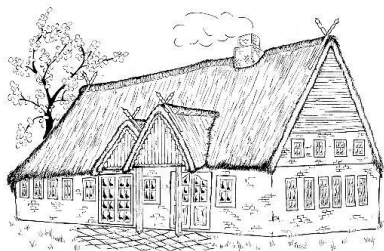


NEWSLETTER

FRÜHJAHR 2020



LANDGASTHOF LÜDERS

Hotel ~ Restaurant ~ Terrasse
Humsterdorf 15 ~ Wewelsfleth
info@landgasthof-lueders.de ~ 04829 / 1801
www.landgasthof-lueders.de

KULINARISCHER KALENDER FRÜHJAHR 2020

... mit vielfältigen
Veranstaltungen bis Ostern.

[Weiterlesen auf Seite 2](#)

PROJEKTE: GOODBYE PLASTIC

... ein weiterer Bestandteil unserer
Nachhaltigkeitsstrategie wird in die
Praxis umgesetzt.

[Weiterlesen auf Seite 3](#)

PROJEKTE: SAAL OHNE HALL

... wie unauffällige Maßnahmen
die Akustik des Gastraums
verbessern sollen.

[Weiterlesen auf Seite 4](#)

MIT DEM WOHNMOBIL IN WEWELSFLETH

... neugierig?

[Weiterlesen auf Seite 5](#)

RÜCKBLICK 2019

Was sich alles geändert hat im
letzten Jahr der vergangenen
Dekade - eine kurze Reflexion.

[Weiterlesen auf Seite 6](#)

GUT ZU WISSEN

Öffnungszeiten im Frühjahr und
an den kommenden Feiertagen,
sowie weitere Hinweise.

[Weiterlesen auf Seite 7](#)

BEGRÜßUNG

Sehr verehrter Gast und Freund
unseres Hauses,

erst einmal wünsche ich Ihnen
ein „Frohes Neues“ – es ist
doch wieder etwas mehr Zeit
vergangen als geplant, bis Sie
diesen Newsletter in Ihrem
Postfach finden.

Wie immer sind Ihre Ideen und
kritischen Gedanken, sowohl
zu Thematik und Aufmachung
dieses Newsletters als auch zu
unseren Dienstleistungen in
Hotel und Restaurant, herzlich
willkommen.

Ich wünsche Ihnen im Namen
der Familie Lüders und des tat-
kräftigen Teams angenehme
Lektüre und freue mich auf Ih-
ren nächsten Besuch,

Ihre Christina Lüders



LANDGASTHOF LÜDERS

Hotel ~ Restaurant ~ Terrasse
Humsterdorf 15 ~ 25599 Wewelsfleth ~ Telefon 04829/1801



Kulinarischer Kalender Frühjahr 2020

Februar

28.02. **Lesung mit Anja Marschall** 19:00 Uhr „**Tod in der Speicherstadt**“
Fr *Hamburg im Jahr 1896: Kommissar Hauke Sötje ist einer skrupellosen Kaffee-Schmugglerbande auf der Spur ...*
Die Autorin liest und berichtet u. a. von der Recherche für ihren neuen Kriminalroman. Wir reichen dazu „zeitgemäße“ kulinarische Kleinigkeiten
Kostenbeitrag 5,-€ ~ **Anmeldung bis zum 25.2. erbeten.**

29.02. **Grünkohl-Büfett** ab 18:00 Uhr **Anmeldung bis 21.02.*** 17,50
Sa Suppe, Salate, Grünkohl, Kochwurst, Kasselernackeln,
Schweinebacke, Kartoffelbeilagen und Dessertauswahl.

März

14.03. **St. Patrick's Day** ab 18:00 Uhr **Anmeldung bis 04.03.** 19,50
Sa Wir machen mit beim weltweit gefeierten irischen Fest:
Mit Getränken, Musik und einem Büfett mit traditionellen irischen
Speisen von Lamm, Rind und Fisch, dazu irische Kartoffelbeilagen
und ein grünes Dessert.  
Erleben Sie mit uns das Fest zu Ehren des heiligen Patrick.

21.03. **Abend-Büfett** ab 18:00 Uhr **Anmeldung bis 14.03.*** 16,50
Sa Die zum Frühlingsbeginn passende Auswahl: Suppe, Salate,
Fleisch- & Fischgerichte, Gemüse, Beilagen und Desserts.

April

10.04 **Karfreitag**
Fr Das Restaurant öffnet für Sie von 12:00 - 15:00 Uhr und ab 18:00 Uhr.
Traditionell erweitern wir unsere Speisekarte um eine Festtagskarte mit
Fokus auf Fischgerichten.
Sie finden die Karte ab April unter Restaurant -> Karfreitag

12.04. Osterfeiertage

13.04. Das Restaurant öffnet für Sie von 12:00 - 15:00 Uhr und ab 18:00 Uhr.
So/Mo Unsere Osterkarte erweitert unsere Speisekarte um einige festliche
Gerichte.
Sie finden die Karte ab April unter Restaurant -> Ostern

**) Anmeldung erforderlich. Veranstaltung nur ab insgesamt 10 angemeldeten Gästen.*

Projekt: Goodbye Plastic

Warum das ganze Projekt?

Wir freuen uns sehr, dass sich sowohl unsere handwerklich hergestellte Pizza als auch alle anderen Gerichte auch außer Haus großer Beliebtheit erfreuen. Während sich Pizza gut in Kartons verpacken lässt, waren uns die schlecht biologisch abbaubaren Schalen für Fleisch- und Fischgerichte sowie die Plastiktragetaschen ein Dorn im Auge – insbesondere Angesichts immer stärker verschmutzter Meere.

Konkret bedeutet das:

- **Menüschalen aus Zuckerrohr** statt Styropor werden standardmäßig verwendet. Diese sind u.U. nicht zu Hause, jedoch in industriellen Anlagen kompostierbar (dort werden höhere Temperaturen erreicht).
- **Kompostierbare Salatschalen**
- **Papier-Tragetaschen** anstelle von Plastikbeuteln

Die alternativen Verpackungsmaterialien sind im Einkauf zwar teurer als ihre Vorgänger, sodass wir als wirtschaftender Familienbetrieb einen Kompromiss zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit finden müssen. Dennoch ersetzen wir die Menü- und Salatschalen (sobald die Restbestände verbraucht sind) ohne Einfluss auf die Preise der Gerichte. Für die optionale und wiederverwendbare Papiertragetüte wird ein Betrag von 50 Cent erhoben. Natürlich freuen wir uns auch sehr, wenn Sie Ihre eigene Tasche mitbringen.

Wir hoffen, so mit unseren Gästen gemeinsam einen kleinen Beitrag zum Schutz der Ökosysteme an Land und im Wasser zu leisten; schließlich sind diese zugleich die Quelle gesunder und hochwertiger Lebensmittel und sollen das auch noch lange bleiben.



Projekt: Saal ohne Hall

Warum das ganze Projekt?

Immer wieder bewundern Gäste die jahrhundertealten Balken in der Gaststube und das dadurch erzeugte ursprüngliche Ambiente. Doch leider geht mit der hohen Deckenhöhe auch eine schlechte Akustik einher: Die großen Wand- und Deckenflächen reflektieren den Schall hin- und her. Das fällt insbesondere bei sehr hohem Geräuschpegel auf, oder wenn nur wenige Gäste im Gastraum sind.

Mit einigen Maßnahmen haben wir uns nun, ganz nach Lüders' Art, handwerklich des Problems angenommen, um noch mehr Behaglichkeit zu schaffen.

Maßnahmen:



Tischunterseiten • Ein selbstklebender Spezialschaumstoff verringert die Reflexion des Schalls zwischen Fußboden und Tischunterseite.

Tischflächen • Tischbezüge, auch Moltons genannt, dämpfen Geräusche, die durch Teller, Gläser und Geschirr entstehen.

Vorhänge • Die Fenster zieren nun dickere Vorhänge, die auch zu einer besseren Akustik beitragen sollen.



Wandflächen • Selbstgebaute Schallabsorptions-Elemente verringern effektiv die flache, harte Wandfläche, an der Schallwellen besonders gut reflektiert werden.



Trotz ihrer Größe (L x H: 2,50 m x 0,70 m) sollen sich die drei Elemente möglichst unauffällig in den Raum einfügen.

Dabei handelt es sich um einen Massivholzrahmen, den wir mit Stoff bespannt und mit Dämmwolle hinterfüllt haben.



Außerdem haben wir von einer Spezialfirma neue schallwirksame Wandbilder anfertigen lassen.

Wir freuen uns, dass wir bereits positive Veränderung feststellen konnten.

MIT DEM WOMO

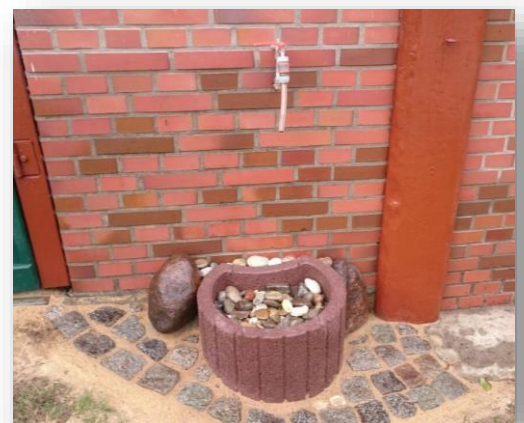
in Wewelsfleth

Wir wissen um die touristische Attraktivität unserer Region und möchten die Schönheit Wewelsfleths und der Wilstermarsch mit noch mehr Menschen teilen. Ab sofort stellen wir daher einen Teil des Parkplatzes und die hintere Wiese **Wohnmobil- und Bulli-Reisenden** sowie weiterhin **Fahrradfahrern (mit Zelt)** zur Verfügung, um einige Nächte in Wewelsfleth zu verweilen. Schließlich sind viele touristische Highlights Schleswig-Holsteins von Wewelsfleth aus gut erreichbar, sei es die Nordsee, der Nord-Ostsee-Kanal oder die Metropolregion Hamburg.

Die dafür notwendige Infrastruktur haben wir vor kurzem geschaffen:

- ✓ an zwei Standorten je vier Stromanschlüsse
- ✓ frei zugänglicher Trinkwasserhahn
- ✓ zwei Toiletten und eine Dusche
- ✗ Abwasser-Entsorgung ist bei uns jedoch (noch) nicht möglich

Der Service kann gegen einen geringen Aufwandsbeitrag in Anspruch genommen werden, die Preisstruktur dafür wird noch festgelegt.



„
Ein Jahr
voller
Höhe-
punkte
“



Jahresrückblick 2019

Wie im Flug ist das Jahr vergangen – hier nun unsere (kulinarische) Reflexion

Gasthof und Service:

Februar • Der erste Abschnitt der sukzessiven Hotel-Renovierung ist abgeschlossen - Fortsetzung folgt im nächsten Winter.

März • Nach der Verstärkung des WLAN-Zugangs im Hotel 2018 steht nun auch den Restaurantgästen in Gaststube und auf der Terrasse frei zugängliches WLAN zur Verfügung.

April • Das Hotel ist seit Frühjahr auch auf booking.com buchbar.

Mai • Die Installation von kostenlosen Lademöglichkeiten für die E-Bikes unserer Gäste am Fahrradständer und auf der Terrasse ist abgeschlossen.

Für die Terrasse gibt es nun wieder einen großen Sonnenschirm.

November • Eine weitere Lampe auf dem Parkplatz im Hof sorgt in der dunklen Jahreszeit für bessere Beleuchtung, damit Sie sicher nach Hause kommen.

Kulinarik:

Seit 2019 « importieren » wir die Bierspezialität « Bosch Pils » auf eigene Faust nach Schleswig-Holstein. Schon probiert ?

Juni • Unsere Exklusiv-Speisekarte, mit der bei Möglichkeit das Angebot um noch hochwertigere Speisen erweitert wird, wurde gut angenommen und wird weiterentwickelt.

Juli • Mit der neuen Weinkarte ist das Angebot an hochwertigen Weinen nun doppelt so groß wie zuvor.

Oktober • Das erste Mal seit vielen Jahren steht Birnen, Bohnen und Speck wieder auf dem Kulinarischen Kalender - die Chancen stehen gut, dass die klassische Spezialität es nächsten Herbst wieder ins Programm schafft.

Mit dem Frühstücksbüfett am Reformationstag haben wir uns an eine neue Kategorie kulinarischer Veranstaltung getraut, die wir bald gerne erneut anbieten.

November • Mehlbüddel's Comeback: Wir freuen uns, dass sich die traditionell norddeutsche Mehlspeise wieder wachsender Beliebtheit erfreut.

GUT ZU WISSEN

Öffnungszeiten für Feiertage:

10.04. Karfreitag

À-la-Carte mittags von 12:00 - 15:00 Uhr
und abends ab 18:00 Uhr; mehr zu unserem
Feiertagsangebot finden Sie auf der Website.

11.04. „Ostersamstag“

Das Restaurant ist traditionell geschlossen.

12.04. Ostersonntag & Ostermontag

13.04. **À-la-Carte** mittags von 12:00 - 15:00 Uhr
und abends ab 18:00 Uhr; mehr zu unserem
Feiertagsangebot finden Sie auf der Website.

21.05. Himmelfahrt

Do **Frühschoppen** traditionell ab 10:30 Uhr;
bei gutem Wetter mit Ausschank im Biergarten.

Warme Küche à-la-Carte
mittags von 11:00 - 15:00 Uhr
und abends ab 18:00 Uhr

31.05. Pfingstsonntag & Pfingstmontag

01.06. **À-la-Carte** mittags von 12:00 - 15:00 Uhr
und abends ab 18:00 Uhr; mehr zu unserem
Feiertagsangebot finden Sie auf der Website.

20.06. 50ccm-Treffen 2020 (private Veranstaltung)

Sa Das alljährliche Treffen für begeisterte Fahrer
und Liebhaber der Schnapsglasklassen-
Motorräder findet wieder auf unserem Hofplatz
statt – privat organisiert von Familie Lüders und
Familie Karstens aus Wewelsfleth.

22.08. Geschlossene Gesellschaft

Sa Daher ist auch kein Außer-Haus-Verkauf möglich.

04.09. Geschlossene Gesellschaft

bis
06.09. Aus familiären Gründen ist das Restaurant an diesem
Fr-So Wochenende nicht geöffnet.

Öffnungszeiten bis April:

Bis zu den Osterfeiertagen ist das Restaurant sonntags von
12:00 - 14:00 Uhr sowie von 18:00 - 20:30 Uhr geöffnet,
danach werden wir die Öffnungszeiten wetterabhängig
wieder ausdehnen.

Mehr Neuigkeiten

Seit ein paar Monaten können
Sie uns jetzt auch auf Instagram
folgen. Auf unserem Profil
finden sich aktuelle Kurzinfos,
Angebote oder einfach schöne
Aufnahmen vom Hof oder aus
dem schönen Wewelsfleth.



LANDGASTHOF.
LÜEDERS

Schlusswort

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben, sich
über unsere aktuellen Aktionen und Projekte zu
informieren, der nächste Newsletter wird voraussichtlich
im Hochsommer erscheinen. Die nächsten Projekte
stecken schon in ihrer Entwicklung und warten nur auf
Vollendung. In diesem Zusammenhang sei schonmal das
Stichwort *Gin und Gin-Tasting* genannt. Seien Sie
gespannt auf diese und weiter kulinarische Ideen.

Bis dahin wünsche ich Ihnen im Namen der Familie
Lüders und des ganzen tatkräftigen Teams ein schönes
Frühjahr.

Mit besten Grüßen aus Wewelsfleth,

Christina Lüders