



Lust auf mehr? Videoclips und andere Perspektiven von unserer Gastlichkeitstour gibt es in unserem Online-Magazin auf www.schmallenberger-sauerland.de/gastlichkeit

Essen für die Seele

Einkehrschwung bei den Seemer-Schwestern
in Wenholthausen



„Können wir hier noch ein bisschen länger bleiben?“, meine ich in Klaus-Peters Blick zu lesen. Vor lauter Fotografieren und Fragen stellen, haben wir uns noch nicht so richtig Zeit genommen, gemütlich zu schlemmen. Aber das sollte man im Schmallenberger Sauerland und der Ferienregion Eslohe unbedingt tun!

Alexandra Weifenfels-Seemer

Leckere Kuchen und Torten, bodenständige Sauerländer Kost und Sternemenüs - Genussmomente gehören hier zum Programm. Wir sind im Landgasthof Seemer, der direkt am SauerlandRading liegt und von den beiden Schwestern Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer betrieben wird. Bei Vogelgezwitscher und Bachrauschen, umgeben von alten Apfelbäumen sitzen wir an einem liebevoll gedeckten Tisch mitten im Garten. Uns steigt der knusprige Duft eines typisch Sauerländischen Gerichts in die Nase: Reibekuchen! Aber anders und regional komponiert: mit Wildschinken, hausgebeiztem Lachsforellenfilet, selbstgemachtem Apfel-Chutney mit Gartenäpfeln und Quark mit Kräutern aus dem Hausbeet. Zum Reinsetzen! „Das ist so ein Gericht, das wir aus Kindheitstagen kennen. Ein Essen für die Seele, das einem ein Lächeln ins Gesicht zaubert“, meinen die Schwestern. In ihren Gerichten steckt viel Heimat. Was nicht im Garten wächst, beziehen die beiden aus dem Sauerland und aus benachbarten Regionen. „Dadurch habe ich auch selbst die Gegend und die Leute noch viel besser kennengelernt und einen Bezug zum guten Leben bekommen“, erzählt Köchin Alexandra Weißenfels-Seemer. Außerdem sind die beiden Mitglied von „Green Chefs“ und Unterstützerinnen von „Slow Food“ und stehen somit für einen nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln und einen wertschätzenden Umgang mit Mensch und Tier.



Zum Glück gibt's HeimatGlück: dann kommt Leckeres aus dem Schmallenberger Sauerland und der Ferienregion Eslohe direkt nach Hause. So ist die Zeit bis zum nächsten Urlaub nicht ganz so lang.

Der Gasthof gehört übrigens zu den ältesten in der Region und war einst eine Postkutschenstation. Bereits 1536 wurde das Haus erstmals urkundlich erwähnt. 2014 übernahmen die beiden Schwestern das Ruder in dem Familienbetrieb. Ihre Handschrift, Traditionen zu erhalten und sie zeitgemäß und pfiffig zu interpretieren, zeigt sich nicht nur auf der Speisekarte, sondern auch in der Gestaltung der Gasträume. Wer nicht genug von der tollen, bodenständigen Küche und dem schönen Garten bekommt, kann übrigens auch übernachten. Vom allergikerfreundlichen Superior-Zimmer bis zum Wohnmobilstellplatz ist für jeden das Passende dabei.



Heimat Glück

...das steht für die beiden Schwestern Alexandra und Julia vom Landgasthof Seemer in Wenholthausen für ihre Liebe zum Beruf und zum Familienbetrieb. Deshalb haben sie auch die Produkte so genannt, die sie in ihrem Online-Shop, auf Wochenmärkten und in der eigenen Gaststube anbieten. Die Idee, einige ihrer beliebten Gerichte als Mitnahmevariante im Glas zu produzieren, kam ihnen während des langen Lockdowns zu Coronazeiten. Mit Erfolg: „Die Wildbolognese läuft wie geschnitten Brot“, erzählen die beiden, „die geht am Mittag, am Abend, für jung und alt, mit Nudeln oder Kartoffelpüree.“ Auf Platz zwei landen die „Wilde Currywurst“, ein köstlicher, schneller Mittagssnack sowie der Apfel-Zwiebelschmalz, „das Nutella der Erwachse-

nen“ meinen die beiden lachend. Was bedeutet: Man bekommt einfach nicht genug vom HeimatGlück! Kräutersirup, Ziegencurry, Biergelee - alles ist natürlich regional und selbstgemacht, außerdem probieren die Seemers gern Neues aus. Auch die Mitarbeiter bringen ihre Ideen ein. So gibt es auch mal etwas ganz Unkonventionelles wie Pesto aus Radieschengrün, was zudem noch prima nachhaltig ist, weil alles von dem kleinen scharfen Gemüse verwertet wird. Also: Augen schließen und genießen, dann ist das Urlaubsgefühl sofort wieder da, versprochen! Auf www.heimatgluecktogo.com gibt es auch andere Produkte und Schätze aus dem Sauerland.



Julia Seemer