



**WALDHOTEL NEWS:**  
Der Eröffnungstermin  
des Neubaus steht.  
**SEITE 6**



**TRAUM-HOCHZEIT  
IM WALDHOTEL**  
Der perfekte Ort für den  
schönsten Tag im Leben.  
**SEITE 4**



**MENUS TO GO**  
Schlemmen zuhause!  
Candlelight Dinner,  
Valentine & Ostern  
**SEITE 2 UND 5**

# WALDHOTEL ZEITUNG

WALDHOTEL RHEINBACH · ÖLMÜHLENWEG 98-99 · D-53359 RHEINBACH · TEL.: +49 (0)2226 169 220 · WWW.WALDHOTEL-RHEINBACH.DE

AUSGABE 1 / FEBRUAR 2021



Liebe Gäste,

als wir im Sommer unsere Waldhotel Zeitung nach einmal „Aussetzen“ während der Pandemie erster Teil wieder in Angriff genommen hatten, dachten wir offen gesagt nicht daran, dass wir ein weiteres Mal, und dann auch noch mehr als doppelt so lange, die Tore im Stellwerk und im Waldhotel erneut schließen müssten. Nun kam es so und es ist müßig die politische Entscheidung zu bewerten. Zwar haben wir den zweiten Lockdown bisher mental besser überstanden aber die wirtschaftlichen Folgen sind doch dramatisch für uns und die gesamte Branche.

Trotz allem bleibt uns nur der Blick nach vorne und so sind wir stolz, Ihnen mit dieser neuen Ausgabe der Waldhotel Zeitung ein paar Ein- und Ausblicke auf das Jahr 2021 unserer Unternehmen geben zu können.

Neben der Hotelenerweiterung, für die jetzt auch endlich ein Eröffnungstermin feststeht, haben wir im neu eröffneten Rewe Markt Esser in Rheinbach mit unserem J & K Deli ein weiteres Standbein erschaffen.

Unsere Gedanken sind auch bei unseren Mitarbeitern, für die der Lockdown ebenfalls enorme Einbußen bedeutet.

An dieser Stelle möchten wir uns auch bei unseren treuen Gästen bedanken, die uns mit Take-away, Silvestermenü, Weihnachtsgans to go usw. so zahlreich unterstützt haben.

Lassen Sie uns hoffen, dass wir bis spätestens Ostern ein großes Wiedersehen feiern können!

Herzlichst  
Ihre Gastgeber

Jens & Katharina  
Pfannkuch

HOTELIERS  
WALDHOTEL RHEINBACH



## WALDHOTEL "TO GO"

**J&K DELI, TAKE-AWAY: Ein neues Standbein genau zur rechten Zeit...  
Auch wenn wir unsere Gäste am liebsten wieder ab sofort im Waldhotel begrüßen und verwöhnen würden, ist uns klar, dass dies wohl noch eine ganze Weile dauern dürfte.  
Also haben wir uns entschlossen, das Waldhotel etwas näher in die Stadt zu bringen.**

Im Sommer 2020 sprachen wir mit Bernd Esser, Besitzer des alten und neuen REWE Markt Esser in Rheinbach an der alten Molkerei erstmals über ein gastronomisches Konzept in einem Supermarkt. Auch wenn die Verlockung groß war, entschieden wir uns zunächst gegen ein zusätzliches Projekt. Die Folgen des ersten Shutdowns hingen uns noch in den Knochen, das Stellwerk musste wieder angeschoben und die Hotelenerweiterung vorangetrieben werden; also hatten wir eigentlich keine Langeweile. Was dann Ende Oktober als ein Gespräch unter Freunden begann, fand im Dezember eine Woche nach der Eröffnung des neuen REWE Markt Esser in Rheinbach seine Umsetzung.

In nur sieben Tagen wurde aus der Idee eine Art „fliegendes Waldhotel“ im REWE Markt Esser zu installieren, Wirklichkeit. Am 15.12.2020 eröffneten wir unser J&K DELI und haben in den ersten vier Wochen bereits über 1.000 Mahlzeiten verkauft.

Der elterliche Betrieb entwickelte das neue Logo. Die Firma Neon Hiepler realisierte innerhalb einer Woche die Tafelkonstruktionen und Tischverkleidungen sowie das mannshohe Logo für unseren Stand. Das gesamte Investment inkl. notwendiger Küchengeräte und der Anschaffung eines kleinen gebrauchten Minivan hatte sich schon Ende Dezember amor-

Fortsetzung Seite 2



**SUPERFOOD  
FÜR KALTE TAGE**

## KOHL, KALE & CO.

Ob klein, ob groß, fest oder locker, kraus oder glatt. Kohl ist ein Genuss. Bei der Vielzahl an Sorten ist es gar nicht schlimm, wenn man den einen oder anderen nicht so gerne mag. Winterzeit ist Kohlzeit. Da liegt es nahe, dass wir vor allem an die deftigen Gerichte, in Schmalz gekocht, mit Würstchen, Speck,

Fortsetzung Seite 3



**J&K DELI**

## GREEN PACKAGING

Der Verbrauch an Einwegverpackungen ist während des Lockdowns um 20% gestiegen. Ein Umdenken tut Not.

Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst. Daher nutzen wir im J&K DELI ausschließlich Verpackungsmaterial, das zu 100% klimaneutral hergestellt worden ist.




Lieferant des Hauses

**Lehner&Friedrich**

GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

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



tisiert. Der restliche Stand konnte mit vorhandenem Equipment aus dem Waldhotel fertiggestellt werden. Elektriker und Installateure des Rewe Marktes sorgten binnen 24 Stunden für die notwendige Strom- und Wasserversorgung.

Unsere Köche erarbeiteten in wenigen Tagen ein Food-Konzept. Aufgabe war und ist es, Gerichte anzubieten, die direkt vor Ort heiß und ohne Wartezeit zum sofortigen Verzehr erworben werden können. Gleichzeitig muss es möglich sein, diese Gerichte auch kalt mit nach Hause zu nehmen und diese problemlos und schnell verzehrfertig zu erhitzen. Schließlich heißt das Konzept „HOT & COLD“.

Bei der Speisenauswahl bleiben wir recht bodenständig. Deutsche Hausmannskost wie deftige Eintöpfe, Grünkohl mit Mettende

**„HOT & COLD“ – DAS NEUE FOOD-KONZEPT. ALLE GERICHTE KÖNNEN VOR ORT HEISS GENOSSEN WERDEN. ODER SIE NEHMEN DIE SPEISEN KALT MIT NACH HAUSE UND ERWÄRMEN SIE IN KÜRZESTER ZEIT.**

und Kassler oder auch Sauerbraten und Königsberger Klopse sowie andere liebgewonnene Klassiker wechseln sich mit leichten Pastagerichten und Salaten ab.

Hierbei machten wir uns die moderne Zubereitung des „sous vide“ Gares zu Nutze. Die Gerichte werden einzeln vakuumiert und können im Wasserbad binnen 10 Minuten erhitzt und auf den Punkt gegart zubereitet werden. Zeitweise ging es zu wie in einem Kochstudio. Die Gerichte mussten gekocht werden, einen Tag auskühlen, bevor wir am nächsten Tag die Garprobe machen konn-

ten. Die größte Herausforderung dabei stellten die Saucen dar, die durch das Vakuumieren und Abkühlen beim erneuten Erwärmen eine ganz andere Bindung bekamen. Nach einigen Versuchen hatten wir aber die richtige Mischung aus Saucenmenge und Konsistenz erreicht.

Aktuell müssen wir uns auf das Mitnahmekonzept beschränken aber wir hoffen mit dem Ende des Lockdowns weitere Gästekreise anzusprechen, die dann zum Essen auch vor Ort verweilen. In diesem Zuge würde eine Getränkeauswahl das Angebot ergänzen. Nach zahlreichen Anfragen, ob es auch Speisen „auf die Faust“ gäbe, werden wir ab 1. Februar vor Ort zubereitete Hot Dogs mit verschiedenen Condiments und frische Waffeln anbieten. Eine weitere Idee während der

HOT & COLD

# J & K DELI

POWERED BY  
WALDHOTEL RHEINBACH

## Candlelight Dinner "to go"

Nach dem riesigen Erfolg unserer Menüs "to go" an Ostern und Weihnachten, bieten wir Ihnen ab jetzt ein monatlich wechselndes romantisches Menü als Take-away an.

Sie können das Menü bei uns im Waldhotel bis Mittwoch Abend bestellen. Abholung ist jeweils Freitag oder Samstag in der Zeit von 15.00 - 19.00 Uhr im J&K DELI im REWE Markt Esser, Rheinbach.  
Unser Candlelight Menü vom 26. Februar bis 27. März:

**"Garnele küsst Poularde"**  
an Avocado Panna Cotta und Paprika Salsa  
\*\*\*  
Ossobuco vom Kalb in Limonen-Chilisauce  
zweierlei Karotten und Safrankartoffeln  
\*\*\*  
Tiramisu mit Kirsche

3-Gänge-Menü für 2 Personen  
inklusive 1 Flasche Waldhotel Sekt brut  
nur 49,00 €

---

**J&K DELI**  
IM REWE MARKT ESSER  
AN DER ALTEN MOLKEREI 3, 53359 RHEINBACH  
BESTELLUNG UNTER: +49 (0)2226 169 220

Schließung der Gastronomien ist unser Candlelight Menu "FOR TWO TO GO". Für nur 49,00 Euro inkl. einer Flasche Sekt kann man sich am Stand freitags und samstags das Menü abholen. Es muss nur bis Mittwoch bestellt werden.

Zum Valentinstag und Ostern bieten wir ebenfalls unsere Menüs to go an. Auch wenn für uns diese Art Gastronomie Neuland ist, lassen die Umsätze der ersten

Wochen auf eine erfolgreiche Zukunft hoffen. Ob und wie weit wir das Konzept nach Ende der Betriebsschließungen fortsetzen, lassen wir augenblicklich offen. Zeitlich sind wir frei in der Entscheidung und wir warten einfach mal ab, wie sich das J&K Deli weiterentwickelt.

Der Name J&K steht übrigens ganz einfach für die Anfangsbuchstaben meiner Frau und mir „Jens & Katharina“.



Fortsetzung von Seite 1

Kassler etc denken. Praktisch alle Kohlsorten verfügen über einen hohen Vitamin C Gehalt, enthalten viele Ballaststoffe, wirken Cholesterin senkend und verbessern die Darmflora. In 100g der meisten Kohlsorten steckt mehr Vitamin C als in einem Glas frisch gepressten Orangensaft. Bereits 250g decken den kompletten Tagesbedarf. Wichtige Mineralien wie Eisen, Calcium, Magnesium sind ebenfalls in großen Mengen enthalten, was Kohl auch zu einer sehr guten Alternative zu Fleisch macht.

Bereits Hildegard von Bingen sprach dem Kohl eine enorme Heilwirkung zu. Die feste Struktur der meisten Kohlsorten sorgt dafür, dass viele der Vitamine auch trotz langer Koch- und Garzeiten weitestgehend erhalten bleiben. Kohl ist vielseitig in der Zubereitung und es gibt zahlreiche Sorten, die allesamt ihren ganz eigenen Charakter haben.



Ohne Kohl sähe es in der Winterzeit ziemlich armselig aus in den Gemüseregalen. Daher sollte der Kohl gerade vom Spätherbst bis zum Frühjahr eine große Rolle in der Speiseplanung einnehmen

**Unser Tipp:** Kohlsorten mit vielen Bitterstoffen immer zuerst in kochendem Wasser blanchieren,

**KOHL, KALE & CO. IN 100G DER MEISTEN KOHLSORTEN STECKT MEHR VITAMIN C ALS IN EINEM GLAS FRISCH GEPRESSTEN ORANGENSAFT.**

das Wasser vollständig abgießen, den Kohl in kaltem Wasser abschrecken und dann weiterverarbeiten. Der Kohlgeschmack kommt besser zur Geltung, die Farbe bleibt durch das Abschrecken länger erhalten und die oft pelzigen Bitterstoffe sind weg. Die meisten Kohlsorten schmecken nach dem erneuten Erwärmen besser als nach dem ersten Garprozess. Das stimmt tatsächlich und der Vorteil ist, Kohl lässt sich auf diese Weise sehr gut auch für ein Essen mit Gästen am Vortag vorbereiten.

Bei festen, lang kochenden Kohlsorten macht ein großzügiges Stück Butter beim Garen einen großen Unterschied. Die Garzeit wird kürzer und die Inhaltsstoffe bleiben besser erhalten. Darüber hinaus entfalten bestimmte Vitamine ihre Wirksamkeit nur in Verbindung mit Fetten. Die Vitamine B und C sind wasserlöslich während die anderen Vitamine wie B, D und E Fett brauchen.

**Ein Hoch auf den Kohlkopf!**

## STELLWERK MECKENHEIM

### DIE WEICHEN SIND GESTELLT – WIR WARTEN AUF DAS SIGNAL ZUR WEITERFAHRT!

Drei Monate nach der Eröffnung musste das Stellwerk eine Notbremsung hinlegen. Erst Mitte Mai nahm die „Lok“ wieder Fahrt auf.

Der Start in die Sommersaison war zunächst etwas verhalten, was schlicht daran lag, dass der Großteil unserer Gäste nicht wusste, dass wir auch einen liebevoll angelegten Außenbereich mit 100 Plätzen rund um das Haus angelegt hatten. Erst als die Tage kürzer und die Abende kühler wurden konnten wir allmählich wieder an Umsätze anknüpfen, wie wir sie vor dem ersten Lockdown erzielt hatten. Trotz deutlich reduziertem Sitzplatzangebot erreichten wir abends in den Spitzen um die 150 Gäste und konnten im Oktober erstmals in einem Monat schwarze Zahlen schreiben. Dann folgte der zweite Zwangsstopp. Ohne die Finanzkraft des Waldhotels wäre es schwer geworden aber bisher haben wir die schwierige Situation erfolgreich gemeistert und werden auch bis zur Wiedereröffnung durchhalten. Mit unseren Sonderaktionen im September und Oktober mit BBQ-Specials aus dem Smoker und einer Steakkarte mit Special Cuts und hauseigenen Dry-aged-Steaks konnten wir unsere Kernkompetenzen erfolgreich unter Beweis stellen. Daran werden wir nach Wiedereröffnung anknüpfen.



Foto: Marco Dahmen Photography / www.art-work-studio.de

Freut Euch auf unsere Specials. Nachdem wir das Frühstück zeitweise auf à-la-carte umstellen mussten, haben wir im September wieder unser beliebtes Frühstücksbuffet für 9,50 € sowie unseren Sonntagsbrunch angeboten. Sobald wir 2021 öffnen dürfen, werden wir auch wieder nahtlos mit den beliebten Buffets starten. Unser ausgefeiltes Hygienekonzept wurde von den Gästen stets gelobt und die wieder wachsende Zahl an Gästen belegt dies eindrucksvoll.

Der Mittagstisch mit wöchentlich wechselnden Gerichten und einer erweiterten Auswahl aus unserer großen Karte kam ebenfalls gut an, haben wir mittags doch viele

Gäste, die nicht auf ein saftiges Steak oder unsere Spezialitäten aus dem Smoker verzichten wollen. Auch der After-work Donnerstag hat sich prächtig entwickelt: War dieser Tag anfangs einer der schwächsten, hat das Angebot Happy Hour mit 20% auf alle Burger und Steaks sowie beliebten Cocktails für 5 Euro für eine immense Steigerung gesorgt. Um alle Gäste zeitnah mit Getränken zu versorgen, waren donnerstags mindestens zwei Barkeeper am Start und Restaurantleitung oder ich mussten zwischendurch mit einsteigen um der Getränkeflut Herr zu werden.

Sobald wir wieder öffnen dürfen, steht Euch unsere bewährte Mannschaft wieder in vollem Umfang zur Verfügung. Wegen uns kann es morgen wieder losgehen und wir freuen uns. Alle sind an Bord geblieben und warten nur, dass wir „volle Hütte“ haben. Auf daß der Schaffner bald zur Weiterfahrt pfeift.

**STELLWERK MECKENHEIM**  
BAHNHOFSTRASSE 32  
53340 MECKENHEIM  
T: +49 (0)2225 7099 545  
INFO@STELLWERK-MECKENHEIM.DE  
WWW.STELLWERK-MECKENHEIM.DE



#### KITCHEN SECRETS:

### WIRSINGEINTOPF MIT HACKKLÖSSCHEN

Rezept für 4 Portionen

#### ZUTATEN

- 1 Wirsingkopf
- 1,5 Liter Gemüsebrühe, 1 Becher Sahne
- 30 Gramm Butter, 2 Esslöffel Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Esslöffel scharfer Senf
- 500 Gramm Hackfleisch gemischt
- 1 Brötchen vom Vortag, 2 Eier, 1 Hand voll Semmelbrösel
- 1 TL Paprikapulver scharf, ½ TL Currypulver
- 500 Gramm Kartoffeln
- 100g Speck, gewürfelt oder in feinen Streifen
- 1 Zwiebel fein gewürfelt, Petersilie, grob gehackt

#### ZUBEREITUNG

Den Wirsing vierteln und vom Strunk befreien, anschließend in feine Streifen schneiden. Den geschnittenen Kohl in einem großen Topf mit kochendem Wasser solange blanchieren, bis er zusammenfällt. Eine Tasse von dem Kohlwasser zurückbehalten und den Wirsing in einem Durchschlag abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und erneut abgießen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzugeben und glatt rühren. Die Hälfte der heißen Brühe angießen und dabei rühren, bis die Masse glatt ist. Dann erst den Becher Sahne hinzugeben. Geriebene Muskatnuss und den Senf einrühren.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und für knapp 10 Minuten halbgar kochen. Den Speck mit ganz wenig Fett zerlassen. Dann die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten und alles zu der Bechamel-Sauce geben. Den erkalteten Wirsing in den großen Topf zurück füllen, den restlichen Liter Brühe dazu geben, aufkochen und die Bechamel-Sauce dazugeben. Die Temperatur verringern und zugedeckt 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Brötchen in ausreichend Wasser vollsaugen lassen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Eier, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, restliche Zwiebel und das eingeweichte, ausgedrückte Brötchen hinzugeben. Die Masse gut durchkneten und 10 min. ruhen lassen. Anschließend kleine Bällchen formen und zum Wirsing geben. Jetzt auch die Kartoffelwürfel hinzufügen.

Alles für weitere 30 min. leicht köcheln lassen und zum Schluss noch die gehackte Petersilie einrühren. Wenn dem Eintopf Flüssigkeit fehlt ggf. mit der zurückbehaltenen Wirsing-Brühe vom Blanchieren auf die gewünschte Konsistenz bringen. Vor dem Anrichten nochmal mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

**GUTEN APPETIT!**



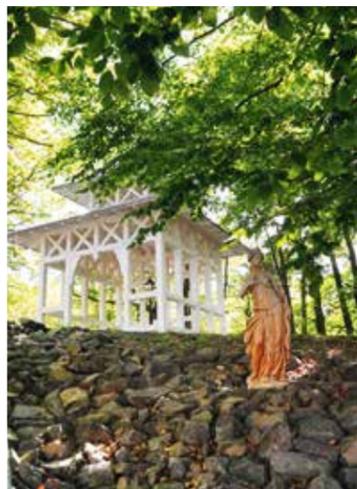
PLANUNG UND VORFREUDE – HOCHZEITSMESSE UND LOCATION

**DER PERFEKTE RAHMEN FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG**

Ambiente ist wichtig, keine Frage, ist das doch der erste Eindruck, und für den gibt es bekanntlich keine zweite Chance. Aber zu einer Location gehört weitaus mehr als nur das äußere Erscheinungsbild.

Dass das Waldhotel die perfekte Adresse für Hochzeitsfeierlichkeiten ist, hat sich herumgesprochen. Über 100 Paare von 10 bis fast 200 Gästen gaben sich im letzten Jahr das Ja-Wort bei uns, und rund 80 feierten ihren großen Tag in unserem Festsaal oder buchten das Restaurant exklusiv für ihre Hochzeit.

Mit dieser umfangreichen Erfahrung stehen wir den Paaren jederzeit gerne beratend und unterstützend zur Seite. Neben Empfang und Nachmittagsplanung spielt die Auswahl des Buffets oder Menüs sowie die Getränkeauswahl für den Abend eine Hauptrolle. Dekoration und DJ können ebenso über uns organisiert werden wie die Cocktailbar und der passende



DER SCHÖNSTE PLATZ FÜR'S JA-WORT – UNSER HOCHZEITSPAVILLON IM PARK.

Mitternachtssnack, der Ihre Gäste ausgelassen feiernd durch die Nacht bringt. Natürlich gibt es noch unzählige Dinge rund um Ihre Hochzeitsfeier zu planen.

Um Sie auch bei diesen wichtigen Themen bestmöglich zu unterstützen, richtet das Waldhotel alljährlich die Rheinbacher Hochzeitsmesse aus. Aus bekannten Gründen konnte sie dieses Jahr nicht stattfinden. Um unseren Brautpaaren dennoch einen bestmöglichen Überblick über unsere lokalen und erfahrenen Anbieter geben zu können, haben wir für Sie eine Liste zusammengestellt. Und wenn Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihren schönsten Tag im Leben sind, sprechen Sie uns an.

Im Zuge der Pandemie und der damit einhergehenden Einschränkungen vermag derzeit niemand zu sagen, ab wann und in welcher Größenordnung private Feiern wieder möglich sind. Wir hoffen darauf, dass die Politik hier mit Augenmaß die wichtigen Entscheidungen richtig trifft und anerkennt, dass Feierlichkeiten, die in einem professionellen Umfeld mit ausgefeilten und funktionierenden Hygienekonzepten wie im Waldhotel kaum bzw. nicht zum Infektionsgeschehen beitragen haben. Im Augenblick heißt es für unsere Brautpaare abwarten und Daumen drücken, dass der große Tag wie geplant stattfinden darf.

**ÜBRIGENS:** Es gibt noch einige wenige freie Termine im Waldhotel für das Jahr 2021

H  
M  
N



**Mode für jedes Fest, natürlich von Nelles**

Vor dem Voigtstor 13 · 53359 Rheinbach  
Telefon 02226 · 4001  
www.herrenmoden-hmn.de

**UNSERE PARTNER RUND UM DAS THEMA HOCHZEIT**

**BRAUT-, BRÄUTIGAM- UND FESTMODE**

- MELANIES BRAUTOASE  
Melanie und Ralf Schumacher  
Lurheck 31, 53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 909 414  
melanie@brautmode-nrw.de  
www.brautmode-nrw.de
- HERRENMODE MIT NELLES  
Paul Nelles  
Vor dem Voigtstor 13  
53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 4001  
www.herrenmoden-hmn.de
- WHITE ROOM  
BY LUCJA STENZEL  
Lucja Stenzel  
Bonner Strasse 52  
53332 Bornheim  
Tel.: 0173 7167901  
email@whiteroom-wedding.de  
www.whiteroom-wedding.de

**BLUMEN, FLORISTIK & DEKORATION**

- BLUMENBOTSCHAFT VIER JAHRESZEITEN  
Nadine Samulewitz-Heimer  
Neugartenstraße 28  
53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 168 162 0  
info@blumenbotschaft-vierjahreszeiten.de  
www.bbvj.de
- BALLON BRILLIANT  
Anne Hemgesberg  
Ballengasse 6, 53913 Heimerzheim  
Tel.: 02254 / 9698211  
kontakt@ballonbrilliant.de  
www.ballonbrilliant.de
- KERZENKUNST KATHARINA GRELL  
Katharina Grell  
Kuchenheimer Weg 12  
53913 Swisttal - Odendorf  
Tel.: 02255 / 959422  
kerzen@grell-netz.de  
www.kerzen.grell-netz.de

**FRISEUR, MANIKÜRE & KOSMETIK**

- MARY KAY  
Anita Wexeler  
Lurheck 12, 53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 16 85 62  
Mobil: 0177 / 270 80 96  
info@wexeler.de

**HOCHZEITSPHOTOGRAPHIE**

- ASCHOFFFOTOGRAFIE  
Bastian Geza Aschoff  
Auf dem Liemerich 26  
53773 Hennef  
Tel.: 0172 / 9642868  
info@aschofffotographie.de  
www.aschofffotographie.de
- MARCO DAHMEN PHOTOGRAPHY  
Marco Dahmen  
Am Bleiberg 2a  
53894 Mechernich Kommern  
Tel.: 0173 / 9126098  
info@wedding-photodreams.de  
www.wedding-photodreams.de

**HOCHZEITSTORTEN**

- CHICK & LECKER  
Ute Fenske  
Josefshöhe 5, 53894 Mechernich  
Tel.: 0176 / 827 95 857  
info@chicundlecker.de  
www.chicundlecker.de
- TORTENDESIGN IRINA BUCHHOLZ  
Irina Buchholz  
Belderberg 36, 53347 Alfter  
Tel.: 0228 / 8545720  
Facebook: Ika Torten  
tortendesign.ika@web.de  
www.tortendesign-ika.de

**TRAURINGE, JUWELIERE & GOLDSCHMIEDE**

- GOLDSCHMIEDE RETTERATH  
Ralph Retterath  
Hauptstr. 176  
53913 Swisttal/Morenhoven  
Tel.: 02226 / 809584  
info@rrgoldschmiede.de  
www.rrgoldschmiede.de
- RHEINBACHER SCHMUCKSTÜCK  
Birgit Brand  
Prümer Wall 7, 53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 9110274  
info@rheinbacher-schmuckstueck.de  
www.rheinbacher-schmuckstueck.de

**REISEBÜRO & FLITTERWOCHEN**

- REISEMARKT RHEINBACH  
Martinstrasse 6, 53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 3570  
rheinbach@reisemarket.de  
www.reisemarkt-rheinbach.de

**TANZSCHULE**

- TANZWELLE RHEINBACH  
Am Blümlingspfad 9  
53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 100 47  
info@tanzwelle.de  
www.tanzwelle.de

**TRAUUNGEN / FREIE REDNER**

- MARKUS SCHMIDT  
Jülicher Ring 21  
53913 Swisttal Odendorf  
Tel.: 02255 / 92 39 798  
info@freierredner-rheinsieg.de  
www.freierredner-rheinsieg.de

**VERANSTALTUNGSTECHNIK, DJ & EVENTSERVICE**

- KEUK NOW  
Breniger Strasse 17-19  
53913 Swisttal  
Tel.: 02254 601400  
hello@keuknow.com

**LOCATION**

- WALDHOTEL RHEINBACH  
Stefanie Barth / Jens Pfannkuch  
Ölmühlenweg 99  
53359 Rheinbach  
Tel.: 02226 / 169 220  
info@waldhotel-rheinbach.de  
www.waldhotel-rheinbach.de



**GOLDSCHMIEDE®**  
Ralph Retterath · Goldschmiedemeister

**IHR TRAUINGSPEZIALIST**

**Gerne berate ich Sie in aller Ruhe, ganz persönlich und individuell in der Umsetzung Ihrer Vorstellungen und Wünsche.**

Ihr Goldschmiedemeister  
**Ralph Retterath**



Hauptstr. 176 53913 Swisttal/Morenhoven Tel. 02226/809584  
info@rrgoldschmiede.de | www.rrgoldschmiede.de



**VALENTINE "TO GO"**

Überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem Vier-Gänge-Menü für zwei:

Gebeiztes Zanderfilet an Roter Beete mit Pastinakensalat und Pinienkernen

\*\*\*

Getrüffeltes Kohlrabisüppchen mit Liebesperlen von zweierlei Gemüse

\*\*\*

Zart geschmorte Tafelspitz an Thymian Jus Tête à tête von Blumenkohl & Romanesco an Kartoffel-Soufflée für zwei

\*\*\*

Blaubeertörtchen mit Himbeerpraline

4-Gänge-Menü inkl. einer Flasche Waldhotel Riesling Sekt Brut 69,00 € für zwei Personen

VORBESTELLUNG bis spätestens Mittwoch 10. Februar 2021

ABHOLUNG im J&K DELI Freitag, 12.02. und Samstag, 13.2.2021 von 12:00 – 15:00 Uhr

Unser Take away „powered by Waldhotel“ im REWE Markt Esser in Rheinbach. Günstig gelegen zu Innenstadt und Bahnhof. Monats-Specials und fünf wöchentlich wechselnde Gerichte.

**HOT & COLD**

Die Speisen können direkt vor Ort heiß und ohne Vorbestellung mitgenommen oder im praktischen Vakuumbutel vorbereitet einfach in 10 Minuten zuhause im Wasserbad genussfertig zubereitet werden.

**NEU AB FEBRUAR**

Für zwischendurch auf die Faust:

Frische Hot Dogs und hausgebackene Waffeln.

Sie können unsere Menüs bei uns im Waldhotel bestellen. Diese sind perfekt vorbereitet und mit wenigen Handgriffen schön angerichtet. Eine Kochanleitung, die Sie durch die Arbeitsschritte leitet, ist natürlich auch dabei.

\*\*\*

Bitte beachten Sie auch unser Angebot auf Seite 2:

**CANDLELIGHT DINNER "TO GO"**

**OSTERN "TO GO"**

Sollte der Lockdown anhalten, bieten wir unser 4-Gänge-Ostermenü auch als To Go Variante an.

Tafelspitzsülze mit Frühlingsgemüse und Frankfurter Grüne Sauce

\*\*\*

Kokos-Geflügel-Velouté mit Zitronengras

\*\*\*

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarin-Jus Gemüse Pot au feu / Kräuterbratlinge

ODER

Lachsfilet in Kräuter Rieslingsauce sous vide gegart

Gemüse Pot au feu / Kräuterbratlinge

\*\*\*

Trilogie von Mousse

Weißer & dunkler Schokolade und Erdbeere

4-Gänge-Menü 45,00 € pro Person

VORBESTELLUNG bis spätestens Mittwoch 31. März 2021

ABHOLUNG im J&K DELI Samstag, 3. April 2021 von 12:00 – 15:00 Uhr

J&K DELI IM REWE MARKT ESSER · AN DER ALTEN MOLKEREI 3 · 53359 RHEINBACH  
ÖFFNUNGSZEITEN: MONTAG BIS SAMSTAG 11:30 – 20:00 UHR · BESTELLUNGEN: +49 (0)2226 169 220

**VALENTINE "TO GO"**

**UNSER VALENTINSMENÜ FÜR ZWEI**

Riesengarnelen, sous vide gegart mit Antipasti und Kräuter Aioli

\*\*\*

**SMOKER DREAMS:**

Lachsfilet aus dem Hickoryrauch an Tomatensauce und Kartoffel-Lauchgemüse

ODER

Tofu aus dem Smoker auf mediterraner Gemüse-Sugo

ODER

Pit Pot Beef Chuck Roast: Rindernacken für sieben Stunden im Smoker gegart mit BBQ-Sauce, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

\*\*\*

Duette of homemade Cheesecake & Brownie dazu Beerenragout

**MENÜ FÜR 2 PERSONEN 55,00 EUR**

Bestellungen bis 10.2.2021 Abholung: 13.2. / 14.2. von 17:00 – 20:00 Uhr



Wir alle wissen nicht, wie sich die Pandemie entwickelt. Deswegen bieten wir unser TAKE AWAY im Stellwerk weiterhin von Donnerstag bis Montag in der Zeit von 17:00 – 20:00 Uhr an.

Unsere Menüs TO GO sind perfekt vorbereitet und mit wenigen Handgriffen schön angerichtet. Eine Kochanleitung, die Sie durch die Arbeitsschritte leitet, ist natürlich auch dabei.

STELLWERK MECKENHEIM  
Bahnhofstrasse 32 – 53340 Meckenheim  
T: 02225 70 900 545 – info@stellwerk-meckenheim.de  
www.stellwerk-meckenheim.de

**OSTERN "TO GO"**

**UNSER OSTERMENÜ**

Shrimpscocktail in Cocktailsauce

\*\*\*

Zart geschmorte Lammkeule mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

ODER

Buntbarsch in Rieslingsauce mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

ODER

Tortellini in Rahmsauce mit knackigen Erbsen

\*\*\*

Duette of homemade Cheesecake & Brownie dazu Beerenragout

**MENÜ PRO PERSON 29,50 EUR**

Bestellungen bis 31.3.2021 Abholung: 3. April von 16:00 – 20:00 Uhr

Unser TAKE AWAY bleibt am Ostersonntag und Ostermontag 4.4 und 5.4 geschlossen.

**TAKE AWAY**

**VORWEG**

PORTION NACHOS ..... 5,00  
Käsesauce  
10ER CHICKEN WINGS ..... 10,00  
Chilisauce

**SALAT**

CAESAR SALAD  
Tomate, Gurke, Zwiebel, Parmesan ..... 8,00  
mit gebratenen Hähnchenstreifen ..... 10,50  
VEGANO ..... 10,90  
Knackige Blattsalate, Anti Pasti  
Kirschtomaten, Croûtons, Kerne

**PASTA**

MAC'N'CHEESE ..... 8,00  
mit Kirschtomaten

**UNSERE BURGER**

MIT 200 G PRIME BEEF PATTY & STEAKHAUS FRITTEN  
HAMBURGER ..... 13,00  
Bacon, Tomate, rote Zwiebeln, Cornichons,  
BACON CHEESE ..... 14,00  
Bacon, Tomate, rote Zwiebeln, Cornichons, Cheddar  
CHILI CHEESE ..... 14,50  
Wie der da oben aber mit Jalapenos  
EIFEL MAC ..... 14,50  
Bacon, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Burgersauce,  
Blue cheese, Eifler Schinken  
TEXAS ..... 13,00  
Pulled Pork, Tomate, rote Zwiebeln, Burger-Sauce  
VERDURA ..... 13,00  
Gemüse-Patty, Tomate, rote Zwiebeln,  
Rucola, Burger-Sauce  
Für Süßkartoffel Pommes berechnen wir 1,00 Aufpreis.

**KIDS**

HUNGRY SHARK ..... 5,00  
Fischstäbchen mit Steakhaus Fritten  
CRAZY ROOSTER ..... 4,00  
Hähnchen Nuggets mit Steakhaus Fritten

**SÜSSES**

STELLWERK BROWNIE ..... 5,00  
mit Himbeersauce  
NEW! HOMEMADE CHEESECAKE ..... 5,00  
mit Himbeersauce

**ABHOLUNG:**

Donnerstag bis Sonntag 17:00 - 20:00 Uhr  
**BESTELLUNG:** T: 02225 70 900 545



WALDHOTEL NEWS

**DER ERÖFFNUNGSTERMIN STEHT!**

Am 1. Juli 2021 öffnet der Anbau seine Tore und die Hotelenerweiterung ist damit abgeschlossen. Das Waldhotel Rheinbach verfügt dann über insgesamt 48 Zimmer und 99 Betten. Hinzu kommen zwei neue, top-moderne Veranstaltungsräume mit 145 bzw 60m<sup>2</sup>.

Die Zimmereinrichtung ist final bestimmt und die Firma kann jetzt mit der Herstellung beginnen. Accessoires und andere Dekorationen folgen in den nächsten Wochen. Als Waldhotel lag es nahe, Holz absolut in den Vordergrund zu stellen ohne in den Verdacht zu geraten ein Skihotel oder einen oberbayerischen Landgasthof zu imitieren. Die warmen Holztöne fügen sich harmonisch in das moderne Interieur der Zimmer und den Rest des Gebäudes ein. Auch wenn die bisherige Rezeption weiterhin Schaltzentrale des Anwesens bleibt, entstehen im Empfangsbereich des Anbaus drei zusätzliche Büroarbeitsplätze. Diese sind auch überfällig, ist das bisherige Büro mittlerweile dauerbesetzt.

Wie wichtig die Erweiterung für das Waldhotel ist, konnten wir nach Ende des ersten Shutdowns erkennen. Obwohl der Großteil der Tagungen abgesagt hat und auch Hochzeiten sowie größere Familienfeiern bis Ende Juli gar nicht stattfanden, konnte das Waldhotel seine Belegung in den Monaten Juni bis Oktober auf Vorjahresniveau halten, während Stadt- und Tourismushotels



ZEITGEMÄSSE ELEGANZ IN DEN NEUEN ZIMMERN

60-70% Einbußen zu verzeichnen hatten. Daher schauen wir mit ganz viel Zuversicht auf die zukünftige Erweiterung und sind uns sicher, mit diesem vorerst letzten Schritt einen großen Sprung in Richtung Zukunftssicherung gemacht zu haben.

Die Sorge, das Tagungsgeschäft würde zunehmend hybrid oder ganz digital, teilen wir überhaupt nicht. Der physische Kontakt und der damit einhergehende Austausch von Menschen ist durch Telefon- oder Videokonferenzen nicht zu ersetzen und gerade wenn sich der Trend hin zum Homeoffice weiterentwickelt,

wird der persönliche Austausch umso wichtiger. Die Art der Tagungen und Konferenzen wird sich etwas ändern aber sie sind unverzichtbarer Teil einer jeden Betriebskultur.

Ab 2023 werden wir dann mit einem sogenannten „Redo“ in den Zimmern des Haupthauses beginnen. Hauptaugenmerk liegt hierbei auf einem update der Bäder und des Austauschs der Betten auf moderne Box Spring Betten sowie der Beseitigung der üblichen Gebrauchsspuren, wobei die Zimmer immer noch in einem hochwertigen Zustand sind.





50 Jahre  
1969  2019

**Schlumberger**



Handelsagentur MOHR & SCHLAX e.K.  
Partner Ihres Waldhotels Rheinbach für ausgesuchte Weine und Sekte:  
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 2021