahrhunderten andauernde Erfolg spiegelt die hohe gastronomische Kompetenz und die andauernde gepflegte Gastlichkeit des Hauses wider. Hier zeigt sich, daß „Einkehren und sich wohlfühlen“ viel mehr als ein Leitspruch ist, sondern ein Versprechen an die Gäste.

Neue Ideen läßt Fabian Baum, der als Sohn von Margarete und Kurt Baum die Tradition der Familie fortführt, seit einigen Jahren einfließen: Er läßt unter anderem zu besonderen Aktionen und Veranstaltungen ein, wie etwa dem „Craft-Beer-BBQ“, bei dem das Team Interesse an der geschmacklichen Vielfalt des Bieres wecken möchte. Passend zu edlen Biersorten, die Gäste bei diesen Anlässen probieren können, serviert der Küchenchef feine Köstlichkeiten.

Für gepflegte Gastlichkeit und eine regionale Spezialitätenküche mit saisonalen Angeboten, Wild aus heimi-



scher Jagd und typischen Gerichten der Lüneburger Heide wie Heidschnuckenfilet und vieles mehr ist das Hotel Hartmann in Wietzendorf schon lange bekannt und beliebt. „Um unseren Leitgedanken zu folgen und unsere Ziele zu erreichen, kooperieren wir mit Landwirten und Lebensmittelhändlern aus der unmittelbaren Umgebung. Dabei ist uns auch das Wissen über die Herstellungsweisen und Produkte wichtig,

welches wir an unsere Gäste gerne weitergeben. Die direkte Auswahl vor Ort und die kurzen Lieferwege stellen beste Voraussetzungen für Qualität dar“, erklärt Fabian Baum, der auf der bewußt klein gehaltenen Karte Klassiker anbietet, viele der traditionellen Gerichte aber auch neu interpretiert und raffiniert zubereitet. So wird am Tisch des Gastes tranchiert, flambiert und geräuchert oder auch schon einmal ohne Besteck mit den Fingern gegessen.

Aktuell nimmt das Hotel Hartmann übrigens noch Reservierungen für die große Silvester-Feier im Festsaal entgegen: Gäste können sich dabei auf eine tolle Veranstaltung und exquisiten Essen freuen.



Hauptstraße 27, 29649 Wietzendorf
Tel. 0 51 96-9600

www.hotel-hartmann.de, info@hotel-hartmann.de