



## Hotel-Restaurant Stremme Potthucke und mehr

Fotos: Stremme

„Wir sind nicht nur beide vom Fach, wir sind auch beide von hier“, sagen Eric und Ute Stremme. Damit meinen sie sowohl ihre gastronomische Ausbildung als auch ihre Heimat: Das Oberbergische. Das Hotel-Restaurant Stremme trägt ihren Namen und die Familie betreibt das Haus im Dorf Becke bei Gummersbach seit mehr als 40 Jahren - inzwischen in der zweiten Generation.

Eric Stremme ist gelernter Koch und Küchenmeister und steht meistens am Herd, wenn er nicht gerade im Restaurant seine Gäste begrüßt. Ute Stremme leitet den Service und sorgt für das gemütliche Ambiente in Restaurant und Hotel. Zusammen haben sie 20 Beschäftigte. Tenor der Belegschaft: „Bei uns steht der Gast an erster Stelle.“ Mal kommt er als Geschäftsreisender für einen Firmen- oder Messebesuch und bleibt einige Tage, mal ist der Gast ein Kurzurlauber.

34 Betten in Doppel- und Einzelzimmern bietet das Haus Urlaubern und Tagungsgästen. Für die groß gewachsenen unter ihnen sind die Betten mit 2,20 Metern extra lang. Ganz gleich, ob groß oder klein, besonders Tagungsgäste profitieren vom Veranstaltungsraum, der Platz für bis zu 30 Personen bietet und über moderne IT-Technik verfügt. „Viele Gäste lieben unser

Hotel-Restaurant auch, weil es so günstig zwischen Aggertalsperre und Stadtzentrum liegt“, freuen sich die Stremmes. Ob Wanderungen oder Shoppingtour, in spätestens zehn Auto-Minuten sei man am Ziel seiner Wünsche.

Nach der Tour durch die Wälder oder die Geschäfte, bietet sich das Restaurant zum Durchatmen und Genießen an. Auf der Karte stehen oberbergische Spezialitäten wie zum Beispiel die Kottenbutter oder die Potthucke. Für letztere werden Kartoffelteig und Mettwürste in einer Kastenform geschichtet und im Backofen zubereitet. Auf eine Platte gestürzt und in Scheiben geschnitten, begeistert die Potthucke immer wieder die Gäste – auch die aus dem Oberbergischen.

Sie lieben besonders die auf die Jahreszeit abgestimmten Aktionen, vom Gänse- und Wildessen im Winter über die Grillabende im Sommer bis zur Silvester-Küchenparty. Das komplette Angebot steht im Flyer, der vier Mal jährlich neu aufgelegt wird. Seit Jahrzehnten ist „der Stremme“ eine beliebte Adresse für Familienfeiern, von der Konfirmation bis zur Goldhochzeit. Gerne wird auch die Kegelbahn von Freundeskreisen und Vereinen genutzt oder im Sommer die so genannte „Bierseilbahn“ im Biergarten. Doch nicht

jede neue Idee kommt gut an. So hatte Familie Stremme zusammen mit ihren beiden Töchtern vor einiger Zeit einen Sonntags-Kinderstammtisch angeboten, damit Eltern am Sonntag in Ruhe ihr Mittagessen genießen können, während der Nachwuchs sich nach der Mahlzeit mit anderen Kindern am Mal- und Spieltisch die Zeit vertreibt. Nach drei Monaten gaben sie auf: Keine einzige Familie hatte das Angebot genutzt und die Töchter hatten sonntags vergeblich auf Gesellschaft gewartet.

Familie Stremme passt sich den Wünschen der Gäste an, geht bei den Speisen auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten ein und erfüllt persönliche Vorlieben. Immer wieder haben die 41 Jahre alten Wirtsleute neue Ideen. Bestehen sie den Praxistest, landen sie schließlich auf der Speisekarte oder auf dem Flyer der Event-Gastronomie.

Susanne Lang-Hardt



### Kontakt:

Hotel-Restaurant Stremme  
Beckestraße 55  
51647 Gummersbach-Becke  
T: 02261 92640  
F: 02261 29521  
I: [www.hotel-stremme.de](http://www.hotel-stremme.de)  
E: [info@hotel-stremme.de](mailto:info@hotel-stremme.de)