

Hotel Wittensee



Superior

Schützenhof

1894



2019



seit 125 Jahren

Gutes Team
mit Herz und Humor



125 Jahre. 5 Generationen.

**1 Philosophie: Gastfreundschaft,
die von Herzen kommt.**

Das Hotel Restaurant Schützenhof in Groß Wittensee ist heute gleichermaßen zentraler Anlaufpunkt im Ort und beliebtes Urlaubsdomizil. Gäste aus dem In- und Ausland finden in dem Drei-Sterne-Superior-Haus ganzjährig eine freundliche und komfortable Unterkunft. Manche kommen schon seit Jahrzehnten immer wieder!

Wer gut essen möchte, lässt sich von der ehrlichen Küche mit nordischen Spezialitäten und regionalen Produkten verwöhnen. Einheimische kennen den Schützenhof als Lokal, das als unkomplizierter Treffpunkt das Dorfleben bereichert. Und gefeiert wird sowieso!

Mit Mut zur Veränderung

In Zeiten, in denen es Landgasthöfe vielerorts schwer haben, sind wir als Familie stolz auf unser modernes und einladen-

des Unternehmens. Das Geheimnis des Erfolgs? Jede Generation hat Trends erkannt und den Mut gehabt, zu investieren, zu erweitern und zu verändern, ohne das Wichtigste aus dem Blick zu verlieren: Professionell, mit Herz und Humor allen Gästen zu begegnen und sich dabei selbst treu zu bleiben.

Moderner Betrieb in ländlicher Region

Mit Geschichte und Geschichten rund um das Familienunternehmen soll der Geburtstag gefeiert werden. Diese Broschüre möchte Gäste und Freunde mitnehmen auf die Reise

Drei Generationen Familie Schmidt gemeinsam mit der Belegschaft vom Hotel Wittensee Schützenhof.

einer kleinen Dorfgaststätte, die sich zu einem der größten Hotelbetriebe der Region entwickelt hat. Fünf Generationen – da sammelt sich einiges an... Viel Spaß bei Rückblick, Einblick und Ausblick, denn auch in Zukunft wird es im Hotel Restaurant Schützenhof heißen: Kiek mol wedder in!

Wiebke Schmidt

Wiebke und Bernd Schmidt

Modernes Hotel mit Platz und Komfort



Links: Einladend vom ersten Moment: Die Lobby mit der Rezeption lädt zum entspannten Ankommen und Relaxen ein.

Unten: Ein Landgasthof, der es in sich hat: Moderne Gästehäuser und alte Architektur bilden das Ensemble im Ortskern von Groß Wittensee.

Im Haupthaus und den drei Gästehäusern „An der Mühle“ bieten mehr als 80 großzügige Doppelzimmer, Appartements und Einzelzimmer zeitlosen Komfort, fast alle mit Balkon oder Zugang zur Terrasse, außerdem mit ausreichend Schrankplatz und geräumigen Duschbädern. Bernd Schmidt kümmert sich stets darum, dass alles reibungslos funktioniert, auch die Technik, denn in allen Zimmern sind Flachbild-TV, Telefon, Safe und kostenfreies WLAN selbstverständlich. „Die Zimmer unterscheiden sich in der Größe und der Lage, nicht aber in der Ausstattung“, betont Wiebke Schmidt. Eigentlich lockt nur das leckere Frühstück mit vielen frischen und regionalen Produkten heraus – und natürlich die herrliche Umgebung mit den gut ausgebauten Fahrrad- und Wanderwegen sowie die Nähe zu Nord- und Ostsee. Im 2015 errichteten „Schlüssel-

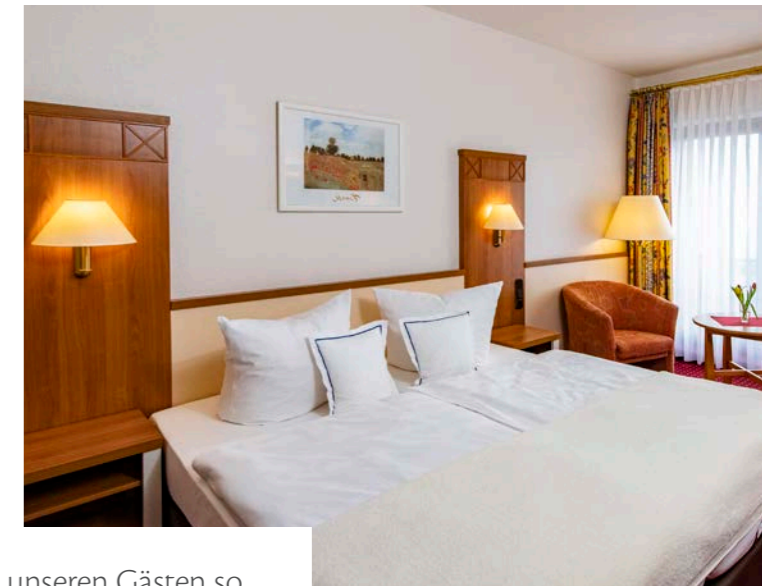
haus“ ist eines der Doppelzimmer komplett rollstuhlgerecht – von der Türklinke über die Lichtschalter bis zur Dusche. Wer mit Kindern unterwegs ist, schätzt die Familienzimmer für bis zu fünf Personen und die Zimmer mit Verbindungstür; Appartements mit Pantryküchen werden zu gemütlichen Ferienwohnungen. Ausreichend Parkplätze gibt es natürlich auch,

sogar einen Busparkplatz mit Wendemöglichkeit. Für ein kleines Wellness- oder Sportprogramm laden Sauna, Tischtennisplatte und der hauseigene Schießstand ein – oder man nimmt ein erfrischendes Bad im See. Selbst an die Gästewaschmaschine und einen Trockner ist gedacht. „Wir wollen es unseren Gästen so angenehm wie möglich machen und versuchen

immer, auf Wünsche einzugehen und Lösungen zu finden“, sagt Wiebke Schmidt. Und wer die Gastgeberin, ihren Mann und ihr Team kennt, weiß, dass sie es ernst meinen.

Helles Holz, freundliche Farben und natürliche Materialien prägen die Gästezimmer im Hotel Wittensee, die sich teils auch als komfortable und gemütliche Ferienwohnungen nutzen lassen.

Als Reisegruppe, Gesellschaft, Familie, Paar oder Einzelperson. Privat, geschäftlich oder auf der Durchreise. Mit Bus, Pkw, Fahrrad oder als Wanderer: Im Hotel Wittensee Schützenhof finden alle ein Zuhause auf Zeit. Sogar einen Esel hat Gastgeberin Wiebke Schmidt schon untergebracht, ein anderes Mal einen Helikopter samt Besatzung, der bei Nebel nicht weiterfliegen konnte.



“ Wir wollen es unseren Gästen so angenehm wie möglich machen und versuchen immer, auf Wünsche einzugehen und Lösungen zu finden“.



Ehrliche Küche und echter Genuss

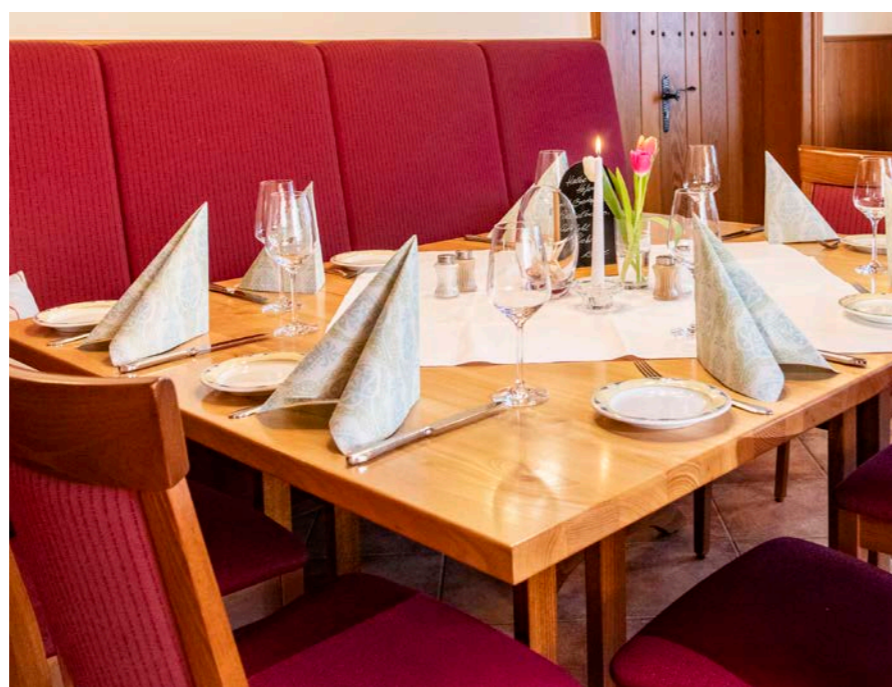


Wenn Ulrich Schuldt durch die Hüttener Berge fährt, ist da dieses Gefühl von Heimat. Als Küchenchef im Schützenhof sorgt er dafür, dass auch die Gäste heimatliche Gefühle bekommen.

Auf der Speisekarte findet sich nicht nur das legendäre Sauerfleisch mit Speckbratkartoffeln, das so schon Louise Stüdtje im Jahr 1894 zubereitet hat, sondern auch viele weitere norddeutsche Gerichte: Holsteiner Spezialitäten, frischer Fisch, Gemüse aus der Region, im Winter Grünkohl oder Wild aus Revieren der Umgebung. Und die kocht Schuldt mit Leidenschaft. Obwohl er lange für angesagte Restaurants in Hamburg, München und Dresden tätig war, liegen ihm die Klassiker der nordischen Landhausküche am Herzen. Aber mit internationalem Einschlag: „Ich bringe gern Abwechslung und Pepp hinein. Ein Risotto zum Wild, feines Gemüse oder Spezialitäten wie Macaire-Kartoffeln, wie man sie zunächst nicht in der Kombination erwartet“, sagt er. Dabei gilt wie überall im Schützenhof: Wünsche wer-

den ernst genommen. „Wenn jemand es anders haben möchte, servieren wir es nach Möglichkeit“, sagt er. Dazu die ganze Bandbreite von Suppen, Salaten, vegetarischen Gerichten und Brotzeiten wie Strammer Max oder Landbrot mit Dielenrauchmettwurst – ein ehrlicher Genuss, der selten geworden ist. Unverzichtbar sei dafür auch das dreiköpfige Küchenteam, betont er, das ihn – wenn auch meist im Hintergrund – hochprofessionell unterstützt. Mit Blick auf das

Jubiläum und die lange Geschichte des Gasthofes wurde eine Tradition wieder belebt: Der Sonntagsbraten kehrt zurück! Wunderbare Fleischgerichte, deren Duft und Röstaromen so herrlich an früher erinnern. Vom Schwein, vom Rind, vom Geflügel. Spießbraten, Roastbeef, Sauerbraten. Oder Rouladen, gleichermaßen kräftig und zart, die in Wittensee bei Familienfeiern seit Langem beliebt sind. Bitte unbedingt reservieren!



Klassische Rinderroulade mit buntem Marktgemüse und Kräuterplätzchen

vom Hotel Wittensee Schützenhof

Zutaten für vier Personen:

Für die Rouladen

4 Rinderrouladen, 200 g Zwiebeln, 120 g Gewürzgurke, 8 Scheiben Bacon (Speck), 4 EL Senf, Salz und Pfeffer

Für die Soße

2 Zwiebeln, gewürfelt, ¼ Sellerieknolle, gewürfelt, 2 Karotten, gewürfelt, 0,5 l Rotwein, 0,5 l Rinderfond, 1 EL Tomatenmark, 1-2 EL Kartoffelstärke, Öl zum Braten

Für das Marktgemüse

300 g Rosenkohl, geputzt, 300 g Karotten, gewürfelt, 500 g Blumenkohl, 500 g Broccoli, 100 g Butter, Salz und Pfeffer

Für die Kräuterplätzchen (Macaire-Kartoffeln)

1 kg mehlig-kochende Kartoffeln, 100 g Butter, 1 Ei, Kartoffelstärke, 100 g feine Zwiebelwürfel, 80 g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Majoran), fein gehackt, Butterschmalz

Zubereitung:

Die Rinderrouladen auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit Senf bestreichen. Auf jede Roulade mittig zwei Scheiben Bacon und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln und Gurken legen. Die beiden Längsseiten etwas einschlagen, von unten nach oben aufrollen und mit Lebensmittelgarn zu einer Rolle verschnüren.

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und das in Würfel geschnittene Gemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotten) zusammen mit dem Tomatenmark ebenfalls im Topf kräftig anbraten. Mit einem Drittel vom Rotwein ablöschen, wieder einkochen, bis das Gemüse weiter braten kann. So entwickeln sich Rösthstoffe für den Geschmack und die dunkle Farbe. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Dann mit Rinderfond auffüllen und die Rouladen wieder in den Topf setzen. Den Topf mit Deckel bei 150 Grad im Backofen ca. 2 Stunden schmoren lassen. Gegebenenfalls immer wieder mit etwas Wasser oder Fond auffüllen. Die Garzeit ist abhängig von der Fleischqualität und der Stärke der Roulade. Wenn die Rouladen weich sind, vorsichtig aus dem Topf nehmen. Garn entfernen.

Die Soße durch ein Sieb passieren und mit etwas Kartoffelstärke auf die gewünschte Konsistenz bringen. Nun die Soße noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rouladen gießen.

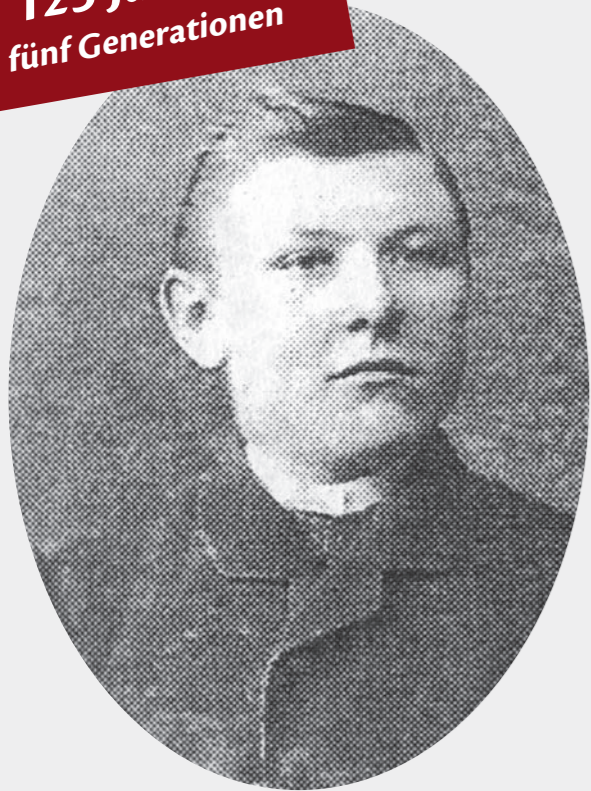


Für das bunte Marktgemüse den Rosenkohl putzen. Den Blumenkohl und den Broccoli in Röschen schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Alle Gemüsearten in reichlich Salzwasser bis zum Garpunkt blanchieren. Sofort im kalten Wasser abkühlen, damit das Gemüse die knackige Farbe behält. Zum Anrichten etwas von dem Gemüsewasser mit Salz, Pfeffer und reichlich Butter würzen und das Gemüse kurz darin erhitzen.

Für die Kräuterplätzchen die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen und sehr gut ausdämpfen. Die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden und mit Butter glasig anschwitzen. Nun die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die warme Kartoffelmasse mit Kräutern, Zwiebelwürfeln, Ei und etwas Kartoffelstärke gut vermengen. Auf dem mit Kartoffelstärke bestreuten Küchentisch eine lange Rolle formen (ca. 4 cm Durchmesser). Nach dem Auskühlen in ca. 1 cm dicke Taler schneiden. Diese Kartoffelplätzchen vor dem Anrichten in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Guten Appetit !

125 Jahre
in fünf Generationen



Oben: Claus Stütje und Louise Stütje

Unten v.l.: Emma Stütje, geb. Vogt, und Hans Stütje mit ihren Töchtern Helma Möckelmann und Lisa Stammerjohann



Oben: Silke und Johannes Schmidt mit ihren Töchtern Wiebke und Birgit

Unten: Wiebke und Bernd Schmidt mit ihren Kindern Milena, Mareike und Henrik sowie den Großeltern Silke und Johannes Schmidt



Ausbildung – ein Gewinn für den Betrieb

Wiebke Schmidt über unverzichtbares Fachpersonal, gutes Klima und den Mehrwert von Ausbildung

Frau Schmidt, Ihr Hotel ist in der ganzen Region für stets guten Service bekannt. Woran liegt das?

Ganz klar: Uns liegt die Zufriedenheit der Gäste wirklich am Herzen. Wir haben sehr gute, professionelle Fachkräfte, ohne die der Betrieb gar nicht laufen würde. Einige sind tatsächlich seit Jahrzehnten bei uns – worüber wir wirklich dankbar sind!

Und das, obwohl heute viele Betriebe über Fachkräftemangel klagen ...

Unsere Antwort darauf: Wir bilden selbst aus! Denn sonst gäbe es irgendwann überhaupt keine Fachkräfte mehr. 2007 hatten wir zum ersten Mal Azubis, damals Hotelfachleute und eine Fachkraft im Gastgewerbe. Heute haben wir auch einen Platz für einen angehenden Koch. Und viele sind dann als gut ausgebildete Fachkräfte bei uns geblieben.

Wir achten dann schon darauf, dass sich alle im Team wohlfühlen.

Es wird oft geklagt, dass Aufwand und Kosten der Ausbildung zu hoch sind.

An Platz mangelt es bei uns ja nicht, falls ein Azubi ein Zimmer braucht. Und außer mir darf auch unser Personal ausbilden, also der Küchenchef Ulrich Schuldt und unser Serviceteam mit Carolin Wessel und Michael Schmidt. So verteilt sich alles auf mehrere Hände.

Im Winter ist es bei Ihnen ruhiger. Gibt es dann genug zu tun?

Gesellschaften und Gäste haben wir das ganze Jahr über. Aber unsere Auszubildenden bekommen auch mal die Chance, andere Hotelbetriebe zum Beispiel in Wintersportorten kennenzulernen. Das ist eine willkommene



Eine Chefin mit Weitblick

Abwechslung und erweitert den Horizont gewaltig.

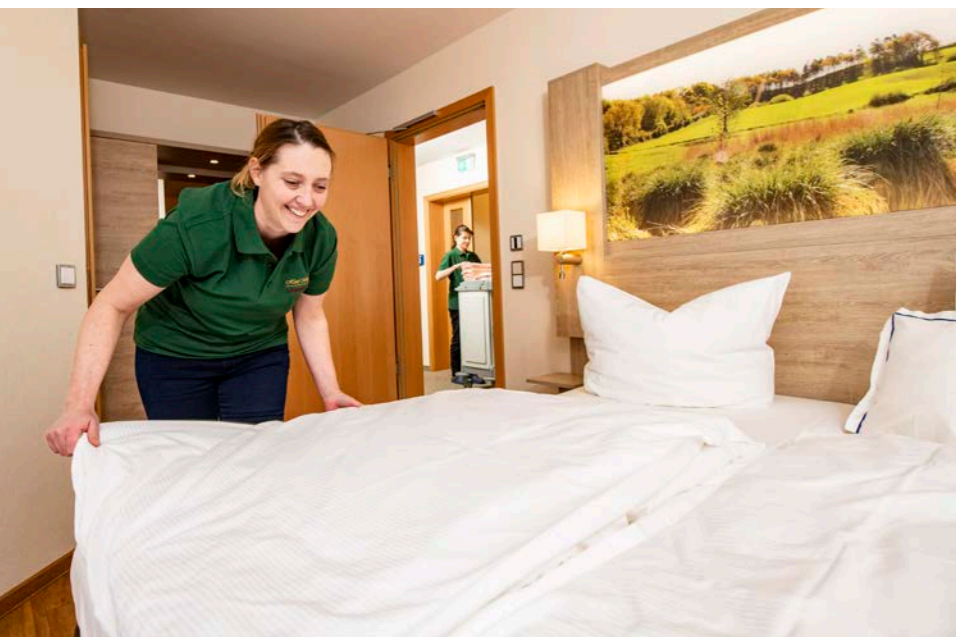
Hat sich Ausbildung im Hotelfach und in der Küche im Laufe der Zeit verändert?

Viele grundsätzliche Handgriffe und nötige Kenntnisse sind geblieben, aber natürlich verändert sich auch viel – ob es um Trends in der Küche, Ansprüche der Gäste oder andere Reisegewohnheiten geht. Geändert hat sich aber auch viel im Miteinander. Selbstverständlich gehen wir, soweit möglich, auf die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter ein. Es spricht sich auch herum, dass wir fair und wertschätzend mit unserem Personal umgehen, das freut uns besonders.

Wenn es ein Gastgeber-Gen gäbe – Wiebke Schmidt hätte es. „Ich habe schon als Kind in der Puppenecke gegessen und Jägerschnitzel verkauft“, erinnert sie sich. Wie praktisch, dass mit dem Schützenhof schon ein Gasthof auf die Chefin der fünften Generation wartete.

Der Alltag im Hotel war vertraut, Warmherzigkeit und Organisationstalent brachte sie mit. Trotzdem überließ Wiebke Schmidt, Jahrgang 1974, nichts dem Zufall, sondern lernte das Fach von der Pike auf. Das Hotel Waldschlösschen in Schleswig war der Anfang. „Ich habe schon im Praktikum alles gegeben“, erinnert sie sich. Das zahlte sich aus. Obwohl es eigentlich keinen Ausbildungsplatz mehr gab, bekam Wiebke Schmidt den Vertrag in dem Vier-Sterne-Haus. Danach hieß es: Raus in die Welt. Ein paar Monate in den USA, in denen die gerade 19-Jährige allein durch Los Angeles kurvte. Zwei Jahre in Arosa in der Schweiz, um auch im Job Auslandserfahrung zu sammeln. Und schließlich die Hotelfachschule

in Altötting, die sie nach zwei Jahren als staatlich geprüfte Hotel-Betriebswirtin abschloss. Mit einer zweiten Heimat in München: im Hotel einer befreundeten Familie. „Meine Ersatzfamilie“, sagt Wiebke Schmidt. „Dort gab es schon vier Töchter und ich wurde die fünfte.“ Klar, dass sie mit anpackte, wenn es im Betrieb nötig war. Neues ausprobieren, andere Häuser kennen lernen, Menschen treffen: „Das hilft dabei, sich selbst zu finden.“ Einmal rief ein Freund an, für den Deutschland-Besuch des Papstes wurde noch eine Oberkellnerin gesucht. Obwohl es mitten in der Saison war, reiste sie nach Regensburg. „Aber im eigenen Haus arbeite ich lieber“, sagt sie. Im Schützenhof kann sie sich nicht nur auf ein eingespieltes Team verlassen, sondern auch auf ihre Eltern und vor allem auf ihren Ehemann Bernd, der Haus und Technik in Schuss hält. Ein Muss jedoch in jedem Jahr: Mindestens ein gemeinsamer Urlaub als Familie. Den Betrieb managen so lange die Eltern. „Man muss mal rauskommen, die Welt sehen – das sorgt auch zu Hause für einen weiten Blick.“



**Starke Partner
für den Erfolg**

**Wir gratulieren
zum 125-jährigen Jubiläum**

Wir gratulieren zum Jubiläum ...
... und bedanken uns für die Partnerschaft
über 4 Generationen.


SEIT 1892



BEHN
GETRÄNKE


ECKERNFÖRDE • FLENSBURG • SCHLESWIG

Lieber Schützenhof, liebe Familie Schmidt!
Wir gratulieren zum 125-jährigen Firmenjubiläum
und freuen uns auf viele weitere Jahre, in denen wir
die herzliche Gastfreundschaft genießen dürfen.

Eure  **Wittenseer Quelle**

Wir sagen: Glückwunsch!
Wir wünschen für die Zukunft das Allerbeste, viele weitere,
erfolgreiche Jahre und danken für die gute Zusammenarbeit.

Robert-Koch-Str. 24 | 25813 Husum
Tel. 0 48 41 900-0
www.steuer-husum.de




expert Jöhnk

Rendsburger Str. 121 · 24340 Eckernförde · Tel. 0 43 51 / 7 31 20

GB Getränke Blunck
Getränkefachgroßhandel

Zum 125-jährigen Jubiläum
gratulieren wir dem
Schützenhof recht herzlich.
Nicht nur als langjähriger
Getränkeliieferant, sondern auch
als Freunde wünschen wir für die
Zukunft alles erdenklich Gute.

24361 Groß Wittensee
Damendorfer Str. 14
Tel. 04356-569 Fax 04356-543

Holger und Meike Blunck

WEINGUT

Schloss Janson

Schlossweg 8 · 67278 Bockenheim/Weinstraße
06359/4148 · www.schloss-janson.de · info@schloss-janson.de

 **Bast**
service-Bund, food service, jederzeit, an jedem Ort

Wir gratulieren  lich
zum 125sten & wünschen
alles Gute und viel Erfolg!

optimaler Service,
hohe Flexibilität,
Premium-Qualität.

Bast GmbH & Co. KG | Fachgroßhandel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning, Tel. (04861) 96 00-0, www.bast-servicebund.de



Schleswiger
Versicherungs Verein a.G.

Dorfstraße 38 · 25924 Emmelsbüll-Horsbüll
Tel.: 04665 9404-0 · Fax: 04665 9404-22
info@schleswiger.de · www.schleswiger.de

Glückwunsch mit vier Buchstaben:



plop!

Genuss erleben, Flensburger Pilsener.

Alles Gute zum 125-jährigen Jubiläum!



 **Stoff Kultur**

Polsterei · Gardinen · Wandbespannungen
Markisen · Sonnenschutz (Innen & Außen)
Teppichboden · Wohnaccessoires

Raumausstattermeister Georg Schütte · Oberhütten 5 · 24358 Hütten · Tel. 0 43 53 / 97 30
& Schütte und Appel OHG · Torhaus Carlshöhe 40 · 24340 Eckernförde · Tel. 0 43 51 / 889 61 44

Kompass Fahrradverleih
Hörst 8, 24340 Eckernförde

 **Kompass
FahrradCenter**

T 04351|475703
www.kompass98.de

 **J.J. DARBOVEN**
SEIT 1866

WIR GRATULIEREN

 **CAFEMATEC**

Kaffeemaschinen · Barstechnik · Wasserfiltersysteme
Zubehör · Verbrauchsmittel · Service

04671 930153

**Wir gratulieren
zum 125-jährigen.**

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Eckernförder Bank eG
Volksbank-Raiffeisenbank

 **Herzlichen
Glückwunsch.**

Wir gratulieren dem „Schützenhof
Wittensee“ und der Familie Schmidt
zum 125-jährigen Jubiläum.

Förde
Sparkasse

Bäckerei Rehbehn
unterm Storchennest

Dorfstraße 10
24358 Ascheffel
Tel. 0 43 53 / 2 92

 **Ofengold**
Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

Handwerkliche
TK-Backwaren
aus der Region

Ofengold Gastroservice GmbH · Bgm.-Carstens-Ring 14 · 25560 Schenefeld
Tel. (04892) 999400 · E-Mail: info@ofengold.de · Internet: www.ofengold.de

WIESE
Umweltservice

Wiese Umweltservice GmbH & Co. KG · Noerer Straße 60 · 24251 Osdorf
Tel. 043 46 / 367 00-0 · www.wiese-umweltservice.de

Wir gratulieren

 **DIE SEITE**
Verlag & Medien GmbH

DIE SEITE Verlag & Medien GmbH
Carlshöhe 27 · D-24340 Eckernförde
Fon: +49 (0) 4351-666 05 11
www.die-seite-verlag.de

Qualitäts-Speisekartoffeln
Bannick, Bistensee

Jürgen Bannick
Dorfstraße 8a
24358 Ahlefeld-Bistensee
Tel. 0 43 53 / 2 77

Die Bonbonkocherei Eckernförde
und der Schokoladen
gratulieren herzlich zum
125-jährigen Jubiläum!

Bonbonkocherei
Hermann Hinrichs

& Schokoladen

Frau-Clara-Straße 22 · 24340 Eckernförde · Tel. 0 43 51 / 88 99 86 · www.bonbonkocherei.de

HAPPY SOUND
Project seit 1994

 **wela**  **Trognitz** seit 1910



Impressum

Herausgeber: Hotel Wittensee Schützenhof, Rendsburger Straße 2,
24361 Groß Wittensee, Tel. 043 56 / 170, www.hotel-wittensee.de

Verlag: DIE SEITE Verlag & Medien GmbH, www.die-seite-verlag.de

Projektleitung: Franziska Palkowski, **Grafikdesign:** No. 40, Stefan Hose,

Text: Inke Pohl, **Fotos:** Henrik Matzen, Schützenhof-Archiv, privat

Druck: westermann druck GmbH

© 2019 by DIE SEITE Verlag & Medien GmbH

Treffpunkt
zum Tagen und Feiern

Geist Du in de Kroog warst Du klook, geist Du drum rüm blivst Du dumm.

Hier traf sich einfach alles. Und trifft sich noch. Die Landwirte, die Feuerwehr, Vereine und Verbände. Denn eines ist sicher: Der Schützenhof bietet mit dem großen Saal nicht nur viel Platz, sondern auch einen aufmerksamen Service. Und fröhlich gefeiert wird hier sowieso schon immer.

„Die Landjugend hatte hier in den 1960er-Jahren viele politische Vorträge organisiert“, sagt Karl Schröder, der vier der fünf Besitzer-Generationen kennt und lange Bürgermeister in Groß Wittensee war. „Schon in meiner Kindheit hieß es: Wir gehen zu Tante Emma.“ Gemeint ist Emma Stütje, die bereits morgens mit den Bauern tanzte, wenn die an der Viehwaage ein gutes Geschäft gemacht hatten. Immer schon war der persönliche Draht zu den Gästen selbstverständlich, gerade zu den Einheimischen. Bevor es das Gerätehaus gab, traf sich die Feuerwehr im Schützenhof, natürlich auch zum Frühschoppen. Bis heute kommen die Kameraden zu ihren Versammlungen in den großen Saal. „Ein Dorf ohne Gaststätte ist doch kein richtiges Dorf“, meint Wehrführer Stefan Dirks und lobt: „Familie Schmidt ist zuvorkommend und flexibel, alle verstehen sofort, was wir möchten.“ Auch Carsten Konath, zweiter Bürgermeister im Dorf, schätzt den zentralen Anlaufpunkt: „Das Konzept ist immer stimmig, da fehlt nichts – bis hin zur

Barrierefreiheit.“ Ob Osterfrühstück, Erntedank oder Weihnachtsfeier: „Hier gibt es Räumlichkeiten, die für unsere Veranstaltungen mit bis zu 90 Personen groß genug sind. Es schmeckt, es passt, es klappt“, sagt Renate Pöhlmann von den Landfrauen Hüttener Berge. Zentral gelegen, ist der Schützenhof auch eine wichtige Adresse für den Verein Naturpark Hüttener Berge e.V. Von hier starten organisierte Ausflüge und naturkundliche Exkursionen, die der Vorsitzende Hans-Claus Schnack begleitet. „Der Schützenhof ist ein wichtiger Mosaikstein der Region“, sagt er. Zugleich habe man für Tagungen und Treffen des Vereins einen unkomplizierten Treffpunkt mit gut ausgestatteten Räumlichkeiten. Nicht zuletzt ist das Hotel ein Ort, an dem Touristen Produkte aus der Region serviert bekommen. Denn natürlich stammen die Frühstückseier vom Hühnerhof Wittensee, der Honig aus der Region, der Käse von der Holtseer Meierei und das Mineralwasser aus der Wittenseer Quelle in der Nachbarschaft.



Volles Haus: Der große Saal und der Tagungsraum sind auch heute noch Treffpunkte für viele Vereine und Verbände aus der Umgebung. Die regionale Verwurzelung von Familie Schmidt zeigt sich auch an der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit vielen hiesigen Handwerksbetrieben.

G·H HOCHBAU TIEFBAU
BAUUNTERNEHMUNG
GERD-H. JESSEN
Hoch- u. Tiefbau
Winsel 17 · 25590 Osterstedt · Tel. 04874/903020

HANS HASS GmbH & Co.KG
DACHDECKEREI · ZIMMEREI · KLEMPNEREI
Rosseer Weg 40 - 42 · 24340 Eckernförde
T 043 51-8 27 68 · F 043 51-8 19 36 · mobil 0174-777 1776

24h für Sie da! 04353-99740
PAASCH ROHRLEITUNGSBAU
Wir lösen das!
Paasch Rohrleitungsbau GmbH & Co. Kg · Dörpstraat 23 · 24361 Damendorf
www.paasch.de

Christian Jöhnt
Bauunternehmen · Immobilienmanagement GmbH
FREUDE AM BAUEN - HOLZHÄUSER ODER STEIN AUF STEIN
Seit 1841
Teichstraße 1 · 24214 Gettorf · Tel. 0 43 46/41 45-0 · www.chr-joehnk.de

Karl Lübker u. Sohn
Inhaber: Lars-Detlef Lübker e. K., Malermeister
Farben · Tapeten · Glas · Bodenbeläge KLG
Gartenstraße 41 a, 24214 Gettorf
Tel.: 04346 / 7223, Fax: 04346 / 9809
Handy: 0171-4102458 · E-Mail: info@maler-luebker.de

Klaus Bening · Tischlermeister
Treppen · Fußböden · Fenster · Innenausbau
Möbel · Türen · Einbauküchen und -schränke
Reparaturarbeiten aller Art
Dorfstraße 35 · 24361 Holzunge · Tel. 0 43 56 / 8 43 · Fax 043 56 / 15 70
info@tischlerei-bening.de · www.tischlerei-bening.de

Elektro Nestler GmbH & Co. KG
Elektrotechnik
Antennentechnik
Netzwerktechnik
Photovoltaikanlagen
Feldstraße 26a · 24811 Owschlag-Norby · www.elektro-owschlag.de
Tel. 0 43 36 / 12 32 · Fax 0 43 36 / 99 17 95 · Mobil: 0172/8686255

GREVE SANITÄR- UND HEIZTECHNIK
24361 KLEIN WITTENSEE SCHMIEDEWEG 3
TEL. 0 43 56 / 3 59 · FAX 0 43 56 / 12 58 · GREVE-HEIZUNG@FREENET.DE

Hotel Wittensee



Superior

Schützenhof

Wittenseer Jubiläumspauschale

2 Übernachtungen im Hotelzimmer 3 Sterne Superior

Ausgestattet mit Dusche/WC, Telefon, SAT-TV sowie kostenfreiem WLAN. Zimmer überwiegend mit Balkon oder Terrasse



125 Jahre

inklusive Wittenseer Frühstücksbuffet und einem 3-Gang-Abendmenü

inklusive freiem Eintritt:

wahlweise ins Meerwasserwellenbad Eckernförde oder ins Wikingermuseum Haithabu,
ins Ostsee Info-Center Eckernförde – oder eine Schleiraddampferfahrt

im Doppelzimmer € 155,- pro Person

Einzelzimmerzuschlag von € 18,94 pro Nacht

Kinder bis 10 Jahre übernachten im Hotelzimmer der Eltern kostenfrei

Restaurant · Hotelzimmer



Ferienapartments · Schießstand

Familienbetrieb seit 1894

Hotel Wittensee ***s Schützenhof · Rendsburger Straße 2 · 24361 Groß Wittensee
Tel. 043 56 / 170 · www.hotel-wittensee.de · info@hotel-wittensee.de