



Lammkarree mit Minz-Kartoffelstampf an einem Wildkräutersalat.



LANDHAUS TÖPFERHOF

SEHNSUCHTSORT in Warnsdorf

Wer das Glück hatte, schon einmal im Landhaus Töpferhof im schönen Warnsdorf seine Urlaubstage verbringen zu dürfen, der kommt garantiert wieder. In unmittelbarer Nähe zum Hemmelsdorfer See gelegen, nur eine kurze Strecke vom Maritim Golfclub Warnsdorf, von der Ostsee sowie dem Lübeck-Travemünder Golf-Klub entfernt, findet man im Töpferhof geradezu paradiesische Voraussetzungen, um den Alltag abzustreifen. Aber was ist das Geheimnis des Erfolges eines Vier-Sterne-Hotels, in dem man sich vom ersten Tag an geborgen und wie zu Hause fühlt? Selbstverständlich die Gewissheit, dass hier Gastgeber Rudolf Böckmann mit sei-

nen Töchtern und seiner Frau mit Kreativität und stilsicherem Gespür für Ambiente und Atmosphäre etwas Besonderes geschaffen hat. Wunderschön präsentiert sich das Interieur im Restaurant mit angrenzender Backstube, in der einmal pro Woche Sauerteigbrot im alten Steinofen gebacken wird. Wo es in den Töpfen und Pfannen summt, zischt und brodelnd, da ist das Reich von Küchenchef Romeo Minervini und Souchefin Sabine Heldt. Kulinarische Highlights wie BBQs und holsteinische Büfets begleiten die regionalen und italienischen Zubereitungen. Nicht weniger eine Entdeckung wert sind die Kaminlobby, der historisch gestaltete Weinkeller mit drei Klimazonen und einer großen Auswahl hervorragender Weine, persönlich vom Hausherrn ausgewählt. Für einen gut gelingenden Start in den Tag sorgt ein umfangreiches Schlemmerfrühstück, das im Sommer im wun-

derschönen Garten besonderes gut schmeckt. Mit Blick für jedes noch so kleine Detail hat die Familie auch die 38 hochwertig ausgestatteten Zimmer und Suiten in verschiedenen Farbtönen gestaltet. Sie verleugnen ihre bezaubernde Individualität nicht. Und weiter geht die Entdeckungsreise für sinnenfrohe Genießer. Wahrer „Bullerbü-Charme“ kommt auf, wenn man das skandinavische Hof-Café „Tausendschön“ betritt, eingebettet in das Ensemble der liebevoll restaurierten Hofanlage, zwischen Reet- und Herrenhaus. Die süßen Leckereien wie bei Oma sind wahre Chartbreaker auf der Hitliste der tollsten Torten. Danach trainiert man vielleicht die Pfunde im Fitnessbereich ab oder entspannt in drei Saunen, einem Dampfbad, bei Massagen und Yoga-Workshops. Das wirklich Besondere aber im Landhaus Töpferhof sind die Menschen, die mit viel Herzblut und Visionen hinter diesen individuellen Wohlfühl-Szenarien stehen. Werte wie angenehmes Wohngefühl, ländliche Idylle, persönliche Note und kulinarische Darbietungen – es ist gewiss etwas von allem, was das „Geheimnis“ des Landhauses Töpferhof ausmacht. ■



Zimmer im modernen Landhausstil mit verschiedenen Farbtönen.

Ein starkes Team: Rudolf Böckmann kann sich auf „Frauenpower“ im Hotel verlassen.

Inhaber: Rudolf Böckmann
Fuchsbergstraße 3–9
23626 Warnsdorf
Telefon: 0 45 02 / 21 24
Telefax: 0 45 02 / 30 20 40
E-Mail: info@landhaus-toepferhof.de
Internet: www.landhaus-toepferhof.de
Öffnungszeiten Küche: 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: Sonntag
Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte