



KITCHEN SECRETS

Fasanenbrust
im Lardomantel
SEITE 3



32 NEUE ZIMMER FÜR DAS WALDHOTEL

Seien Sie gespannt...
SEITE 4



WALDHOTEL TO GO

Fliegende Gänse
zu Weihnachten
SEITE 3

WALDHOTEL ZEITUNG

WALDHOTEL RHEINBACH · ÖLMÜHLENWEG 99 · D-53359 RHEINBACH · TEL.: +49 (0)2226 169 220 · WWW.WALDHOTEL-RHEINBACH.DE

AUSGABE 03 · HERBST / WINTER 2019



Liebe Gäste, liebe Freunde,

herzlich willkommen zu unserer dritten Ausgabe 2019. Wir bewegen uns jetzt in großen Schritten auf das Jahresende zu. Mit unserer Wildkarte und der neuen Speisekarte für Herbst und Winter im Restaurant „COX“ läuten wir den Jahreszeitenwechsel ein.

2019 und 2020 stehen ganz im Zeichen der Veränderungen. Im November eröffnet nach dreijähriger Umbauphase endlich das Restaurant „Stellwerk“ im alten Meckenheimer Bahnhof. Dabei möchten wir Ihr Interesse auch auf unser Programm für Weihnachten und Silvester lenken.

Im Sommer 2020 steht die lang ersehnte Fertigstellung des Gästehauses im Waldhotel mit zusätzlichen 32 Zimmern an.

Neben einer langjährigen Freundschaft mit Bernd & Klaudia Esser, den Besitzern des REWE Marktes in Rheinbach, verbindet uns, dass sie durch den Anfang 2020 anstehenden Neubau des Supermarktes ebenfalls vor großen Herausforderungen stehen. Aus diesem Anlass widmen wir diesem spannenden Vorhaben einen Artikel und geben Ihnen Ausblicke und Einblicke in die neue Ära.

Aber jetzt freuen wir uns darauf, Ihnen die Zeit vom goldenen Herbst bis zum Jahreswechsel kulinarisch zu versüßen. An dieser Stelle bedanken wir uns herzlichst bei unseren Gästen für ihr Vertrauen und bei all unseren Mitarbeitern für ihren unermüdeten Einsatz.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Jens & Katharina
Pfannkuch

HOTELIERS

WALDHOTEL RHEINBACH
ÖLMÜHLENWEG 98
D-53359 RHEINBACH
TELEFON: +49 (0)2226 169 220



DER NEUE HOTSPOT IN MECKENHEIM

Nach drei Jahren Umbauzeit geht unser neues Restaurant „Stellwerk“ am 11. November 2019 an den Start. Im denkmalgeschützten ehemaligen Bahnhof von Meckenheim möchten wir eine Brücke schlagen von der langen Tradition des Gebäudes als öffentlichem Raum hin zu einem gastronomischen Highlight für die ganze Region.

Wir schreiben das Jahr 1880. Der Eisenbahnverkehr zwischen den wirtschaftlichen Zentren Europas wird stetig ausgebaut. Jetzt wird die Strecke Bonn – Euskirchen eröffnet und natürlich braucht Meckenheim einen eigenen Bahnhof. Der Architekt Johannes „Jodocus“ Richter bedient sich der Pläne des bereits existierenden Bahnhofs in Rheinbach. In der Folge entstand in Rheinbach das Waldhotel, welches 1881 eröffnet wurde und dessen Erfolg der nun guten Erreichbarkeit per Schiene geschuldet ist. Warum entführen wir Sie so weit in die Vergangenheit? Nun, Sie werden es erraten haben, historisch verbinden das Waldhotel Rheinbach und der Bahn-

hof Meckenheim eine gemeinsame Geschichte. Da war es nur folgerichtig, dass Besitzer und Management des Waldhotels zugriffen, als die Deutsche Bahn das denkmalgeschützte Bahnhofsgebäude für eine neue Nutzung ausschrieb.

Jetzt eröffnen wir ein in jeder Hinsicht spannendes Restaurant & Bar Ensemble an eben diesem historischen Ort und läuten eine hoffentlich glorreiche Zukunft ein. Das Stellwerk wird eine Ganztagesgastronomie, da genau das in der Umgebung fehlt.

Fortsetzung Seite 2



FREITAG, 15. NOVEMBER 2019
PÜNKTLICH AB 19.00 UHR

Spätlese DEGUSTATIONS MENU IN FÜNF GÄNGEN

inklusive
korrespondierender Weine
und Winzersekt-Apéro

Steven Rößler-McAulay, bekannter deutscher Sommelier, präsentiert im Rahmen eines 5-Gänge-Menüs den aktuellen Jahrgang aus der internationalen Weinauswahl des

WEINHAUS BROGSITTER.

5-Gänge-Menü inkl. Weine
nur 69,00 € pro Person

Um rechtzeitige Reservierung
wird gebeten.



DER COUNTDOWN LÄUFT...

WEIHNACHTS- FEIER IM WALDHOTEL

Der Herbst zeigt sich in buntem Gewand, die Jahresendplanung rückt unaufhaltsam näher und da stellt sich natürlich auch die Frage wo, wann und wie die Weihnachtsfeier ausgerichtet wird...

Fortsetzung Seite 4

Bitte ein Bit
Bitburger

Lieferant des Hauses
Lehner & Friedrich
GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

Köln Strasse 16 · 53937 Schleiden-Gemünd · Tel. (02444) 3150 · Fax: (02444) 3579 · E-Mail: lehner-friedrich@t-online.de

Fortsetzung
von Seite 1

Wir öffnen die Pforten ab 8.30 Uhr und bieten ein großes Frühstücksbuffet an. Ihr könnt neben der klassischen Brötchenauswahl mit verschiedenen Aufstrichen und Aufschnitt sowie Müsli- und Rühreistation frische Pancakes genießen. Wer es deftiger mag, wird sich über Bacon, Würstchen usw. freuen. Wer möchte, kann sein Frühstück zu äußerst fairen Preisen erweitern. So kostet z.B. ein Glas Sekt während der Frühstückszeit gerade mal 1,90 €. Alle am Buffet angebotenen Getränke wie Säfte, Mineralwasser, Filterkaffee und Tee sind im Frühstückspreis von 8,50 € enthalten. Kaffeespezialitäten können beim Service hinzubestellt werden, sind im Buffetpreis aber nicht enthalten. Für den kleinen Hunger gibt es ein Expressfrühstück mit zwei Croissants mit Butter, Käse, Marmelade und einer Kaffeespezialität nach Wahl

für 6,00 €. Ab dem 1. Advent (1. Dezember) verwöhnen wir Euch jeden Sonntag mit unserem Sunday Brunch. Es erwartet Euch ein Vorspeisenbuffet sowie Heißes aus dem Suppentopf. Darüber hinaus könnt Ihr leckere Fleischgerichte genießen, mal aus dem Smoker, mal ofenfrisch aufgeschnitten mit den dazu passenden Beilagen. Ein süßes Finale sowie eine umfangreiche Getränkeauswahl mit Sekt, Säften, Mineralwasser und Kaffee-Teebar direkt vom Buffet runden das Angebot ab. Natürlich gibt

es auch stets eine vegetarische Variante. Montag bis Freitag von 12:00 – 14:00 bieten wir zusätzlich einen Quick Lunch an. Unsere Gäste wählen aus fünf verschiedenen, wöchentlich wechselnden Gerichten. Der Mittagstisch inkl. Softgetränk kostet 8,90 €. Nachmittags servieren wir frische Waffeln und eine kleine Kuchenauswahl sowie Eisbecher. Ihr wollt nur etwas trinken oder einen Cocktail schlürfen und eine Kleinigkeit dazu naschen? Nehmt Platz in einem unserer gemütlichen Sessel.



FRÜHSTÜCK, MITTAG, ABEND – JEDEN TAG!
UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM STELLWERK: MO-DO: 8:30 - 00:00 UHR, FR-SA: 8:30 - 1:00 UHR, SO: 9:30 - 00:00 UHR
UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: WEIHNACHTEN & SILVESTER IM STELLWERK FEIERN. BRUNCH – BURGER – BÜFFET – BBQ. DAS GENAUE PROGRAMM FINDEN SIE AUF SEITE 3.



Happy hours und daily specials fehlen natürlich auch nicht. Genaueres findet sich auf unserer Homepage.

Herzstück ist auf jeden Fall unser Southbend 800° Steak Broiler. Die Idee dahinter: Die Steaks sollen bezahlbar bleiben aber eben exakt nach Vorbild eines American Steakhouse zubereitet werden. Zwei unserer Köche haben Gott sei Dank schon Erfahrung mit einem solchen Ofen. Das ist sehr wichtig, da man in Europa mit solchen Temperaturen eigentlich nicht arbeitet. Auf Vorbestellung grillen wir auch gerne Special Cuts wie Porterhouse & Co. Sprecht unseren Service gerne an! Bei zehn verschiedenen Burgern findet auch ganz sicher jeder seinen persönlichen Liebling.

Eine große Salatauswahl, Pastagerichte und Fingerfood sowie leckere Kleinigkeiten runden das Speisenangebot ab. Ein weiteres Highlight auf unserer Speisekarte sind die Smokergerichte wie z.B. saftiges Pulled Pork und butterzarte Spareribs sowie fischiges aber auch veganes. Unser Barchef verführt seine Gäste mit gepflegten Drinks, perfekt gemixten Cocktails und begeistert mit einer großen Auswahl an Edelspirituosen von unserer Bar. Übrigens! Ein Ruhetag ist derzeit nicht geplant.

STELLWERK MECKENHEIM
 BAHNHOFSTRASSE 32
 53340 MECKENHEIM
 T: 02225 7099 545 (AB 1.11)
 F: 02225 7099 546 (AB 1.11)
 INFO@STELLWERK-MECKENHEIM.DE
 WWW.STELLWERK-MECKENHEIM.DE



DEBORAH GROENVELD
Supervisor Service



ARUN PALATHINKAL
Serviceleiter

Bild links (v.L.n.R.):
 MARTIN GEMÜTH, Souschef
 BENNY SCHMIDT, Küchenchef
 DIRK KLÖSGEN, Betriebsleiter

Unser Küchen-Führungsteam im neuen Stellwerk Meckenheim bringt es zusammen auf über 60 Jahre Berufserfahrung, davon waren sie alleine 15 Jahre für das Waldhotel tätig. Für den reibungslosen Service zeichnen Arun Palathinkal als Serviceleiter und Stellvertreterin Deborah Groenveld verantwortlich. Beide sind absolute Teamplayer und haben bereits in verantwortungsvollen Führungspositionen gearbeitet. Mit über 15 Mitarbeitern wird das „Stellwerk“ wohl zum größten gastronomischen Betrieb in Meckenheim.

WANTED

Auch wenn wir schon gut aufgestellt sind, freuen wir uns noch über Verstärkung in Service und Küche. Ihr habt Freude am Umgang mit Gästen, unterstützt uns im Service und an der Theke oder Ihr habt Lust in der Küche mitzuhelfen. Ob morgens, mittags oder abends, unter der Woche oder am Wochenende. Meldet Euch! Unser Team freut sich!



ERÖFFNUNGSBRUNCH IM STELLWERK:

Sonntag, 10.11.2019 ab 9.30 Uhr bis 14:00 Uhr für 19,50 €
Zur Eröffnung sind Hausweine und Fassbiere im Preis inbegriffen

Montag, 11.11.2019 ab 12.00 Uhr bis 22:00 Uhr: Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen für nur 9,99 €

ADVENTSBRUNCH IM STELLWERK

ADVENTSSONNTAGE
1./8./15./22. DEZEMBER 2019
VON 9:30 BIS 14:00 UHR
Großes Frühstücksbüffet, leckere Vorspeisen, Tapas und Salate sowie eine heiße Suppe. Ofenfrische Braten oder butterzarte Gerichte aus dem Smoker mit den passenden Beilagen sowie eine vegetarische Variante. Zum süßen Schluss eine Dessertauswahl in kleinen appetitlichen Weckgläschen. Direkt am Büffet findet Ihr ein umfangreiches Getränkeangebot mit Sekt, Säften, Wasser und Softgetränken sowie eine Kaffee-/Teebar.
Preis pro Person 19,50 €
Kinder von 7-14 Jahren 10,00 €
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

WEIHNACHTSBRUNCH IM STELLWERK

WEIHNACHTSFEIERTAGE
25. UND 26. DEZEMBER 2019
VON 11:00 BIS 15:00 UHR
Big American Breakfast, abwechslungsreiches Vorspeisenbüffet „Land & Meer“, großes Hauptgangbüffet mit Live Stations inklusive passender Beilagen und einer vegetarischen Variante. Zum süßen Schluss eine winterliche Dessertauswahl in kleinen appetitlichen Weckgläschen. Direkt am Büffet findet Ihr ein umfangreiches Getränkeangebot mit Sekt, Säften, Wasser und Softgetränken sowie eine Kaffee-/Teebar.
Preis pro Person 25,00 €
Kinder von 7-14 Jahren 12,50 €
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste

SILVESTER 2019/20 IM STELLWERK

31. DEZEMBER 2019 TAGSÜBER GESCHLOSSEN AB 18.00 UHR
New Years Eve Party. California Buffet mit Live Stations und typisch amerikanischen Gerichten, z.T. mit mexikanischem Einfluss. Büffet, Begrüßungsgetränk, Softs, Hausweine, Bier und Sekt sind bis Veranstaltungsende inklusive. DJ Dirk sorgt für Partylaune bis 3.00 Uhr morgens. Nach dem Feuerwerk können Sie das Neue Jahr an unserer Bar auch bei Cocktails, Longdrinks oder ihrem Lieblingsgetränk gebührend feiern.
Preis pro Person 69,00 €
Cocktails, Longdrinks und Spirituosen sind nicht im Preis inbegriffen.

Vom 1. bis 4. Januar 2020 schnaufen wir kurz durch.
Ab 5. Januar 2020 starten wir dann um 9:30 Uhr mit unserem SUNDAY BRUNCH.
Jeden Donnerstag ab 16:00 Uhr AFTER WORK – unser „Warm Up“ vor dem Wochenende:
Alle Cocktails* 5,00 € und 20% Rabatt auf alle Burger und Steaks (*gilt nicht für die „strong Cocktails“)

WALDHOTEL „TO GO“

FLIEGENDE GANS

Heiligabend bleiben die Waldhotel Restaurants geschlossen, auch unsere Mitarbeiter möchten mit ihren Familien feiern. Aber holen Sie sich das Waldhotel doch zu Ihnen nach Hause....

Über 600 Gäste genießen an den Weihnachtsfeiertagen unsere „fliegenden Gänse“ zu Hause im Kreise der Familie. Heiligabend gehört den Familien. Das gilt natürlich auch für unsere Mitarbeiter, die stets an allen Sonn- und Feiertagen für unsere Gäste sorgen. Allerdings wollten wir nicht einfach zumachen, zumal das Hotel ja geöffnet hat. Also musste eine Idee her, wie wir auch an diesem Tag für das leibliche Wohl unserer Gäste sorgen

können. Wenn wir schon keine Weihnachtsgans servieren, gibt es sie eben zum Mitnehmen. Die Küche bleibt weitestgehend von den Folgen langwieriger Vor- und Zubereitungen verschont und die Arbeit reduziert sich auf Erwärmen und Servieren. Einzig, Sie müssen noch jemanden bestimmen, der die Verantwortung für das (fach)gerechte Tranchieren der Gans übernimmt. Das Angebot, die Qualität und die

komfortable Zubereitungsweise haben sich herumgesprochen und so „fliegen“ an Heiligabend über 150 Gänse in die nähere Umgebung. Eine verständliche und vollumfänglich erprobte Kochanleitung ist natürlich auch dabei. Schließlich soll es ja ein gelungener Abend werden. Dieser Verantwortung sind wir uns vollends bewusst.

Eine ganze Gans können Sie in der Vorweihnachtszeit selbstverständlich auch in unserem Restaurant Cox genießen. Nach frischem Gänse-Rillete zum Brot servieren wir Ihnen unser Gänserahmsüppchen, bevor unsere Mitarbeiter die Gans vor Ihren Augen tranchieren und servieren. Darüber hinaus finden Sie die Klassiker auch als Portionen auf unserer Herbst- und Winterkarte, wie geschmorte Gänsekeule und natürlich Brust & Keule mit den passenden Beilagen.

RESTAURANT COX IM PARK
MONTAG - SONNTAG, 12.00-22.00 UHR
KEIN RUHETAG
TELEFON: +49 (0)2226 169 220



KITCHEN SECRETS:

FASANENBRUST IM LARDOMANTEL AUF WALNUSS-KÜRBIS-RISOTTO



Rezept für 4 Personen.

FÜR DIE FASANENBRÜSTE

4 Fasanenbrüste
200 gr Lardo (alternativ fetter Speck) dünn geschnitten, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosmarin und Thymian gehackt, 10cl Rotwein, Prise Zucker, 2 Wacholderbeeren, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Stück kalte Butter

FÜR DAS RISOTTO

200 Gramm Risotto-Reis, 100 gr Hokkaido Kürbis
10 Walnusskerne, ½ Bund Frühlauch
800ml heiße Gemüsebrühe, 10cl Weißwein
Pfeffer aus der Mühle, 20 gr geriebener Parmesan
Olivenöl, ein Stück Butter, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Die Fasanenbrüste abbrausen und trockentupfen, nur leicht salzen wegen des Specks, pfeffern und im gehackten Thymian und Rosmarin wenden. Anschließend mit dem dünn aufgeschnittenen Lardo umwickeln und beiseite stellen. Für das Risotto ein Stück Butter und Olivenöl leicht erhitzen und den Risottoreis darin glasig werden lassen. Anschließend ca. 200ml heiße Gemüsebrühe angießen und den Weißwein hinzugeben. Wenn der Reis den Großteil der Flüssigkeit aufgesaugt hat, nach und nach die weitere Brühe hinzugeben und immer schön umrühren. Gegebenenfalls noch etwas mehr Brühe oder Wasser hinzugeben, wenn der gewünschte Garpunkt noch nicht erreicht ist, die Flüssigkeit aber schon aufgebraucht ist. Währenddessen 100 gr Kürbis mit Schale klein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Den Frühlauch in Ringe schneiden, die Zwiebelenden fein hacken und den gehackten Knoblauch zum Kürbis geben. Die Walnüsse mit einem Topfboden oder Fleischplattierer grob zerkleinern und zum Kürbis geben. In der Zwischenzeit auf das Risotto achten, dass nicht die Flüssigkeit verbraucht ist und der Reis anbrennt. Wenn der Kürbis fast gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Sobald das Risotto den gewünschten Biss hat, das Kürbis-Walnuss-Gemisch unterheben, ggf. etwas Flüssigkeit nachgeben und den geriebenen Parmesan unterziehen bis das Risotto glänzt und eine leicht sämige Konsistenz bekommt und anschließend zudecken. Für den Fasan eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Brüste jeweils ca. 4min von jeder Seite braten, herausnehmen und Wacholderbeeren, Nelke plus Lorbeerblatt zusammen mit einer Prise Zucker leicht karamellisieren lassen. Dann mit dem Rotwein ablöschen und mit einem Stück kalter Butter die Sauce montieren

ANRICHTEN

Das Risotto mittig auf dem Teller anrichten, die Brüste längs halbieren und auf das Risotto setzen. Etwas von der Bratensauce um den Teller herum nappieren.

GUTEN APPETIT!



DER COUNTDOWN LÄUFT...
WEIHNACHTSFEIER
IM WALDHOTEL

Die Jahresendplanung rückt unaufhaltsam näher und da stellt sich natürlich auch die Frage wo, wann und wie die Weihnachtsfeier ausgerichtet wird, ist diese doch eine ausgezeichnete Möglichkeit Anerkennung auszusprechen und sich bei seinen Mitarbeitern für ihre Leistungen im abgelaufenen Jahres zu bedanken.

Die Angebotsvielfalt scheint nahezu unendlich. Viele Unternehmen machen gar ein riesen Event daraus und verknüpfen die Feier mit Teambuilding-Maßnahmen oder stellen die Feier unter ein bestimmtes Motto. Aber das ist auch eine Budgetfrage. Die häufigste Form ist immer noch die Feier in einem eigenen Raum mit Glühwein- oder Sektempfang, anschließen dem Abendessen und Ausklang mit Musik und Tanz.

Nicht selten wird nur ein kleiner Kreis auserkoren, sich um die Organisation der Feierlichkeit zu kümmern. Schon die Suche nach der geeigneten Location ist gar nicht so einfach. Wenn diese dann gefunden wird und auch noch maßgeschneiderte und budgetfreundliche Angebote bereithält, erleichtert das die weitere Organisation erheblich. Schließlich hat man ja auch noch seinen beruflichen Pflichten nachzugehen.

Das Waldhotel bietet mit vier Veranstaltungsräumen sowie einem Restaurant mit daran angeschlossenem Räumchen eine große Auswahl für Feiern von 10 bis 200 Personen. Drei verschiedene Pauschalangebote in denen sowohl das Büffet als auch die Getränke für den ganzen Abend enthalten sind, machen die Planung einfach, erfolgreich und sorgen für Budgetsicherheit. Natürlich können auf Wunsch auch ganz individuelle Angebote erstellt werden. Gerne sind wir auch bei der Suche eines geeigneten Rahmenprogramms behilflich.

UNSER TIPP:

Das Geschäft ist bis Jahresende zu stark, um eine Weihnachtsfeier zu realisieren? Daher gelten unsere Weihnachtsangebote auch noch bis zum Karnevalswochenende. KICK-OFF Veranstaltungen liegen voll im Trend und kommen bei den Mitarbeitern auch sehr gut an.

WALDHOTEL-NEWS

32 NEUE ZIMMER FÜR DAS WALDHOTEL

Seit nunmehr fast einer Dekade hat sich das Waldhotel Rheinbach zu einem der führenden Häuser in der Region entwickelt. Rheinbach glänzt mit gesunden Wirtschaftszahlen, viele Global Player Unternehmen haben sich in den Nachbargemeinden niedergelassen und das spüren auch wir hier im Hotel. Deshalb freuen wir uns, unseren Gästen ab dem Sommer 32 zusätzliche Zimmer anbieten zu können.

Eines kann man jetzt schon sagen. Das neue Gebäude fügt sich sehr harmonisch in das bestehende Anwesen ein. Man bekommt den Eindruck als wäre es schon immer da gewesen. Von außen wirkt das Gästehaus fast schon fertiggestellt. Im Innenbereich haben die Trockenbauer bereits ganze Arbeit geleistet. Aktuell werden alle notwendigen Leitungen und Rohre verlegt. Lüftung, Gas, Wasser, Heizung sowie Strom, Telefonie und Internet werden entsprechend vorbereitet. Im nächsten Schritt muss noch viel Erdreich abgetragen werden, um die Wiese zu begradigen und die Straße zur Tiefgarage hin anzulegen.

Für die Inneneinrichtung haben wir bereits einen Anbieter gefunden und freuen uns schon, Ihnen in der nächsten Ausgabe

erste Entwürfe präsentieren zu können. Der zusätzliche Veranstaltungsraum mit 140m² ist ideal geeignet für Feiern mit bis zu ca. 70 Gästen oder für Tagungen. Eine Trennwand macht auch 2 Veranstaltungen gleichzeitig für jeweils bis zu 25 Teilnehmern möglich.

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

	PERSONEN
Runde Tische	72
Parlamentarisch	72
Stuhlreihen	150
U-Form	40
U-Form innen & außen	69

Die Tiefgarage bietet Platz für 23 Autos und verbessert die Parkplatzsituation spürbar. Mit den zusätzlichen Parkplätzen am

Steinbruch könnten alle Parkplatzprobleme gelöst werden, wenn sich denn mit der Stadt eine einvernehmliche Lösung zur Nutzung erzielen lässt. Da neben den Zimmern auch das Restaurant, die Bar und das Bankett- bzw. Tagungsgeschäft durch die Erweiterung höhere Umsätze erwarten lassen, wird auch in diesen Bereichen nochmal in Mitarbeiter investiert. Die Mitarbeiteranzahl könnte von aktuell 42 auf 50 anwachsen.

Da das Waldhotel nahezu alle Segmente der Gastronomie wie auch des Übernachtungsgeschäftes bedient, ist das Unternehmen auch relativ resistent gegen wirtschaftliche Krisen aller Art und damit gut für die Zukunft gerüstet.



13. BIS 15. DEZEMBER 2019

RHEINBACHER WEIHNACHTSMARKT

Wieder kommen Tausende von Besuchern in unser Städtchen, um sich bei Glühwein und allerlei Spezereien von den Kunsthandwerkern inspirieren oder zum Kauf verführen zu lassen.



Am dritten Adventswochenende ist es wieder soweit. Entlang des Prümer Walls bis zum Wasemer Turm prägen liebevoll dekorierte Holzhütten das Stadtbild. Neben abwechslungsreichem Kunsthandwerk wartet der Weihnachtsmarkt mit einem vielfältigen gastronomischen Angebot und spannendem Bühnenprogramm auf. Auch in diesem Jahr werden Oliver Wolf

und Erich Marshall mit vielen weiteren Freiwilligen dafür sorgen, dass alles klappt und Aussteller wie Besucher zufrieden sind. Hinter der Umsetzung steckt jede Menge Arbeit und Kosten, angefangen bei Strom- und Wasserversorgung, über Bühnenbau, Technik, Müllentsorgung bis hin zur Werbung. Der Gewerbeverein ist zwar Veranstalter, muss aber kos-

tendekend arbeiten, um nicht andere Interessen zu verletzen. Ohne die Sponsoren wäre diese Aufgabe kaum zu meistern.

Wir, das Waldhotel Rheinbach, freuen uns auch darauf Sie wieder zahlreich an unserem Stand bei hausgemachtem Punsch und winterlichen Spezereien begrüßen und bewirten zu dürfen.

Hochzeits- und Eventfloristik
Brautsträuße
Tisch- und Raumdekoration

Blumenbotschaft
VIER JAHRESZEITEN

Nadine Samulewitz . Floristmeisterin . Neugartenstraße 28 . 53359 Rheinbach
02226 168 162 0 www.bbvj.de



RHEINBACH NEWS

GENUSS PUR IM NEUEN REWE MARKT 2020

20 Jahre betreibt das Ehepaar Bernd und Klaudia Esser den REWE Markt an der alten Molkerei in Rheinbach. Doch das in die Jahre gekommene Gebäude wird der umfangreichen Angebotspalette und dem Qualitätsstreben langfristig nicht mehr gerecht. Auf 3.500m² entsteht eine Genusswelt auf höchstem Niveau.

So lag der Entschluss nahe, das Firmenjubiläum nicht einfach mit einer Umgestaltung zu feiern, sondern die Kunden gleich mit einem kompletten Neubau zu begeistern. Auf dann 3.500 m² entsteht eine Lebensmittelwelt auf neuestem REWE Top Niveau. Aber auch das Gebäude wird nach neuesten Standards nachhaltig gebaut. Unter dem Begriff „Green Building“ entsteht ein zertifiziertes Gebäude, dessen ökologische Bauweise Ressourcen schont, Wasser- und Energieverbrauch reduziert und den gesamten Zyklus vom Bau über die Nutzung bis hin sogar zur Demontage berücksichtigt. Der optimierte Innenausbau ermöglicht auch eine noch größere Angebotspalette um den Kunden zukünftig noch mehr Auswahl und Übersichtlichkeit bieten zu können. Es sind auch zahlreiche Neuerungen in gastronomischer Hinsicht sowie bei den zusätzlichen Verkaufsflächen geplant, die natürlich noch nicht verraten werden können. Die Geheimnisse werden erst zur Neueröffnung gelüftet. Durch die an das Gelände angepasste Bauweise entstehen sogar mehr Parkplätze als vorher. Die Parkplatztiefe wurde ebenfalls den aktuellen PKW-Größen angepasst.



Während der knapp einjährigen Umbauzeit von Januar bis November 2020 zieht der REWE Markt übergangsweise in die Räumlichkeiten des ehemaligen Plus in die Bachstraße. Damit möchte Familie Esser ihren Kunden weiterhin die Annehmlichkeiten der Produktpalette offerieren können. So wurden auch alle Arbeitsplätze der Festangestellten erhalten. „Wir sind uns der sozialen Verantwortung für unsere Mitarbeiter bewusst“ sagt Bernd Esser „und die Kunden werden es ebenfalls zu schätzen wissen, ihre bekannten Gesichter auch in der Bachstraße vorzufinden. Um die Parkplatzsituation müssen sich die Kunden keine Sorgen machen. Es wird ein Shuttle von der Bachstraße verkehren, der die Kunden komfortabel bis zum großen Parkplatz am Himmelroder Wall bringt.

Ein erster logistischer Kraftakt wird der Umzug von der alten Molkerei in die Bachstraße. In nur 2 Tagen soll Ende Januar das gesamte Sortiment umgezogen werden. Bereits am Samstag, den 24. Januar wird der Betrieb wieder aufgenommen. Die Neueröffnung an alter Adresse ist für den 6. Dezember 2020 geplant.

Wir wünschen unseren Freunden Bernd & Klaudia Esser sowie ihrem Team viel Erfolg und treue Kunden und freuen uns schon auf die Eröffnung des dann wohl modernsten Supermarktes in Rheinbach.



WOTEC ist Ihr erfahrener Full-Service-Partner für Ihren großen Tag. Wir planen und gestalten Ihre Feier individuell nach Ihren Wünschen und sind stets an Ihrer Seite. Außerdem liefern wir Ihnen Technik, Personal und Qualität.

www.wo-tec.de
info@wo-tec.de
+49 2226 90 37 440

WOTEC
Veranstaltungen · Medien · Dienstleistungen

SEGNITZ®

Schlumberger
seit 1842
METHODE TRADITIONNELLE

GUNDERLOCH
WEINGUT

Handelsagentur MOHR & SCHLAX e.K.
Partner Ihres Waldhotels Rheinbach für ausgesuchte Weine und Sekt:
Segnitz · Schlumberger · Gunderloch

IMPRESSUM

Herausgeber / Anzeigen:
WALDHOTEL RHEINBACH
Ölmühlenweg 99 · 53359 Rheinbach
Telefon: +49 (0)2226 169 220
Fax: +49 (0)2226 169 22 99
E-Mail: info@waldhotel-rheinbach.de
Web: www.waldhotel-rheinbach.de

Konzeption, Redaktion & Gestaltung:
IEWS PUBLISHING
Trogerstrasse 40 · 81675 München
Telefon: +49 (0)89 982 86 51
Fax: +49 (0)89 982 76 46
E-Mail: info@views-publishing.com
Web: www.views-publishing.com

WALDHOTEL ZEITUNG
Erscheinungsweise: Dreimal pro Jahr
Erscheinungstermine:
Januar / Mai / September
Lithographie:
MXM Digital Service, München
Druck & Verteilung:
Werbemittel-Verteilung Rhein-Erft
GmbH & Co. KG, Weilerswist/Metternich

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen. Die Urheberrechte für redaktionelle Beiträge, Anzeigen, Entwürfe, Fotos sowie die gesamte grafische Gestaltung bleiben beim Verlag und dürfen nur nach ausdrücklicher Genehmigung verwendet werden.

© VIEWS PUBLISHING 2019

Reservierungen und Informationen unter Tel: 02226 / 169 220



TÄGLICH IN UNSEREM RESTAURANT
COX IM PARK

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN DREI ODER VIER GÄNGEN**

Wahlweise mit korrespondierenden Weinen nach Sommelier-Empfehlung. Mediterrane Höhepunkte und erlesene Spezialitäten aus der Region fließen zusammen zu kreativen Erlebnissen für Genießer.

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € (inkl. Wein 51,90 €)
Als Vier-Gang-Menü 42,50 € (inkl. Wein 59,90 €)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

BESTES FLEISCH AUS DER REGION

ALLES WILD

Das Beste aus Wald und Flur für Sie zusammengestellt auf einer Sonderkarte.

Genießen Sie bestes Wild aus der Region.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

JEDEN FREITAG AB 18.00 UHR

Candlelight Dinner

Entfliehen Sie dem Alltag, entführen Sie Ihre/n Liebste/n ... und schalten Sie vor allem Ihr Handy aus. Genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü in romantischer Atmosphäre.

59,90 € für 2 Personen
inkl. unserem COX-Aperitif,
exklusive weiterer Getränke.



25. UND 26. DEZEMBER 2019
11.00 UHR BIS 15.00 UHR

WEIHNACHTSBRUNCH

Begrüßungsgetränk, kalt-warmes Büffet mit Spezialitäten rund um die Weihnachtszeit. Alkoholfreie Getränke wie Säfte, Limonaden und Mineralwasser, Hausweine, Kaffee- und Teebar. Kinderspielecke mit Betreuung.

39,00 € pro Person
Kinder bis sechs Jahre sind unsere Gäste,
von 7-14 Jahre € 15,00

25. UND 26. DEZEMBER 2019
12.00 - 15.00 UHR UND 18.00 - 22.00 UHR

**RESTAURANT
COX IM PARK
WEIHNACHTSMENÜ**

Es erwartet Sie ein Weihnachtsmenü in 4 Gängen mit 2 Hauptspeisen zur Wahl oder Sie speisen à la carte von unserer Weihnachtskarte.

Natürlich gibt es auch wieder unser vegetarisches Menü.

Drei-Gang-Menü 45,00 € p.P.
Vier-Gang-Menü 49,00 € p.P.

MONTAG, 31. OKTOBER 2019
AB 20.00 UHR

Halloween Ü-30+ PARTY

DAS HIGHLIGHT IM HERBST
LIMITED EDITION

15,00 € pro Person inkl. Welcome Drink

Kartenvorverkauf ab 1. Oktober 2019
im B1 oder bei uns im Hotel.
KEINE ABENDKASSE!

JEDEN SONNTAG VON 11.00 BIS 15.00 UHR

**HERBSTGEFLÜSTER
SONNTAGS-BRUNCH**

Schlemmen nach Herzenslust
in unseren Festsälen.

Nach dem Begrüßungssekt geht es zum grossen Frühstücksbüffet. Danach leiten abwechslungsreiche Vorspeisen und Suppen – mal fein, mal deftig – zum warmen Hauptgangbüffet über. Zum krönenden Abschluss erwartet Sie eine endlose Dessertauswahl. Mineralwasser und Kaffee/Tee sind inbegriffen.

29,50 € pro Person, Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste von 7-14 Jahre 15,00 €

Oder Sie speisen ab 12.00 Uhr, wie gewohnt à la carte in unserem Restaurant Cox.

FREITAG, 13. BIS
SONNTAG, 15. DEZEMBER 2019

**RHEINBACHER
WEIHNACHTSMARKT**

Besuchen Sie uns auf dem Rheinbacher Weihnachtsmarkt bei hausgemachtem Punsch, deftigem Grünkohleintopf und anderen Spezialitäten.



**VORWEIHNACHTLICHE
GENÜSSE**

1. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2019

**GANZE GANS
FÜR 4 PERSONEN**

Gänse-Rilette mit Baguette
Gänsesüppchen mit Croûtons
Brust & Keule von der Hafermastgans an Beifußjus mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen

119,00 € (für 4 Personen)

Wir bitten um Vorbestellung (mindestens am Vortag).

1. BIS 24. DEZEMBER 2019

**«FLIEGENDE GANS»
ZUM MITNEHMEN**

Eine ganze Gans (5 kg Rohgewicht) im Bratschlauch vorgebraten mit Maronen, Kartoffelklößen, Beifußjus und Apfelrotkohl. Sie legen die Gans zuhause für 50 min. ins Rohr und brauchen die Beilagen nur noch zu erwärmen. Dank des Bratschlauchs bleibt der Backofen sauber und in der Küche kaum Geruch zurück.

75,00 € inklusive einer Flasche Rotwein

Wir bitten um Vorbestellung (mindestens am Vortag).

Advents-Brunch

1. / 8. / 15. / 22. DEZEMBER 2019
11.00 BIS 15.00 UHR

Genießen Sie weihnachtliche Spezialitäten vom kalt-warmen Büffet sowie eine Auswahl an winterlich duftenden Desserts. Mineralwasser, Säfte und Kaffeebar inklusive.

29,50 € pro Person inklusive Begrüßungssekt
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste
von 7-14 Jahre 15,00 €

**AUSBLICK
JANUAR 2020**



5. JANUAR BIS 30. MÄRZ 2020

**9 Jahre
WALDHOTEL RHEINBACH**

UNSER JUBILÄUMS WINTER-SPECIAL!

Diesen Anlass möchten wir mit Ihnen feiern. Genießen Sie unser monatlich wechselndes Drei-Gänge-Menü mit zwei Hauptgängen zur Wahl inklusive COX-Aperitif, Mineralwasser und Kaffeespezialität nach dem Essen.

Nur 59,00 € für 2 Personen



31. DEZEMBER 2019
AB 19.00 UHR

**SILVESTER-GALA
IN UNSEREN FESTSÄLEN**

Sektempfang, Amuse bouche, auf den Tischen eingedeckt, Galabüffet Hausweine, Bier und Softgetränke Kaffee- und Teebar Livemusik und Tanz ins Neue Jahr Mitternachts-Champagner Feuerwerk im Park, Mitternachtssuppe

149,00 € p.P. (Wir bitten um Reservierung)

31. DEZEMBER 2018 AB 18.30 UHR
ENDE GEGEN 23.00 UHR

**RESTAURANT COX IM PARK
SILVESTERMENÜ**

Sektempfang 18.30 Uhr
Im Anschluß an Ihre Getränkebestellung servieren wir unser Silvestermenü in sechs Gängen.

79,00 € p.P. (Wir bitten um Reservierung)

Gegen einen Aufpreis von 30,00 € erhalten Sie eine Flanierkarte* für die Säle und die Bar und können mit uns bei Livemusik und Tanz in das Neue Jahr hineinfieren. Mitternachts-Champagner sowie Hausweine, Bier, Softgetränke und Kaffee bzw. Tee sind inbegriffen.

*nur buchbar in Verbindung mit der Teilnahme am Menü



DEN GANZEN JANUAR
DURCHGEHEND AB 12.00 UHR

«GRÜNKOHLSCHLACHT»

ZEIT FÜR KLASSIKER
UND NEUINTERPRETATIONEN

Einst verschmähtes Wintergemüse ist um „Kale“, so heißt er in den USA, ein riesen Hype ausgebrochen. Ob als Salat, Chips oder Kohlrouladen, er ist wohl eines der gesündesten Gemüse überhaupt. Wir haben eine sehr schmackhafte Auswahl für Sie zusammengestellt.

Unsere deftige Grünkohlschlacht mit Kasser, Bauch, Mettenden, Grützwurst und Nachschlag & Korn zu 16,90 € gibt es natürlich weiterhin!

Lassen Sie sich überraschen!