

TRAUBEN AUS DER HEIDE

Das Bevensener Hotel Sonnenhügel richtet seine Gastronomie nachhaltig aus – neu auf der Speisekarte: Bio WITT-Wein vom Hof Alvermann aus Groß Thondorf



Auf Ihr Wohl trinken
Restaurantleiterin Ria Fröhlich,
Jan und Monika Alvermann
sowie Rolf Behn

Wer kulinarisch voll auf seine Kosten kommen und dabei gleichzeitig etwas für seinen ökologischen Fußabdruck tun will, sollte sich für den nächsten Ausflug nach Bad Bevensen einen Tisch im à la carte Restaurant „Wandelbar“ des Hotels Sonnenhügel reservieren. Hier haben die Inhaber Petra und Rolf Behn in den vergangenen Jahren den Namen ihrer Lokalität zum Programm gemacht und die Gastronomie nach nachhaltigen und ökologischen Gesichtspunkten neu ausgerichtet. Fast jedes Lebensmittel, das hier serviert wird, ist biologisch, regional und saisonal. In einem weiteren Schritt ist jetzt noch eine kleine einheimische Sensation auf der Speisekarte hinzugekommen: WITT-Wein vom Hof Alvermann in Groß Thondorf. „Wir sind umgeben von tollen Produzenten, die dem Verein ÖKOREgio angeschlossen sind“, sagt Petra Behn, „wir möchten die Region unterstützen und diesbezüglich Vorbild sein.“

„WIR TUN UNSEREN GÄSTEN ETWAS GUTES.“

Wie so oft war es ein eindrückliches Erlebnis, das die Hoteliers auf dem neuen Pfad bestärkte. Das Ehepaar ernährte sich privat schon länger biologisch, auch im „Wandelbar“ kamen die ersten Öko-Gerichte auf den Tisch, als es im TV die Dokumentation „Im Einsatz für den Lachs“ von Hannes Jaenicke sahen. In ihr wird unter anderem über Aquakulturen in Norwegen berichtet, die mit typischen Problemen der intensiven Massentierhaltung kämpfen: Krankheiten, Futter- und Kotresten.

Von da an gab es keinen konventionellen Lachs/Fisch mehr im „Wandelbar“ und am Frühstücksbuffet, sondern Lachsforellen aus der ökologischen Aquakultur des Forellenhofs Benecke in Klein-Hesebeck. Und von da an verfolgten die Behns die nachhaltige Neuausrichtung ihrer Gastronomie noch konsequenter. Zuweilen ein logistischer Balanceakt. Doch das Konzept fand besten Anklang. „Wir tun unseren Gästen etwas Gutes, diese Reinheit unserer Speisen – das ist ein schönes Gefühl“, erklärt Petra Behn. Fleisch und Wurst kommen vom Demeterbetrieb Bauckhof Klein Süstedt, Getreide vom Bauckhof Rosche, Lammfleisch und Schafskäse von der Elble Schafskäserei der Familie Levedag in Bleckede – und jetzt WITT-Wein vom Hof Alvermann. Schon länger trug sich Rolf Behn mit dem Gedanken, einen heimischen Rebsaft im Angebot zu etablieren, als er auf regionalen Speisekarten häufiger auf den WITT-Wein stieß. Mit einem Freund aus Bayern machte er sich auf zur Weinprobe in Groß Thondorf – Liebe auf den ersten Schluck. Der Klimawandel machte für die Alvermanns einen lang gehegten Traum möglich: Seit 2018 wachsen die Biotrauben auf ihrem Weinberg. Der Heideboden verleiht den ausgewählten Rebsorten eine hohe Qualität. Die Trauben werden handverlesen, die Weine vegan verarbeitet. All diese Vorzüge überzeugten Rolf und Petra Behn, den Hof Alvermann als neuen Lieferanten für das „Wandelbar“ zu wählen.

Für die Zukunft geplant sind Weinführungen, -proben und -wochenenden. Gern verwirklicht das Sonnenhügel-Team auch Wünsche seiner Gäste, denkbar sind beispielsweise private Feste oder Firmenweinproben auf dem Hof und im Restaurant. Und Jan und Monika Alvermann freuen sich auch sehr, wenn Sie Interessierten ihren Anbau zeigen dürfen. Cheers! ■



DER WEIN
AUS DER LÜNEBURGER HEIDE



DE-ÖKO-006

Genießen Sie unsere Weine unter anderem im Hotel Sonnenhügel oder erwerben Sie die 7 verschiedenen Weine über unseren Hofverkauf.

WIR VERSENDEN ABER AUCH!

Witt Wein | Familie Alvermann
Bäckerstraße 2 | 29584 Groß Thondorf
Tel. 05828 487 | info@witt-wein.de
witt-wein.de

Regional
mit ♥ gekocht

RESTAURANT
WANDELBAR

saisonale Wandelkarte

Wir sind
Bio-zertifiziert – für eine
nachhaltige & gesunde Zukunft!



DE-ÖKO-039

UM
RESERVIERUNG
WIRD
GEBETEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Zur Amtshöhe 9 | Bad Bevensen
Tel. 0 58 21 - 54 10
hotel@sonnenhuegel-bevensen.de
sonnenhuegel-bevensen.de