

KLEINE FLUCHTEN LANDHOTEL „BAUERNWALD“ IN MÜDEN

Stilvolles Bauernhaus in der Südheide

Das ruhig gelegene Fachwerkgebäude mit Tagungspavillons wird gern auch für Seminare genutzt.

Michael Pasdzior

Müden – ein kleines, beschauliches Dorf in der Südheide, von Hamburg in einer guten Stunde mit dem Auto zu erreichen. Der Name kommt aus dem Plattdeutschen und bezeichnet den Zusammenfluss der beiden Flüsse „Oertze“ und „Wietze“. Schön restaurierte Bauernhäuser, alte Eichen und eine kleine, hübsche Kirche prägen den Dorfkern. Und mittendrin liegt das Landhotel „Bauernwald“.

Schon der Zaun mit seinen bemosten Wagenrädern lässt darauf schließen, dass es sich bei dem imposanten Fachwerkgebäude um einen ehemaligen Bauernhof handelt. Dieser wird bereits 1438 urkundlich erwähnt. Er gehörte damals Lüder von Mieden. Schafzucht und Imkerei bildeten dessen Haupterwerbszweige. Aber auch die Einnahmen aus dem im Haus betriebenen „Dorfkrug“ waren nicht unerheblich. 1766 heiratete Carl Elard Söhnholz in die Familie ein und wurde neuer Besitzer. 1926 ließ Albert Söhnholz das Fachwerkhaus ausbauen, nachdem er die Landwirtschaft aufgegeben hatte. Die nachfolgende Generation hat den Betrieb 1979 übernommen. Durch die Heirat mit Ernst Dickow wurde schließlich der Name Söhnholz abgelöst.

Beim Betreten des Landhotels fallen die vielen, geschmackvollen Accessoires ins Auge. Über dem Sims des Kamins, in dem an kalten Tagen ein Feuer lodert, hängt ein imposantes Hirschgeweih und erinnert daran, dass sich in der Umgebung ein beliebtes Jagdrevier befindet. Ins Auge



Die Zimmer in dem alten Fachwerkgebäude sind unterschiedlich eingerichtet – manchmal steht die Badewanne mitten im Raum.



FOTOS: PASDZIOR

fallen die vielen alten Ofenplatten, die zum Teil handkoloriert sind und so als Wandschmuck eine überraschend neue Verwendung gefunden haben.

Ernst und Gerda Dickow sind „alte Hasen“ im Hotelgewerbe. „Dennoch war der Sprung vom Dorfgasthof zum Hotel sehr schwierig“, gibt Ernst offen zu. Als die Heide als lohnendes Naturparadies von den Touristen entdeckt wurde, besserte sich die Lage. Dennoch ist die Saison recht kurz. Deshalb hat er verstärkt auf den Seminarbereich gesetzt und auf dem fast drei Hektar großen Grundstück in verschiedenen Pavillons hierfür die idealen Möglichkeiten geschaffen. „Ohne diesen Wirtschaftszweig geht es heute einfach nicht“, erklärt er.

Die Restaurantbereiche verteilen sich auf verschiedene Stuben in unterschiedlichen Größen. Alle sind kultiviert rustikal eingerichtet. Für die Speisen sorgen die jungen Köche Alex Schneiderei und Nicole Nader. „Das Bodenständige beibehalten, aber auch dem aktuellen Trend folgen“ ist ihre Devise. „Wir versuchen, re-

gionale Produkte zu verwenden, etwa Heidschnucke aus artgerechter Haltung.“ Das Abendessen à la carte besteht zum Beispiel aus einer gut abgeschmeckten Cremesuppe von der Topinamburknolle mit Streifen vom Heidschnuckenschinken, Tranchen vom Hirschschinken mit köstlicher Schalotten-Hagebutten-sauce, hausgemachten Spätzle, frischem Salat und einem mit Blätterteig überbackenem Birnenkompott als Dessert. Auf der gut bestückten Weinkarte stehen

auch einige interessante Tropfen von kleinen deutschen Winzern.

Da Müden schon immer auch ein Künstlerdorf war, verzieren viele Bilder die Wände – es kam auch schon vor, dass Künstler den Aufenthalt mit ihren Bildern „bezahlt“ haben. Die 37 Zimmer sind alle – von modern bis zum klassischen Landhausstil – unterschiedlich eingerichtet. In einigen gibt es die „Nasszelle“ direkt im Zimmer: Es ist eine Nostalgiebadewanne, die mitten im Raum steht. Wuchtige Stützbalken und

der Holzfußboden unterstreichen den ländlichen Charakter.

Das exzellente Frühstücksbuffet überrascht mit einigen Besonderheiten: So gibt es bis zu sieben verschiedene Honigsorten vom Dorfmilch, und auch Teetrinker dürfen sich angesichts einer speziellen Teekarte auf eine große Auswahl freuen. Hafer und Dinkel können sich die Gäste selber mahlen. Eine weitere Spezialität ist das „Thüringer Mett“, das es als Brotaufstrich gibt. An warmen Tagen kann dies alles auch im großzügigen Heidegarten genossen werden, ebenso wie das sonntäglich stattfindende Buffet mit hausgebackenem Kuchen am Nachmittag.

Aber das Ehepaar Dickow kennt noch mehr, was anziehen könnte. „Im Sommer haben wir hier einen der schönsten Bäderplätze an der Örtze“, schwärmen die beiden, „und das Beste ist, dass wir die Natur direkt vor der Tür haben.“

Ja, die Heide ist und bleibt nun mal ein Erlebnis. Es bieten sich zahlreiche Wander- und Fahrradtouren an, lohnend ist auch ein Besuch der Heideklöster.

DOPPELZIMMER MIT FRÜHSTÜCK AB 88 EURO



Adresse: Landhotel „Bauernwald“, Alte Dorfstraße 8, 29328 Faßberg-Müden/Oertze, ☎ 05053/98 99-0, Internet: www.bauernwald.de
Preise: EZ ab 61,50 Euro, DZ ab 88 Euro, Appartement 118 Euro – jeweils inklusive Frühstücksbuffet. Halbpension Drei-Gang-Menü 21 Euro, Zwei-Gang-Menü 18 Euro (buchbar ab 2 Tage Aufenthalt), Haustiere 5 Euro, Sauna pro Person 6 Euro, Fahrrad Leihgebühr 7,50 pro Tag. Zahlreiche Arrangements.

GRÜSSE AUS MALLORCA

Exotik und Heimat im Meerwasserpark

Liebe Mallorca-Freunde, das neue Mega-Aquarium an der Playa de Palma soll Ende Mai, spätestens Anfang Juni eröffnet werden – wahrscheinlich in der Woche nach Pfingsten. Ein spektakulärer Meerwasserpark: 8000 Fische und Meerestiere, 700 verschiedene Arten, 5 Millionen Liter Meerwasser, 55 Becken mit einer unvergleichbaren Auswahl an Fauna und Flora aus dem Mittelmeer, dem Indischen Ozean, dem Atlantik und Pazifik. Schon seit Wochen sind zehn Meeresbiologen damit beschäftigt, die Fische umzusiedeln. Erwachsene zahlen 18 Euro, Kinder 14. Ermäßigungen gibt es für Residenten, Senioren und Gruppen (www.palmaaquarium.com)



Einmal im Monat: Insel-Infos von Jürgen Bungert.

■ Eric Kellermann (64), ein waschechter Hamburger, lebt seit sieben Jahren mit seiner Frau in Arta. Eric schreibt wundervolle Geschichten. Humorvolle Satiere über Mallorquiner, Residenten und Touristen. Mehr als 100 hat er unter dem Titel „Aus dem Hut gezaubert“ bereits im „Mallorca Magazin“ veröffentlicht. Außerdem hat er zwei Bücher geschrieben. Nun kommt Eric in seine Heimatstadt zurück – für einen Abend. Im Torhaus Wellingsbüttel am Wellingsbüttler Weg 75 b liest er am 10. Mai um 19.30 Uhr aus seinen Werken (Reservierung unter ☎ 040/53 67 09 25).

■ Zwischen Manacor und dem Dorf Sant Llorenç des Cardassar nahe der Ostküste entdeckte ich ein Finca-Hotel mit einem attraktiven Erho-

lungszentrum. Das „Son Trobat“ verfügt über Hallenbad, Whirlpool, Sauna, türkisches Dampfbad, Gymnastikraum und Massage. Außerdem gibt es einen Tennisplatz und Mountain Bikes. Besonders willkommen sind Kinder. „Wir haben selbst zwei – sechs und zehn Jahre alt.

Die beiden wohnen mit auf der Finca und freuen sich über Spielgefährten“, versichert mir Hotelchefin Antonia (39). Sie spricht Deutsch (Internet: www.sontrabat.com, ☎ 0034/971/56 96 74).

■ Ein altes Herrenhaus mit viel Atmosphäre und einem wunderschönen Garten: Wir sitzen im „Sa Sal“ in Portocolom und trinken einen gekühlten mallorquinischen Rosé. Mario Stephan Hekke (38) ist mit seinem Edelrestaurant von Manacor an die Ostküste gezogen. Er empfiehlt mir ein Filet vom schwarzen Schwein, gefüllt mit Datteln und einer Honig-Sauce. Es schmeckt toll. (Unbedingt reservieren und sich den Weg beschreiben lassen; ☎ 0034/971/82 20 49).

■ In Portocolom treffe ich den Hamburger Journalisten und Segler Martin Muth (48). Martin überrascht mich mit seinem neuen Buch „Mallorca: Häfen und Küsten von oben“: 163 atemberaubende Farbfotos. Die Insel, wie ich sie noch nicht gesehen habe. Die Cala Mondrago senkrecht von oben, Portopetro in der Totale, Mallorca berühmtester Leuchtturm am Cabo Formentero („Mallorca: Häfen und Küsten von oben“, Delius Klasing Verlag, 29,90 Euro).