

## Ein Hotel zum Staunen

Von Regina Goldlücke | Montag, 08. August 2022



Die ganze Familie zieht mit: Drei Generationen der Familie Klump

**Die Geschwister Christopher und Katharina Klump führen das Landhotel Voshövel in der sechsten Generation. Sie haben sich einiges einfallen lassen, damit ihr Hotel für die Gäste attraktiv bleibt.**

---

Unter einem Landhotel stellt man sich zu Recht ein **idyllisches Domizil im Grünen** vor. Aber gewiss nicht eine solche **Überraschung**, wie sie die Gäste in Schermbeck erwartet. Das Landhotel Voshövel ist ein **kleines Dorf für sich**. Zuerst gelangt man ins Haupthaus mit drei Restaurants und großer Terrasse. Die 75 Zimmer und Suiten verteilen sich auf drei separate Gebäude. Dahinter liegt der Wellnessbereich mit **vier Schwimmbädern und sieben Saunen**. Am Ende des parkähnlichen Geländes blitzt etwas Weißes auf. "Unser Standesamt Confideum", sagt Christopher Klump, der das Hotel mit seiner Schwester Katharina Klump führt. "In der Ernst-August-Hütte daneben kann man **mit 90 Personen Hochzeit** feiern."

Weil das **Gelände so weitläufig** ist und viele Gäste den Wunsch äußerten, alles in Augenschein zu nehmen, wurde jetzt ein neuer **Rundweg angelegt**. Vom Haupteingang aus geht es in zehn bis 15 Minuten **einmal komplett um das Hotel herum**. durch den Biergarten

## Privathotellerie: Neuer Look im Landhotel Voshövel



Das neue Pop-up-Restaurant Garden

Doch der Spazierweg ist längst nicht die einzige Neuheit im Landhotel Voshövel. In sportlichen acht Monaten wurde das **Haupthaus vollständig entkernt** und umgebaut. So entstand viel Platz für drei **unterschiedliche gastronomische Konzepte**, die **Küchenchef Christian Penzhorn** erläutert: "Unsere Wirtschaft bezieht sich mit **regionalen Spezialitäten** wie Krüstchenschnitzel, Sülze und Herrencreme auf die Wurzeln des Hauses. In der Lindenstube servieren wir ausschließlich Menüs mit vier oder sechs Gängen, **gehobenes Fine Dining**, das für meine Wurzeln steht. Und dann präsentieren wir noch etwas ganz Großes, das nennt sich **Pop-up.**"

### Ein Restaurant, das keine Regeln kennt

Diese Idee ist der Stolz der Besitzer und des Küchenchefs, **lange haben sie daran gefeilt**. Penzhorn beschreibt das Lokal als Symbiose zwischen Flying Menu, **Buffet und offener Showküche**. "Wir erfinden uns alle vier Monate neu", sagt er, "das wird eine spannende Reise." Passend zum Hochsommer gibt es zum Start mit "Ut Pflanzen" **18 vegetarische Gerichte**. Es sei ein Restaurant, das keine Regeln kennt, ergänzt Christopher Klump. Eine Art **Spielfläche, auf der sich mancherlei ausprobieren** lässt. "Wir sind sicher, unsere Gäste damit begeistern zu können", sagt Katharina Klump. "Das gilt aber genauso für unser

**Küchenteam, das gerade förmlich aufblüht.**" Mit dem angenehmen Nebeneffekt, dass alle Azubis, auch die aus dem Service, im Landhaus bleiben wollen. Jeder habe **Lust auf diese Erfahrung** und sei neugierig, was sich daraus entwickelt.

Hinter der **gastronomischen Dreiteilung** steckt das Bedürfnis, den Gästen, die zwei, drei Tage oder länger im Landhotel Voshövel logieren, **größtmögliche Abwechslung** zu bieten. "Es geht um kulinarische Erlebnisse", sagt Christian Penzhorn. "Jetzt kann jeder entscheiden, ob er lieber regional speisen, Fine Dining genießen oder sich im Pop-up-Restaurant verwöhnen lassen will. Auf diese Weise ist immer Bewegung da."

Auch das **Ambiente unterscheidet sich**. Die Wirtschaft ist **eher rustikal** eingerichtet, **die Lindenstube elegant**. Das Pop-up-Restaurant nimmt mit 80 Plätzen zwei Räume ein, einer davon **ähnelt einem luftigen Gartenzimmer**. Die gläsernen Wände zur Terrasse lassen sich öffnen. Der Außenbereich ist überdacht, bei Regen kann man also sitzen bleiben. Durch den Umbau wurden **60 Plätze dazugewonnen**. Was wiederum den externen Gästen zu Gute kommt, für die nun mehr Kapazität vorhanden ist.

Auf der freien Fläche zwischen den Restaurants befinden sich das **Frühstücksbuffet und die Live Cooking Station**. Von ganz nah weht der Duft nach frisch gebackenem Brot. Die **hauseigene Bäckerei** macht das Landhotel autark, täglich werden etliche Sorten **Brötchen, Sauerteigbrot und Brioche** gebacken. "Unsere Brote kommen ohne Hefe aus", berichtet Bäckermeister Stefan Lewe. "Wir verarbeiten **alte Getreidesorten** wie Emmer, Khorasan oder Einkorn. Dazu planen wir saisonale Brote mit Kürbis, Pflaumen, Äpfeln oder Kartoffeln."

Lewe, der zuletzt in **zwei Bio-Betrieben** in Wattenscheid und Münster arbeitete, ist im Landhotel fest angestellt. "Es gibt nichts Schöneres, als die Gäste auf kurzem Weg mit **frischen Backwaren zu erfreuen**", sagt er und betont, wie sehr er mit der Eigentümer-Familie an einem Strang ziehe.

Christopher und Katharina Klump stehen **in der sechsten Generation am Steuerruder des Landhotels Voshövel**. Sie haben den Betrieb von ihren Eltern übernommen, was offenbar reibungslos vonstatten ging. "Wir wurden bei unserer **Berufswahl zu nichts gezwungen**, sollten unserem Vater, als er 50 war, lediglich vorgeben, in welche Richtung wir gehen wollen", so die Tochter. Das war vor 13 Jahren. Sie machte eine **Ausbildung zur Restaurantfachfrau**, ihr Bruder entschied sich während seines BWL-Studiums, ebenfalls ins Hotel einzusteigen. "Wenn, dann **machen wir es zusammen**", beschloss er und absolvierte danach eine **Kochausbildung**. Vor rund zehn Jahren lösten die Geschwister ihre Eltern in der Geschäftsleitung ab. Katharina kümmert sich im Wesentlichen um die Bereiche **Tagung, Spa und Personal**, Christopher um **F&B, Logis und Marketing**. "Dass der Prozess der Übergabe für unsere Eltern nicht immer leicht war, ist nachvollziehbar", sagt er. "Beim Umbau beschränkte sich mein Vater auf beratende Aktivitäten, was ich ihm hoch anrechne."

## **Generationswechsel wurde früh vorbereitet**

Werner und Carmen Klump wohnen noch auf dem Gelände und haben die **Eröffnung der neuen Restaurants mit Wohlwollen** verfolgt. "Als meine Frau und ich den Betrieb übernahmen, gab es hier **nur eine Kneipe und einen Saal**, kein Restaurant, kein Hotel", erinnert sich der Senior.

Wer das Landhotel Voshövel heute besucht, erkennt eine **beeindruckende Lebensleistung**. Die Nachfolger setzen alles daran, sie fortzuführen und **Prozesse weiter zu perfektionieren**. Auch in den unsichtbaren Bereichen. So wurde beim Umbau ein Teil des Haupthauses aufwendig unterkellert, um eine **störungsfreie Anlieferung** und vor allem eine umfangreiche Lagerhaltung zu ermöglichen.

Was könnte jetzt noch kommen? Christopher Klump träumt von weiteren **kleinen Manufakturen**, die er nach dem Vorbild der Bäckerei und einer schon länger im Haus ansässigen Floristin integrieren will.