

■ **Gerry-Weber-Landhotel**
Schmedtmann übernimmt
den Restaurant-Betrieb

Schmedtmann kocht im Landhotel

Haller Gastronomie-Ehepaar übernimmt zusätzlich Restaurantbetrieb

Halle (WB). Im Gerry-Weber-Landhotel in Halle gibt es eine personelle Neuausrichtung im Restaurant. Das Haller Gastronomie-Ehepaar Bettina und Frank Schmedtmann führt den Betrieb – wie auch weiterhin die »Brasserie 57« des Tennisclubs Blau-Weiss Halle. Den Hotelbetrieb dieses Drei-Sterne-Hauses leitet nach wie vor der Direktor des Gerry-Weber-Sportpark-Hotels.

Bettina Schmedtmann ist im Landhotel Betriebsleiterin, ihr Ehemann Frank sorgt für die gute Küche. Das Hotel ist seit fünf Jahren im Besitz der Gerry-Weber-Management & Event GmbH & Co. OHG. Seitdem liegt das traditionsreiche Gasthaus an der Osnabrücker Straße (der frühere Buchenkrug) in Verantwortung des jeweiligen Direktors des Sportpark-Hotels. Daran wird sich auch zukünftig nichts ändern. Denn nach wie vor werden Rezeption sowie Buchungen für die 16 Zimmer vom Vier-Sterne-Haus und seinem Personal geführt.

»Mit den Auslastungen im Gerry-Weber-Landhotel sind wir sehr zufrieden«, sagt Hoteldirektor Ben Lambers. »Jedoch sind wir der Meinung, dass künftig die Gastronomie selbstständig zu führen ist. Eine solche regionale Gaststätte braucht ein lokales Gesicht.« Seit

zwei Jahren betreiben Bettina (51) und Frank Schmedtmann (55) mit großem Erfolg die Clubgastronomie »Schmedtmann's Brasserie 57«. Diese Tatsache hat letztlich dazu geführt, dass Gespräche geführt wurden. Zumal es in puncto der gastronomischen Bewirtschaftung

des Clubgeländes während der Tennis-Bundesliga-Saison schon eine Zusammenarbeit gibt.

Demzufolge führt die Hotelfachfrau Bettina Schmedtmann vom 3. Februar an den Restaurantbetrieb als Betriebsleiterin. Ehemann Frank, der einen exzellenten Ruf als Koch genießt, ist für die Küche verantwortlich. Um dies nach außen sichtbar zu machen, heißt fortan die Gastronomie »Schmedtmann's Küche im Gerry-Weber-Landhotel«. »Wir bleiben bei unserem bewährten Konzept«, sagt Frank Schmedtmann. Er bietet fortan in »Schmedtmann's Küche« eine zeitgemäße westfälische Küche an. Dazu gehört neben saisonalen und regionalen Gerichten das Aktionsgericht »Heiermann«, der wöchentlich wechselnde Mittagstisch für fünf Euro. Was es künftig nicht mehr gibt, ist das im Landhotel gebraute Landbier.

Geöffnet ist Dienstag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr, Samstag von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr, Sonntag von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr. Außerdem findet jeweils am Sonntag ab 11 Uhr ein Frühschoppen statt. Geöffnet sind die Gasträume täglich (außer Montag) ab 11 Uhr.



Das Gastronomie-Ehepaar Bettina und Frank Schmedtmann führt künftig das Restaurant im Gerry-Weber-Landhotel.