



Landhaus Wuttke



Landhaus Wuttke: Bodenständig und vollwertig

Fotos: Lang-Hardt

Ein paar Gehminuten vom Ortskern in Reichshof-Wildbergerhütte entfernt liegt das Landhaus Wuttke. Wer die Crottorfer Straße hoch spaziert, erkennt das weiß gestrichene Haus mit dem umlaufenden Holzbalkon und den rot blühenden Geranien schon von weitem an den übergroßen schwarz-weißen Kühen. Sie begrüßen den Gast sozusagen schon von der Hausecke aus.

Heute ist das Milchvieh nur noch aus Pappmachée, vor mehr als 30 Jahren weideten hier allerdings noch die echten Tiere der Familie Wuttke. Denn die Wuttkes, das waren ursprünglich einmal Landwirte. „Als meine Eltern Mitte der 1970er Jahre den Hof aufgaben, um sich eine neue Existenz aufzubauen, hat hier noch niemand an ein Landhaus im heutigen Stil gedacht“, erzählt Andrea Wuttke-Ortmann, eines der Kinder der Landwirte und heute die Leiterin des „Landhaus Wuttke“.

„Mein Vater ist gelernter Metzger und was lag damals näher, als einen etwas größeren Imbiss zu betreiben?“ erinnert sich die Firmenchefin beim Treffen im Schankraum mit der großen Theke. Dass aus der Idee mit dem Imbiss und der kleinen Gastwirtschaft am Straßenrand dann doch mehr wurde, das haben Andrea Wuttke-Ortmann, die Tochter der Gründerfamilie, und ihr Mann Horst initiiert. Beide übernahmen das Landhaus 1993 und haben es seitdem modernisiert, ausgebaut und mit frischem Wind erfüllt.

Ein Schicksalsschlag veränderte allerdings plötzlich den Alltag der vierköpfigen Wirtsfamilie: Seit dem Herztod ihres Mannes Horst vor zwei Jahren ist Andrea Wuttke-Ortmann die Chefin des

Hauses. Die beiden Töchter sind erwachsen und helfen, soweit die Zeit es zulässt, immer noch tatkräftig mit. Doch letztendlich führt die dunkelhaarige Mittvierzigerin das Restaurant samt Hotel und modernem Tagungsbetrieb in Eigenregie. „Ohne mein eingespieltes Team wäre das jedoch gar nicht möglich“, erzählt die couragierte Frau. Dazu zählt sie den Koch samt vier Festangestellten in Küche und Service und die diversen zuverlässigen Aushilfen.

Zusammen bieten sie den passenden Rahmen für Seminare mit bis zu 35 Personen. Zum Kundenstamm gehören Einrichtungen der Polizei, Lehrergruppen und auch die Teams mittelständischer Unternehmen. Sie können nicht nur im Stammhaus übernachten, sondern außerdem noch in drei Gästehäusern in unmittelbarer Nähe des Landhauses.

„Viele Gäste machen jedoch einfach nur Urlaub zwischen Wald und Wiesen“, freut sich die Wirtin. Sie reisen zu zweit, als Familie oder, was auch immer beliebter wird, als Wander- und Radlergruppe an. Andrea Wuttke-Ortmann arbeitet Touren aus, bietet auf Wunsch auch einen Gepäckservice an. Mit dem Service hat sie in den vergangenen Jahren viele Stammgäste gewon-

nen. Die meisten von ihnen buchen sich im Landhaus ein und unternehmen vom festen Standort aus sternförmig ihre Ausflüge. Die Wanderwege beginnen fast unmittelbar am Haus.

„Viele schätzen unsere bodenständige Landhaus-Küche“, sagt die Chefin und zeigt auf die Speisekarte. Dort stehen Zander in Kartoffelkruste, Entrecote vom Bergischen Weideochsen oder auch die gute alte Rindsroulade. Dass daneben der Buchweizenbratling im Buttergemüsenest seinen Platz hat, ist kein Zufall: Die Mutter von Andrea Wuttke-Ortmann ist gelernte Gesundheitsberaterin und Verfechterin der vitalstoffreichen Vollwertkost nach Dr. M.O. Bruker, einem der Urväter der Vollwertkost. Zwar steht die 77-Jährige heute nicht mehr in der Küche, doch von ihren Erfahrungen mit der Vollwertküche profitiert das Landhaus bis heute. Susanne Lang-Hardt

Kontakt:

Landhaus Wuttke
Crottorfer Straße 57
51580 Reichshof-Wildbergerhütte
T: 02297 91050
F: 02297 7828
E: lwuttke@aol.com
I: www.Landhaus-Wuttke.de