



Hotel Landhaus Höpen in der Lüneburger Heide

Das Heide-Idyll

Seit dem 1. Juli gehört das Hotel „Landhaus Höpen“ im niedersächsischen Schneverdingen zur inzwischen 11 First-Class-Hotels umfassenden Kollektion der „Dr. Lohbeck-Privathotels“. Den Gast erwartet in traumhafter Lage inmitten der romantischen Heidelandschaft ein vielfältiges Angebot aus Erholung, Aktivität und Genießen. Die Kulinarik gefällt mit regionaler Kreativität und Klassikern aus der „Heidjer-Küche“.

Schneverdingen in der Lüneburger Heide: Heideblütenstadt im Städtedreieck Hamburg, Bremen und Hannover. Ein grünes Idyll mit den größten zusammenhängenden Heideflächen in Niedersachsen. Allein 2.400 Hektar gehören zur Stadt Schneverdingen im Landkreis Heidekreis. Die Kulturlandschaft verzaubert die Menschen seit Generationen mit ihren romantischen Dörfern und nost-

algischen Bauernhäusern unter Reet. Romantische Anmutung auf Schritt und Tritt. Noch immer sind die Kutsche und das Fahrrad die bevorzugten Fortbewegungsmittel, um die Schönheiten des Naturparks Lüneburger Heide zu erkunden. Der Gast wähnt sich in einem Heimatfilm aus längst vergangenen Zeiten, wenn er die Blicke schweifen lässt und die Schäfer mit ihren Heidschnucken-

herden vorbeiziehen sieht. Jeden Augenblick könnte der Heidedichter Hermann Löns zwischen Wacholder und Birken seinen Auftritt haben. Es ist das schöne, beruhigende Gefühl der heilen Welt, das die Lüneburger Heide als Ganzjahresdestination so attraktiv macht. Wer sich eine Auszeit von Stress und Geschwindigkeitswahn gönnen möchte, der wird hier allerorten die erwünschte Notbrem-



Romantik unter Reet: Das schicke Landhaus Höpen ist das jüngste Mitglied in der Kollektion der Dr. Lohbeck Privathotels.



Im Panoramarestaurant arbeitet ein klassisch geschulter Service. So gehören Tranchieren und Anrichten am Tisch zu den schönen Gepflogenheiten im Landhaus.

Das Landhaus Höpen liegt in idyllischer Naturlage am Rande der Schneverdinger Heideflächen.

se finden. Schneverdingen, unser Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit, ist ein idealtypischer Ort für die Sehnsucht nach Authentizität, Heimat und Geborgenheit in weitgehend intakter Natur.

Hideaway, Heide und Heitzer

Im Landschaftsschutzgebiet Höpen, benannt nach seiner höchsten Erhebung, dem annähernd 120 Meter hohen Höpenberg, blüht das ganze Jahr über die Heide, die ansonsten im August ihre ganze farbenfrohe Pracht entfaltet. Der Schneverdinger Heidegarten ist einmalig in Deutschland. Unmittelbar vor dem alten Heidschnuckenstall entfaltet sich die ganze Vielfalt in 150 verschiedenen Heidesorten, dargestellt in über 150.000 Pflanzen. Ein wunderschöner violetter Teppich, der die Gäste aus Nah und Fern empfängt. Traditionen und Brauchtum werden bis zum heutigen Tag kultiviert. So wird Ende August alljährlich die Heideblütenkönigin anlässlich des Heideblütenfestes im Höpentale gekürt. Ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender der Heidestadt. Da ist es gut zu wissen, dass sich Hotellerie und Gastronomie längst auf diesen qualitätsorientierten Weg eines noch immer sanften, kulturell und naturbezogenen Tourismus' eingeschwenken haben und ebenfalls erstklassige Angebote schnüren. Eine der über-

regional bekannten Traditionsadressen ist das Hotel „Landhaus Höpen“, das in unmittelbarer Nähe zum Höpenberg und zum Heidegarten residiert. Ein wunderschönes hofähnliches Refugium zum Wohlfühlen. „Heidecharme unter Reet“, wie es der Prospekt stimmig überschreibt.

Seit dem 1. Juli gehört das mit vier Sternen klassifizierte Landhaus zur feinen Kollektion der „Dr. Lohbeck Privathotels“, die inzwischen 11 First-Class-Domizile in Deutschland in ihrem Portfolio listet. Das jüngste „Familienmitglied“ ist das erste Hotel der Gruppe in Niedersachsen und ergänzt trefflich die Angebotsvielfalt der Hotelgruppe, die ihren Sitz in Schwelm bei Wuppertal hat und von der Eigentümerfamilie Lohbeck mit Weitsicht und mutiger Investitionsbereitschaft geführt wird. „Dieses wunderschön gelegene Haus am Hang des Höpenbergs fügt sich wunderbar in die Reihe unserer romantischen Traditionshotels ein, und es ist ein echter Allrounder für Aktive, Erholung Suchende, Familien und Tagungsgäste“, erläutert Hoteldirektor Thomas Heitzer. Der gebürtige Oberpfälzer betrachtet das weitläufige Landhaus als „eine erstklassige Adresse mit großem Potenzial“. Es ist gute Tradition bei den „Dr. Lohbeck Privathotels“, dass mit dem erfolgtem Erwerb stets eine wegweisende Investitionsbereitschaft einhergeht. Annähernd 6 Millionen Euro sollen sukzessive in die Renovierung von insgesamt 30 Zimmern, der Küche und des Wellnessbereiches mit seinem großen Schwimmbecken fließen.

Das Refugium als Allroundtalent

Direktor Thomas Heitzer studierte in Bremen Betriebswirtschaft und kam eher auf Umwegen in die gehobene Hotellerie. Mit einem Nebenjob im Nightaudit des Luxushotels „Alpenhof“ in Murnau am Staffelsee fing alles an. 13 Jahre ist Heitzer dort geblieben, ehe es ihn beruflich in den Harz verschlug. Im Fünf-Sterne-Refugium „Landhaus Zu den Rothen Forellen“ (ebenfalls ein Haus der Dr. Lohbeck Privathotels) in Ilsenburg arbeitete Heitzer in verantwortungsvollen Positionen rund zwei Jahre lang. Nun also Schneverdingen. Es sei „eine Entscheidung für die Region“ gewesen, so „etwas wie die Liebe auf den ersten Blick“, erzählt der Direktor und weist im Rundgang auf die Annehmlichkeiten des 48 Zimmer und Suiten umfassenden Hauses hin. Großzügigkeit und nostalgischer Charme vereinen sich im Hotel der vier Gebäudeteile. Unübertroffen ist die einzigartige, unverbaute Lage inmitten der Heide- und Waldlandschaft. Der Blick geht kilometerweit in die Landschaft. Direkt vor dem Panoramarestaurant grasen Pferde auf der Koppel. Vom Hotel aus führen gut ausgeschilderte Wander- und Reitwege in die Natur. Für Mountainbiker und Pedalritter erschließt sich ein großartiges Terrain, und auch Golfsportler kommen auf den benachbarten Plätzen voll auf ihre Kosten. Der Arrangement-Kalender ist übers Jahr prall gefüllt. Großer Popularität erfreuen sich die Familienange-



Dreigestirn im Landhaus Höpen: Direktor Thomas Heitzer, Küchenchef Harald Witter und Restaurantleiterin Tanja Storch.

bote wie „Mit dem Bollerwagen durch die Heide“ oder die „Heide-Weihnacht“. Beispielsweise.

Im Sommer laden gleich mehrere Freisitze im Gastgarten zum Verweilen und Genießen ein. Auch im gediegenen Innern wird jeder sein bevorzugtes Plätzchen finden. In der stimmungsvollen Lobby mit Kamin und Bar trifft man sich zum Apéro, in kleinen Stuben zur kulinarischen Klausur und im Festsaal zu feierlichen Banketten, Familienfeiern und Hochzeiten.

Witters frische Jahreszeitenküche

Das Herzstück der lukullischen Offerten bildet das schöne Panoramarestaurant, das seinen Namen zurecht trägt. Nichts

trübt hier die willkommenen Momente des Genießens. Kreativer Herr der Töpfe und Tiegel ist Harald Witter. Seit 35 Jahren verantwortet der gebürtige Harzer (Bad Sachsa) als Küchenchef die Geschicke des Landhauses. Witter, der im Laufe seiner Karriere in der „Sonnenalp“ in Ofterschwang, im „Schlosshotel Friedrichsruhe“ und auf der „MS Europa“ gekocht hat, setzt seine kulinarischen Ausrufezeichen mit einer bodenständig verfeinerten Jahreszeitenküche, die bevorzugt regionale Produkte verwendet. So liefern heimische Jäger Wildschwein, Reh und Hirsch. Zu den Klassikern der Landhausküche zählen Heidschnucke und die hausgemachte Buchweizenorte. Dem Küchenmeister zur Seite steht die Brigade der zehn Köche und Restaurantleiterin Tanja Storch, die ebenfalls schon seit über einem Vierteljahrhundert im Landhaus tätig ist. Ihre Weinkarte ist mit deutschen Kreszenzen gut bestückt, der Service unter ihrer Leitung professionell und herzlich.

Anlässlich unseres Testbesuches krenzte uns Küchenchef Witter ein fünfgängiges Menü, das mit einem „Hummersalat mit grünem Spargel, Avocado- und Mangospalten in Limonen-Mayonaise“ begann: Ein erfrischend leichter Sommergruß, zu dem der Riesling-Kabinett von „Schloss Vollrads“ gedeih-

lich mundete. Dass Witter konsequent dem Jahreszeitenkalender und damit den saisonalen Produkten huldigt, dürfen wir gustatorisch erleben, als sowohl Suppe, Zwischengang und Hauptgericht von Pfifferlingen eskortiert waren. Uns störte diese kompromisslose lukullische Zielgerichtetheit nicht, zumal das Gesamtgenusserlebnis ein sehr positives war. Der Siebenkräutersuppe mit Pfifferlingen und Bacon folgte ein à point gebratenes „Zanderfilet auf Kartoffel-Kräuterstampf mit gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauchschaum“. Von vorzüglicher Machart war der hernach gereichte „Heidschnuckenrücken mit Pfifferlingen und Gemüse und tournierten Kartoffeln“. Zum Finale gab es „Stracciatella-Mousse mit Mango und Früchten“. Alles in allem eine handwerklich tadellose Leistung, die das schöne Landhaus Höpen als eine ebenso verlässliche wie ambitionierte Genussadresse in der Lüneburger Heide ausweist.

Ingo Schmidt ■



Kostproben



Aus der Landhausküche von Küchenchef Harald Witter ließen wir uns regionale Köstlichkeiten munden. Beispielsweise rosa gebratene Heidschnuckenrücken oder eine prononciert gewürzte Siebenkräutersuppe mit Pfifferlingen.



Panoramarestaurant
Hotel Landhaus Höpen

Höpener Weg 13, D-29640 Schneverdingen
Tel. +49 (0) 5193 82-0, Fax +49 (0) 5193 82-113
info@landhaus-hoepen.de
www.landhaus-hoepen.de

Geschäftsführer: Dr. Rolf Lohbeck, Stephan Lohbeck
Generalbevollmächtigter: Sebastian J. Ott
Direktor: Thomas Heitzer
Küchenchef: Harald Witter
Restaurantleiterin: Tanja Storch

Service: Exzellent
Wein: Gut
Ambiente: Reetdach-Romantik