

75 Jahre Appelbaum

3 Generationen Gastronomie und Hotellerie



APPELBAUM
HOTEL & RESTAURANT



*Wir
gratulieren
Familie
Kerchoff!*

HOTEL
RESTAURANT
APPELBAUM

75
JAHRE



Bier. Heimat. Gut.

75 Jahre Appelbaum

Es war der 29.06.1946 als mein Großvater, Josef Appelbaum, in einer Zeitungsanzeige um freundliche Unterstützung bei der Eröffnung in der Heuwaage warb. Sie finden den Auftrag zu dieser Anzeige auch in dieser Ausgabe.

Heute, 75 Jahre später, würde solch ein Satz in einer Anzeige wohl eher als ein „Fauxpas“ gelten.

Aber warum? Machen wir das denn heute nicht genauso? Nur mit anderen Worten?

Wir schalten Anzeigen, werben mit Aktionen und versuchen, Sie alle in unser Haus zu bekommen. Und Sie sollen ja nicht nur einfach kommen und gucken. Nein, sie sollen Umsatz machen. Sie sollen Geld in unserem Unternehmen lassen. Sie sollen uns in unserem wirtschaftlichen Handeln unterstützen und uns durch Ihren Besuch mit gastronomischem Genuss oder Hotelaufenthalt ganz nebenbei zum Erfolg verhelfen.

Und das nun schon seit 75 Jahren.

75 Jahre sind eine wahnsinnig lange Zeit. Viele Firmen und Unternehmen schaffen es nicht, so lange am Markt zu bestehen. Wie viele gastronomische Betriebe habe ich in meiner aktiven Zeit allein in Gütersloh kommen und gehen gesehen. Und wie viele von diesen Gastronomien haben meine Eltern und meine Großeltern schon gekannt?

Was ist also das Geheimnis für diese 75 Jahre? Warum konnte die Familie Appelbaum nun schon seit 75 Jahre gastronomisch Ihr „Unwesen“ in Gütersloh treiben?

Was das Geheimnis meiner Großeltern war, weiß ich nicht genau, aber das meiner Eltern und das von meiner Frau und mir glaube ich ganz gut zu kennen.

Es ist mit Sicherheit die Freude an dem Beruf. Die Freude, den Gästen Freude zu bereiten und besondere Momente zu schaffen. Die Freude an der Geselligkeit und die Freude für unsere Gäste da zu sein und immer ein offenes Ohr zu haben. Und das nicht nur für die Gäste, sondern auch für die Lieferanten und vor allem für unsere Mitarbeiter.

Viel wichtiger in einer sehr fordernden Branche ist aber der familiäre Zusammenhalt, der uns über all die Jahre zum Erfolg geführt hat: Gemeinsam zu arbeiten, gemeinsam Visionen zu haben, sich gemeinsam über Erfolge zu freuen, aber auch gemeinsam in schweren Zeiten zu weinen und sich dann wieder gemeinsam aufzubauen. All dies haben wir in diesen drei Generationen erlebt.

Die 4. Generation guckt schon vorsichtig durch das Schlüsselloch. Eine Prognose, ob sie dann in 25 Jahren das 100jährige feiert, wäre an dieser Stelle vermessen. Denn bei allem Mitfiebers und Interesse ist es fraglich, wie es dann mit der „freundlichen Unterstützung“ für unsere Branche aussieht....

Doch blicken wir jetzt nicht so weit nach vorn, sondern freuen uns heute über 75 Jahre! Zeit auch einmal Danke zu sagen, all denen, die uns auf diesem langen Weg begleitet haben, ob als Gast, Mitarbeiter, Geschäftspartner, Familienmitglied oder einfach nur als Freund.

Viel Spaß beim Erkunden unserer Firmengeschichte


Ihr Andreas Kerkhoff

Für die Familien Kerkhoff / geb. Appelbaum

Unsere Geschichte

- 1946 29.06. Josef und Mathilde Appelbaum pachten die „Alte Heuwaage“
- 1950 Die Schanklizenz für das Restaurant an der Neuenkirchener Straße wird erteilt (Das Restaurant wird zunächst verpachtet)
- 1953 Eröffnung der doppelten Bundeskegelbahn
- 1961 Josef und Mathilde Appelbaum übernehmen den heutigen Standort selbst
- 1965 Nach Josef Appelbaums Tod führt seine Frau Mathilde das Restaurant mit Unterstützung von Tochter und Schwiegersohn
- 1967 Mathilde Appelbaum übergibt die Leitung an die 2. Generation: Helga (geb. Appelbaum) und Heinz-Josef Kerkhoff
- 1978 Durch einen Anbau von 9 Zimmern wird das Restaurant erstmals ein Hotelbetrieb
- 1990 Mathilde Appelbaum stirbt im Alter von 84 Jahren
- 1996 Das Hotel erhält seine erste DEHOGA-Klassifizierung mit 3 Sternen
- 1998 Andrea (geb. Brinkmann) und Andreas Kerkhoff kehren nach ihren Ausbildungsjahren nach Gütersloh zurück
- 2001 Rückzug der Senioren und Übergabe an die 3. Generation
- 2002 Die Kegelbahn weicht einer Erweiterung von 23 Zimmern und einem neuen Saal
- 2008 Eine erneute Erweiterung um nochmal 20 Zimmer und moderne Tagungsräume
- 2009 Der Appelbaum wird Teil der Ringhotelkooperation
- 2013 Das Hotel erhält den 4. Stern
- 2020 Aufnahme „WESTFÄLISCH genießen“
- 2021 Das Restaurant wird komplett erneuert und erhält den Namen „Gütsel“

Mit diesem Text für die Zeitungsanzeige fing alles an

Geschäftsöffnung. Nach vollständiger Neurenovierung eröffne ich mit dem heutigen Tage die bekannte Gaststätte "Alte Heuwaage". Ich bitte mein Unternehmen eröf. unterstützen zu wollen.
Josef Appelbaum, Güterloh, Unter den Ulmen 4.

208 -.05 10,40 29.6.46
1 ~~XXXXXXXXXX~~ Josef Appelbaum, Gbl, U.d.Ulmen 4
10,40 26.6.46



Wann Josef Appelbaum auf die Idee kam, eine Kneipe zu betreiben, lässt sich heute leider nicht mehr genau sagen. Aber als Bierkutscher bei der Firma Gehring & Bunte hatte er natürlich schon immer Kontakt zu den Gastronomen vor Ort. Es juckte ihn immer in den Fingern. Und so sprach er mit Werner und Paul Gehring. Sie sollen doch bitte Ausschau nach einem Pachtobjekt halten.

Und siehe da: Im Jahre 1946 war es dann soweit. Das Objekt war gefunden. Die Alte Heuwaage stand zur Verpachtung. Josef Appelbaum zögerte nicht lange und schrieb in den frühen Abendstunden drei Tage vor der Eröffnung, den Text für seine Anzeige.



29.06.1946 - Hier fing alles an!

Die "Freie Presse", die damalige Tageszeitung für Gütersloh. Hier erschien dann auch die besagte Anzeige.

Versicherungsbüro.
Handschriftidenteng auf wissenschaftl. Grundlage. Charakterskizze 5,— RM., ausführl. Char.-Beschreib. 10,— RM. Gottfried Krüger, (24) Itzehoe, Kl. Paaschburg 12.
Geschäftsöffnung! Nach vollständiger Neurenovierung eröffne ich mit dem heutigen Tage die bekannte Gaststätte „Alte Heuwaage“. Ich bitte mein Unternehmen frdl. unterstützen zu wollen. Josef Appelbaum, Gütersloh, Unter den Ulmen 4.
Achtung! Rundfunkhörer! Ihre tauben Radioröhren werden wieder wie neu. 80 Prozent Erfolg. Keine Versprechungen, sondern Leistungen. Lieferzeit 8 Tage. Elektro-Radio-Werkstatt Herm. Seckler, Gütersloh, Moltkestraße 14.
Unbekannte Gefahren lauern in Ihrer Wohnung als Krankheitskeime und Fäulniserreger. Die „Wissenschaft, die sie entdeckte, lehrt uns auch, sie durch Desinfektion zu vernichten: einfach mit „LYSOL“ im Aufwischwasser! Es ist in Apotheken und Drogerien zu haben. Weisen Sie minderwertige Nachahmungen zurück — verlangen Sie ausdrücklich „LYSOL“! Schülke & Mayr A.G., Hamburg 39.



Die "Alte Heuwaage" wurde während des Krieges nicht von Bomben verschont. Der Geschichte nach wollte man eigentlich den naheliegenden Flugplatz an der Marienfelder Straße treffen.

Das Aushängeschild an der alten Heuwaage. Josef Appelbaum hatte es bei der Firma Claasmeyer in Wiedenbrück in Auftrag gegeben. Nur wenige Tage bevor Josef das Schild als Erinnerung mit an seine neue Wirkungsstätte nehmen wollte, wurde das Haus unter Denkmalschutz gestellt. Nur deshalb hängt es noch heute da!



nete selbst, und
e gentum seines Enkels.
1875 hörte die Heuwaage auf zu bestehen. Der amtliche Bericht darüber lautet: „Nachdem eine neue Centesimal-Brücken-Waage von 200 Centner Tragkraft vor dem Rathause an dessen Nordseite angebracht worden, ist die alte Stadtwaage, Heuwaage genannt, und am südlichen Eingange in die Stadt an der Wiedenbrücker Chaussee gelegen, mit dem 6. Juli eingegangen.“ — War es bisher die „Heuwaage“, so war es nun, im Gegensatz zu der neuen Waage, die „Alte Heuwaage“ und ist es geblieben.

Der langjährige Wirt Fritz Angenete ist 1919 gestorben, seine Ehefrau 1928. Seitdem ist die Alte Heuwaage verpachtet. Gegenwärtiger Wirt ist Joseph Appelbaum.

Das Wahrzeichen hat der Kunstschmiedemeister Claasmeyer, Wiedenbrück, nach dem Entwurf des Verwaltungsdirektors i. R. Schumann gefertigt, und den Anstrich von Wahrzeichen und Haus führte der Malermeister Walger aus.

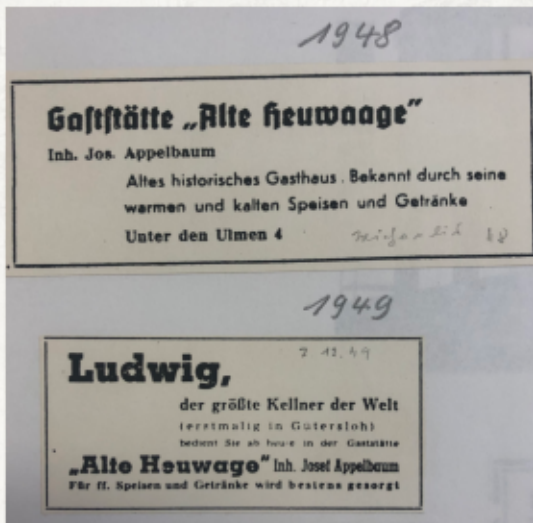
In der "Glocke" erschien ein längerer Artikel mit der Überschrift:
"Von der alten Heuwaage zur Stadtwaage".

Am Ende des Artikels wurden der gegenwärtige Wirt und der Kunstschmiedemeister, der das bekannte Schild am Gebäude gefertigt hatte, erwähnt.

Die "Alte Heuwaage" - mehr als einfach nur eine Kneipe

Bei den Recherchen zu dieser Jubiläumsausgabe wird schnell klar, warum die 3. Generation sich nicht damit zufrieden gibt, einfach nur Getränke und Essen zu verkaufen.

Schon bei Josef und Mathilde Appelbaum gab es immer, auch außerhalb des normalen Geschäfts tolle Ideen, um den Menschen besondere Momente zu verschaffen.



Wer hätte das gedacht? Selbst beim Oktoberfest waren Josef und Mathilde die Ersten.

Es ist schon irgendwie "mystisch", dass der Gastronom, der heute für Gütersloh das größte Oktoberfest macht, der Enkel ist, von dem Kneiper, der damals in den Nachkriegsjahren das Erste in Gütersloh machte.

So sahen damals die Nebenkostenabrechnungen aus!

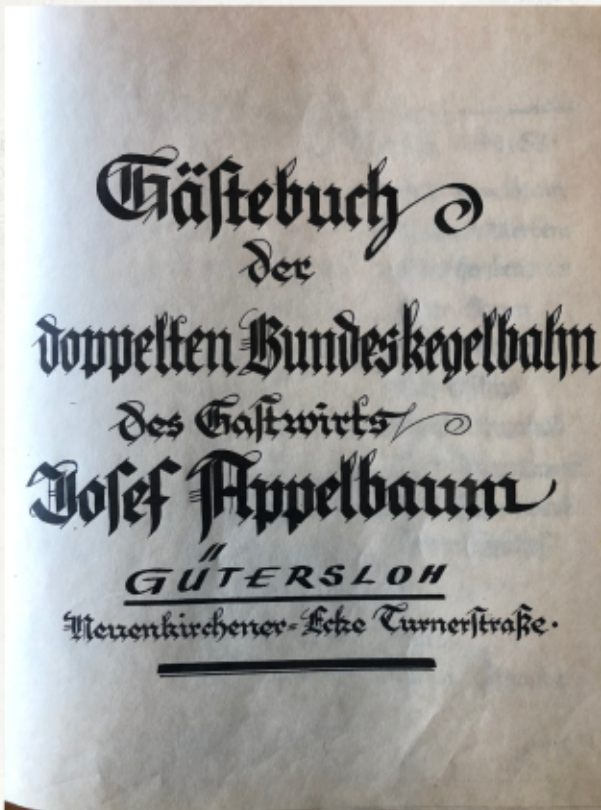
Gütersloh, den 1. Dezember 1948.

a)Miete für den Monat Dezember 1948, ermäßigter Satz,	200,00 DM
b)Müllabfuhr für Monat November 1948 = 3 Eimer von insgesamt 5. 2 Eimer werden, wie bisher, am S-hlusse des Quartals berechnet	1,50 DM
c)Wassergeld für die Zeit vom 13.9. bis 14.10.1948 = 37,00 DM, davon schätzungsweise für Wohnung und Wirtschaft Appelbaum	8,50 DM
d)Schornsteinfegergebühren 1/2 von 3,20 DM	1,60 DM
e)Kanalgebühren
f)Benutzung der Waschmaschine mit Strom und Licht	1,00 DM
zusammen	212,60 DM

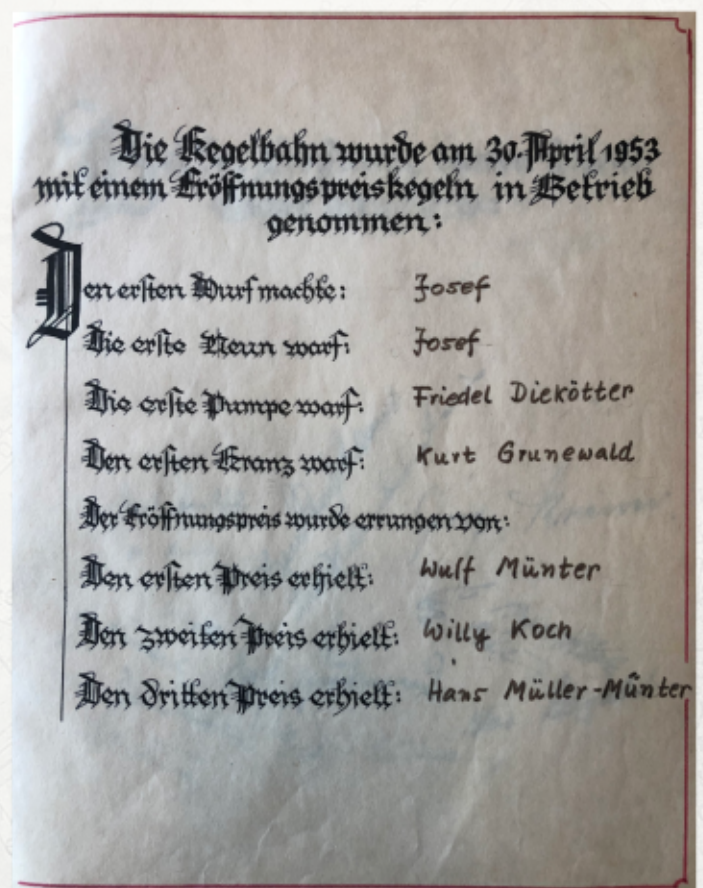
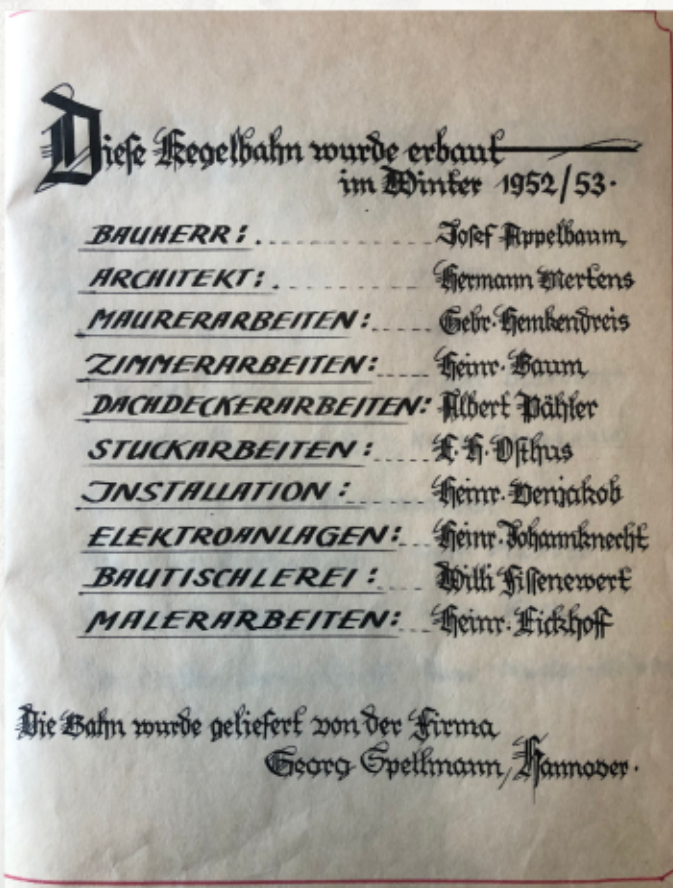
wörtlich: „Einhundertzwölf 60/100 DM erhalten zu haben, bescheinigt“

Handwritten signatures: Schumann, J. J.

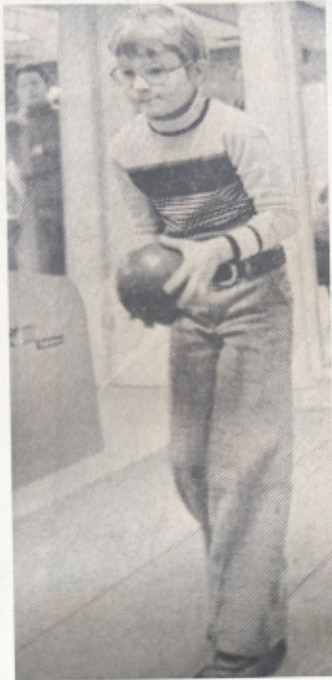
Kegelsport im Appelbaum - eine Geschichte für sich



Im Jahre 1952 kam Josef Appelbaum die Idee einer Kegelbahn. Er baute die erste doppelte Bundeskegelbahn in Gütersloh. Es war auch die Geburtsstätte für den Gütersloher Kegelverein. Auf diesen Bahnen wurden viele Wettkämpfe und Meisterschaften ausgetragen, bis zum Jahre 2001, dann musste sie einem großen Hotelanbau weichen!



Eine Keglerfamilie: von ganz jung bis ins hohe Alter



Andreas Kerkhoff
mit 7 Jahren



Helga hat von der Kegelmutter
angerufen und Heinz-Josef zapft
schnell die "Lage" Bier!

Kegler im „Appelbaum“ zu Hause

Eine Gastronomien-Familie verschrieb sich dieser Sportart

GÜTERSLOH. Wenn sich in der Dalke-
stadt Freunde des Kegelsportes treffen und
über ihr geliebtes Hobby plaudern, dann
kommt garantiert auch die Sprache auf die
Gaststätte „Zum Appelbaum“; denn das
Haus an der Neuenkirchener Straße hat un-
bestritten große Verdienste um die Förde-
rung des Gütersloher Sportkegels, für das
hier zwei mustergültige Bahnen zur Verfü-
gung stehen. Außerdem ist die ganze
Familie aktiv am Kegelsport beteiligt.

Der Bierfahrer Josef Appelbaum und seine
Frau Mathilde, geborene Reckmeyer, mach-
ten sich 1946 mit der Übernahme der Gast-
stätte „Alte Heuwaage“ in Gütersloh selbst-

ständig. Vier Jahre später kauften sie das
Haus Neuenkirchener Straße 59 und richteten
dort anstelle des bisherigen Lebensmittel-
geschäftes eine Gastwirtschaft ein, die zu-
nächst verpachtet wurde. Hier gab es die
vierte Kegelmutter in Gütersloh, und sie küm-
merten gerade rechtzeitig um den wachsenden
Bedarf für die aufblühende Sportart zu
decken. Zu diesem Zeitpunkt gründete auch
Frau Appelbaum den ersten Damenkegel-
klub Gütersloh, „Immer flott“, dem sie bis
auf den heutigen Tag als Kegelmutter vor-
steht. In diesem Damenkegelklub kegeln
auch Gastwirtin Grete Reckmann (Gesetzliche
„Zum Flughafen“) und die Seniorsbezin der
Brennerei Demuth, Maria Demuth.

Auch die zweite Generation betreibt akti-
ven Kegelsport. Helga Kerkhoff, geborene
Appelbaum und Heinz-Josef Kerkhoff ge-
hören zu den Gründungsmitgliedern des
Gütersloher Keglervereins von 1905, der in
der Gaststätte „Zum Appelbaum“ gegründet
wurde und hier auch seine Geschäftsstelle
unterhält. Heinz-Josef Kerkhoff war zu-
nächst Kassierer des dem Deutschen Kegler-
verband angeschlossenen Sportvereins und
ist heute als Sportwart im Vorstand ver-
treten. Helga Kerkhoff-Appelbaum war be-
reits viermal Stadtschichterin und zweimal
Vize-Gauministerin im Tandem-Kegeleln. Ihre
persönliche Bestleistung: 703 Holz! Die
Appelbaums haben so wesentlich dazu be-
tragen, daß sich in Gütersloh neben dem
traditionellen Gesellschaftskegeln ein leben-
diges Sportkegeln entfaltet hat.

Bei all diesen Aktivitäten um den Sport
kommt doch die gastronomische Seite des
Betriebs nicht zu kurz. Der Schankraum und
die drei Gastzimmer blitzen vor Sauberkeit
und sind gemütlich-rustikal eingerichtet.
Mutter Appelbaum schaltet und waltet in
der Küche, die Gäste rühmen ihre Koch-
kunst. Heinz-Josef und Helga Kerkhoff
kümmern sich um Gaststätte und Kegel-
bahn, in der schon so manche Siege des
Gütersloher Keglervereins begangen wurden.
Der 120 Mitglieder zählende Verein ist mit
zwei Mannschaften in der Kegler-Oberliga
vertreten.

„Dienstaltes“ Kegelmutter

Gastwirtin Mathilde Appelbaum wird heute 75

Gütersloh (wk). Die älteste am-
tierende Gütersloher
Gastwirtin, Mat-
hilde Appelbaum
(Bild), vollendet
am heutigen
Dienstag ihr 75.
Lebensjahr. Die
freundlich-resolu-
te, immer humo-
volle Frau ent-
stammt der Linie
der Familie Reckmeyer, der die
Stadt Gütersloh viele wirtschaftliche
Impulse verdankt, und auch Frau
Appelbaum hat ihr Unternehmen,
Neuenkirchener Straße 59, zu dem
neben der Gaststätte ein Hotel ge-
hört, aus kleinsten Anfängen aufge-
baut und entwickelt.



Sie wurde in Kattenroth geboren
und wuchs in der Familie des Eisen-
bahners Otto Reckmeyer mit neun
Geschwistern auf. Nach dem Besuch
der Volksschule war sie in der Haus-
wirtschaft tätig und heiratete 1931

den Kraftfahrer Josef Appelbaum.
1946 pachtete das Ehepaar die allein-
geessene Gaststätte „Alte Heuwaage“
Unter den Ulmen. Bereits 1950
wurde die Besetzung Neuenkircher
Straße erworben und das darin-
befindliche Lebensmittelgeschäft zu
einer Gaststätte umgebaut, die zu-
nächst der bekannte Gütersloher Gas-
tronom Erich Raumanna pachtete.
1961 gab die Familie Appelbaum die
Heuwaage auf und übernahm selbst
die Leitung ihres Eigentums.

Die Jubilarin hat große Verdienste
um den Kegelsport in der Stadt Gü-
tersloh. 1953 schon baute sie die erste
Doppelkegelbahn in der Stadt
Gütersloh und gründete den Damen-
Kegelclub „Immer flott“, dessen Ke-
gelmutter sie seit 27 Jahren ununter-
brochen ist. Überhaupt ist die Gast-
stätte Appelbaum ein Zentrum des
Kegelsportes, in dem sich der erste
Gütersloher Sportkeglerverein kon-
stituierte, dafür sorgen Tochter Hel-
ga und Schwiegersohn Heinz-Josef
Kerkhoff, die die Gaststätte in der
zweiten Generation leiten.



DEM FOTOGRAFEN stellte sich die Geschäftsführung der Gaststätte „Zum Appelbaum“.
(Von links) Heinz-Josef Kerkhoff, Mathilde Appelbaum und Helga Kerkhoff-Appelbaum.

Seit 50 Jahren „Gut Holz“ bei „Lott men Puttkern“

„LMP“ ist ein traditionsreicher Gütersloher Kegelklub – 1965 und 1966 Stadtmeisterschaft errungen

Es gibt ihn auch heute noch, den "LMP". Einer der ältesten, wenn nicht der älteste Club in Gütersloh.

Jeden Mittwoch trifft er sich in mittlerweile sehr kleiner Runde. Auf die Frage, woher der Name kommt erzählt man sich nachfolgende Legende:

Es war einer der ersten Tage auf der neuen Bahn. Josef Appelbaum wirft und ihm fällt die Kugel mehr aus der Hand, als dass er sie wirft und die Kugel rollt so ganz ruhig und gemütlich Richtung Kegelpinne. Und während alle der Kugel so hinterherschauen, soll Josef gesagt haben: "Lott Men Puttkern". Und so entstand der Clubname "LMP".
Kegelvater heute: Heinz-Josef Kerkhoff

Speisekarten - Die Seele eines Restaurants

Es dürften hunderte von Speisen- und Getränkekarten gewesen sein, die in der Zeit geschrieben wurden. Schreibt man sie heute mit dem Computer, so war es viele Jahre Heinz-Josef Kerkhoff, der entweder mit der Hand oder der Schreibmaschine die neuen Preise verkündete.



Bei einem Wirt wundermild,
Da war ich jüngst zu Gast;
Ein gold'ner Apfel war sein Schild
An einem langen Ast.

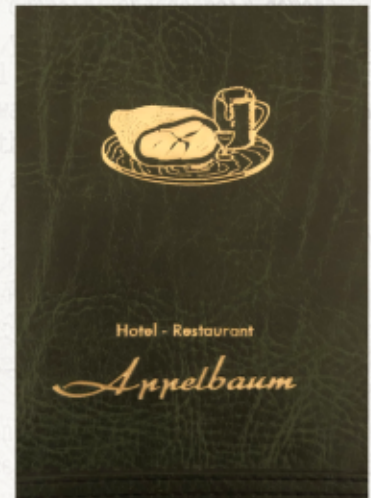
Es war der gute Apfelbaum,
Bei dem ich eingekohlet;
Mit süßer Kost und frischem Schaum
Hat er uns wohl genöhret.

Es kamen in sein grünes Haus
Viel leichtbeschwingte Gäste;
Sie sprangen frei und hielten Schmaus
Und sangen auf das beste.

**GASTSTÄTTE
ZUM
APPELBAUM**

BUNDES-KEGELBAHNEN

GUTERSLOH · NEUENKIRCHENER STR. 59
RUF 4176



1977 - 1973

GETRÄNKEKARTE

Bitte ein Biß!

File	DM 1,00
Dunkelbier	DM 1,00
Spirituosen	
Korn	DM 0,80
Wacholder	DM 0,80
Steinhilger	DM 1,10
Deerlkant	DM 1,10
Bommerlunder	DM 1,10
Mälzner	DM 1,20
Löwentor	DM 1,40
Sum	DM 1,40
Hierlikör	DM 1,40
Felbinger	DM 1,60
Jägermeister	DM 1,60
Bomkamp	DM 1,60
Underberg	DM 1,60
Asbach Uralt	DM 1,60
Fernet Branca	DM 1,60
Martini weiß	DM 1,20
Martini rot	DM 1,20

• Endpreise •

... und dazu das edle **Wiltberg-Bier** aus der Brauerei Wiltberg/Eifel

Schmetterlingssteak mit Pflanzlich und Rösti	DM 13,00
Schnitzel, natur mit Pflanzlich, Pommes frites und gem. Salat	DM 11,00
Schnitzel mit Röstkartoffeln und gem. Salat	DM 11,00
Rindsrouladen mit Kroketten	DM 10,00
Rumpsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln und gem. Salat	DM 13,00
Rumpsteak „Forstwart“ mit Rösti und gem. Salat	DM 13,00
Filetsteak mit Kräuterbutter, Kroketten und gem. Salat	DM 13,00
Pfeffersteak mit Pommes frites und gem. Salat	DM 20,00
Filetsteak mit Champignons, Sauce Hollandaise und Kroketten	DM 22,00

bis 1.4.84

SPEISENKARTE

Steaks vom Schwein

Schweinesteak Hawaii mit Ananas und pikanter Currysoße	DM 10,-
Feinschmeckersteak mit Spargel und Champignons	DM 11,-

Steaks vom Rind

Filetsteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	DM 14,-
Filetsteak mit Zwiebeln und Sahnekartoffeln	DM 16,-
Pfeffersteak mit gemischtem Salat	DM 16,-
Filetsteak mit Champignons, Spargel und gemischtem Salat	DM 17,-

warme Küche von 12-13,30 Uhr und von 18-25 Uhr

bis 1.4.84

SPEISENKARTE

Fleischgerichte

Kotelett mit Brot	DM 4,90
Schnitzel mit Toast	DM 5,50
Kotelett mit Kartoffelsalat/Pommes frites	DM 6,50
Schnitzel mit Kartoffelsalat/Pommes frites	DM 7,30
Rahmschnitzel mit Toast	DM 7,50
Zigeunerschnitzel mit Toast	DM 8,-
Schnitzel Hausfrauen Art Spargel, Leichter Apfel, Krokette	DM 11,50
Schnitzel Wiener Art Häuserkartoffeln, gem. Salat	DM 9,50
Kristchen nach Art des Hauses Schnitzel, Spargel, Champignons	DM 8,50
Rindsroulade mit Kroketten	DM 8,80
Hauptopf 2 kleine Plätt mit Bratkartoffeln, Gemüse und Ketchup	DM 13,50

warme Küche von 12-13,30 Uhr und von 18-23 Uhr

• Endpreise •

SPEISENKARTE

Suppen

Tomatensuppe	DM 2,50
Hühnersuppe mit Brot	DM 2,50
Ochenschwanzsuppe	DM 2,50
Zwiebelsuppe, franz.	DM 4,-
Serbische Bohnenuppe	DM 2,60
Teufelssuppe mit Fleisch und Cocktailbeeren	DM 2,60

Schnitzchen

mit Hausmacher Mettwurst	DM 3,50
mit Knochenbraten auf Holzbock	DM 7,-
mit Käse	DM 2,40
mit gekochtem Schinken	DM 4,50
Käse und Spiegelei auf Toast	DM 2,50
Rührei mit Schinken auf Toast	DM 4,-
Strammer Max mit 2 Eiern	DM 5,50

bis 1.4.84

GETRÄNKEKARTE

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	DM 1,50
Kännchen Kaffee	DM 3,00
Glas Tee	DM 1,50
Heiße Zitrone	DM 1,50
Glas Glühwein	DM 2,50
Glas Grog	DM 2,50

Kalte Getränke

Coca Cola	DM 1,10
Fanta	DM 1,10
Christina o.K.	DM 1,10
Christinen Brunnen	DM 1,10
Orangeensaft natur	DM 1,10
Grenni	DM 1,20
Apfelsaft	DM 1,40
Traubensaft	DM 1,70

Weine

Glas Musel	DM 1,40
Kanfle Musel	DM 3,50
Rotwein Glas	DM 1,40
Rotwein Karaffe	DM 3,50

Sekt

Hausmarke	DM 12,-
Deinhard Cabinet	DM 16,-
Piccolo	DM 5,50

Heuwaage ade - Willkommen in der Neuenkirchener Straße

Die tatsächlichen Gründe, warum Josef und Mathilde Appelbaum die Heuwaage gegen das nicht unbedingt schönere Gebäude an der Neuenkirchener Straße getauscht haben, werden wir wohl nicht mehr erfahren.

Klar ist aber: Damit haben Sie schon sehr früh den Grundstein für die späteren Expansion gelegt und die Voraussetzung geschaffen, dass das Unternehmen Appelbaum überhaupt 75 Jahre feiern kann.



Der Stammtisch!
Egal, ob es der Kaufmannsverein, die "Montagsmaler" oder die Knobelbrüder waren. Dieser kleine Raum hat so manches Geheimnis gehört.

Wer keine Geheimnisse hatte, der setzte sich in den Gasträum neben der Theke, aus dessen Zapfhahn natürlich auch wieder Hohenfelder floss.



1978

Die ersten 9 Hotelzimmer



Unter ihrer Führung stehen Gaststätte und Hotel Appelbaum (von links): Frau Mathilde Appelbaum, die mit ihrem 1965 gestorbenen Ehemann Josef Appelbaum die Gaststätte gründete, Tochter Helga Kerkhoff und Heinz-Josef Kerkhoff. Für die gutbürgerliche Küche zeichnen Mathilde Appelbaum und Helga Kerkhoff verantwortlich. In der Gaststätte waltet Heinz-Josef Kerkhoff seines Amtes.

Ein befreundetes Hotelier Ehepaar aus Marienfeld brachte Helga und Heinz-Josef auf die Idee ein Hotel zu bauen. 1978 verwirklichten sie dann ihre Idee und kamen somit zu 9 Hotelzimmern. Damals schon mit eigener Dusche und WC auf dem Zimmer. Das war 1978 noch lange nicht selbstverständlich.

Die Bauernstube diente als Frühstücksraum und wurde dazu auch renoviert. Die Jagdtrophäen mussten weichen, da die Gäste schnell heraus bekamen, dass Helga und Heinz-Josef keine Jäger waren.



Die Bettwäsche war aus Frottier, natürlich von der heimischen Frottierweberei Vossen, denn die Firma war ja gleich um die Ecke.



Vergrößerte Gaststätte Appelbaum nun mit Hotel und Bauernstube

Gütersloh (zb). Dem gehobenen Anspruchs der Übernachtungsgäste und zugleich dem gestiegenen Bedarf an Hotelzimmern in der an Bedeutung gewinnenden Kreisstadt Gütersloh hat die Gaststätte Appelbaum an der Neuenkirchener Straße Rechnung getragen. Gemahelie Mathilde Appelbaum hat mit ihrem Schwiegersohn Heinz-Josef Kerkhoff, dem Wirt, und ihrer Tochter Helga Kerkhoff ein Hotelgebäude bauen lassen, das mit der Gaststätte heutig verbunden ist und diese vergrößert. Der Neubau befindet sich in rückwärtiger Lage an der ruhigen Turnerstraße und läuft über der Kegelhalle aus.

Der Hotel-Neubau hat in einer Etage sechs Einzelzimmer und drei Doppelzimmer. Jedes Zimmer ist mit Dusche und WC ausgestattet, was es eben heute unersucht ist. Unter diesem Gebäude befindet sich eine breite und doppelte Durchfahrt zum Parkplatz. Durch den Erweiterungsbau hat die Gaststätte zusätzlich einen größeren Raum erhalten, die „Bauernstube“. Sie ist rustikal eingerichtet und bietet bis

zu 32 Personen Platz, eignet sich für Gesellschaften und kleine Festlichkeiten wie Familienfeiern.

Die Gaststätte Appelbaum hatte im Jahre 1971 Silberjubiläum. Sie befand sich zunächst in der „Alten Heuwage“. Unter dem Ulmen, Dieses traditionsreiche Haus pachtete Josef Appelbaum im Jahre 1946. Dort führte er den angesehnen Gaststättenbetrieb bis 1961. Aber schon 1950 war das Grundstück Neuenkirchener Straße 29, wo eine Kesselfiliale untergebracht war, künftlich erworben worden. Nach dem erforderlichen Umbau konnte auch an dieser Stelle eine Gaststätte eröffnet werden, die unter dem Namen „Appelbaum“ lief, jedoch verpachtet wurde.

Seine eigene Gaststätte an der Neuenkirchener Straße übernahm dann Josef Appelbaum selber und gab 1961 die „Alte Heuwage“ ab. Gastwirt Appelbaum, der Schwiegersohn des jetzigen Wirts, starb im Jahre 1965. Die allseits bekannte Kegelhalle Appelbaum wurde im Jahre 1963 auf dem rückwärtigen Grundstück der Gaststätte gebaut. 1964 ist sie auf Vollautomatik umgestellt worden. Für den Gü-

teralcher Kegler-Verein (GKV), der sich hier sportlich betätigt, ist die Gaststätte Appelbaum auch Versteckort.

Die Witwe Mathilde Appelbaum — als „Kegelmutter“ eines Damenklubs auf der eigenen Bahn nach wie vor aktiv — wird mit ihrer Tochter Helga, der Ehefrau des Gastwirts Heinz-Josef Kerkhoff, sich weiterhin um das heimatliche Wohl ihrer Gäste kümmern. Beide betätigen sich in der Küche. Und die gutbürgerliche Küche von Appelbaum erfreut sich großer Beliebtheit.

Die angesehene Gaststätte Appelbaum wird nun also auch als Hotel geführt. In dem gediegen eingerichteten Zimmern werden sich die Übernachtungsgäste wohl fühlen können, zumal da sie abgeschirmt sind gegen den Verkehrslärm auf der Neuenkirchener Straße. Daß die Fenster doppelverglast sind, ist selbstverständlich. Und in der neuen „Bauernstube“, deren Wände alte Balken zieren, ist ein gemächliches Verweilen gewährleistet. Dieser Gastraum strahlt wie die bisher vorhandene Räume des Lokals behagliche Atmosphäre aus.



Der Hoteltrakt an der Turnerstraße mit sechs Einzel- und drei Doppelzimmern. Links das Stammhaus der Gaststätte Appelbaum.



2001 - Schlüsselübergabe an die 3. Generation



Die dritte Generation kommt: Andrea und Andreas Kerkhoff (links) übernehmen am 1. Januar die Schlüsselgewalt | von ihren Vorgängern Heinz-Josef und Helga Kerkhoff im Hotel »Appelbaum«. Foto: Carsten Borgmeier

Kommandowechsel im Gütersloher Hotel »Appelbaum«

Dritte Generation am Ruder

Gütersloh (abo). In die dritte Generation wird Ende des Jahres die Führung des Hotel-Restaurants »Appelbaum« an der Neuenkirchener Straße gehen: Andreas und Ehefrau Andrea Kerkhoff heißen vom 1. Januar an dann die neuen Chefs – die

Eltern Helga und Heinz Kerkhoff wollen endlich den verdienten Ruhestand genießen. 1949 hatte der Vater von Helga Kerkhoff, geborene Appelbaum, das Haus übernommen, als es noch ein Tante-Emma-Laden war.

So mancher Prominente hat schon im Hotel »Appelbaum« übernachtet: Ob Schauspieler Heiner Lauterbach, Schmus-Sängerin Pe Werner («Dieses Kribbeln im Bauch»), Schlagerstar Tony Marshall oder das Jochen-Brauer-Sextett – sie alle haben lernten die familiäre Atmosphäre bei Kerkhoffs kennen.

Dementsprechend haben die neuen Chefs nicht die Absicht, im Hotel grundlegend etwas zu ändern. »Es wird alles so bleiben wie es ist, denn gerade erst haben

wir den Restaurantbereich umfassend renoviert«, sagt Andreas Kerkhoff 23 Zimmer, 33 Betten, ein großer Saal, eine Kegelbahn und eine Küche, die gebobenen Ansprüchen gerecht wird – das sind die Säulen, auf denen das Hotel »Appelbaum« steht.

Viele Gesellschaften, Geschäftskunden und auch Radtouristen genießen regelmäßig ihren Aufenthalt an der Neuenkirchener Straße – im Sommer ist besonders der Biergarten hinter dem Haus beliebte Anlaufstelle für Spazier-

gänger und durstige Pedaleure. Etwas Wehmut ist schon dabei, wenn Helga Kerkhoff zurückblickt und nun die Kommandobrücke verlässt. »Es ist bei uns immer bergauf gegangen, wir haben ständig erweitert«, sagt die Seniorchefin. Der erstehnte Tante-Emma-Laden wurde 1949 zur Gaststätte umfunktioniert, 1963 kam die Kegelbahn hinzu. 1961 begann der Hotelbetrieb mit neun Betten. Zwischenzeitlich wurde immer wieder Raum für neue Zimmer geschaffen.

ALLES muss raus – das war die Devise kurz vor der Übergabe.

Helga und Heinz-Josef wollten ihrem Sohn ein top-renoviertes Restaurant übergeben. Auch wenn es auf dem Bild noch den Anschein erweckt – auf der Straße saßen die Beiden nicht lange!



Auch nach der Übergabe, standen Helga und Heinz-Josef den beiden mit Rat und Tat zur Seite.



Appelbaum

„Ausnahme-Familie“ eröffnet einen weiteren Hotel-Anbau

Gütersloh (bit). Gestern Morgen hat das Hotel »Appelbaum« an der Neuenkirchener Straße den »neuen Anbau« eröffnet. Andreas Kerkhoff, der mit seiner Frau Andrea, geborene Brinkmann, in dritter Generation Verantwortung trägt, spricht bei den 20 Zimmern und dem stillvollen, mit modernster Technik ausgestatteten Tagungsraum »Granny Smith« von »Vier-Sterne-Komfort« zu »Drei-Sterne-Preis«. Dafür wurde das Parkdeck aufgegeben. Zudem kam das Grundstück Walborn an der Feuerbornstraße als Parzelle hinzu.

Insgesamt verfügt das Hotel-Restaurant jetzt über 62 Zimmer mit 88 Betten. Zuletzt war es 2002 um 23 Zimmer und 18 Ankerträume im Erdgeschoss erweitert worden.

Der Bauherr versetzt, nur wenige Monate später habe er sich geändert, nicht gleich größer gebaut zu haben. Nun sei allerdings die zu bebauende Fläche ausgeschöpft. Gestern sagte er dem erneut engagierten Architekten Horst Lomberg, dem Bauunternehmer Ulrich de Carnée für die logistische Meisterleistung der Baustelleneinrichtung, Sparkassen-Vorstand Eckhard Heitlage für das Vertrauen bei der Kreditgewährung und seinen Eltern, Heinz-Josef Kerkhoff und Helga, geborene Appelbaum, die wie ein Fels in der Brandung hinter ihm stehen würden, Dank.

2007 sei das ereignisreichste Jahr der Firmengeschichte gewesen, meinte Kerkhoff und zählte auf die aktuelle Investition, ver-

wirklicht in nur siebenmonatigen Monaten, die Erweiterung des Palmschuh-Cafés im Stadtpark, der Bau des Cafés »Seerosen« am Obersee der Landesgartenschau in Rietberg und vor allem die Geburt des Sohnes Felix am 13. Dezember. Für Steuerberater Michael Mersch sehr wahrscheinlich die nächste Hotellier-Generation, da »der Apfel nicht weit vom Baum fällt«. Mersch lobte die professionelle Betriebsführung der jungen Eheleute Kerkhoff, »die ihre Talente nicht vergraben und nachhaltige Erfolge erzielen«. Der Hauptgeschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbands Ostwestfalen-Lippe, Thomas Ketel, sprach von einer Ausnahme-Familie in der Branche, ungewöhnlich und fantastisch.



Schlüsselübergabe für den »neuen Anbau« des Hotels: (v. l.) Architekt Horst Lomberg mit Andrea und Andreas Kerkhoff. Bild: Böttner

Wenn uns das bis dahin noch niemand gesagt hat, spätestens seit der letzten Erweiterung 2008 wissen wir es: Wir sind also eine »Ausnahme-Familie«

Auch der Appelbaum unter Führung der 3. Generation ist bekannt für seine vielen Aktionen.

Es geht um mehr als nur Speisen und Getränke....

Krimi zum Dinner

Eine Leiche zum Aperitif

Der Mörder ist diesmal der . . .



Original Krimidinner - Ein Leichenschmaus

Tatort-Dinner im Hotel Appelbaum



Die Akteure der „Walk-Act-Company“ sind mit ihrem „Tatort-Dinner“ im Oktober zu Gast im Hotel Appelbaum: Lord Moad lässt bitten.

Lord Moad bittet zu Tisch



Sonntag

Hochzeitsmesse im „Appelbaum“



Hotel Appelbaum wird zur Tabledance-Bar



Premiere für „tanzendes Menü“

Ungewöhnliche Partnerschaft



Kalorienabbau: (v. l.) Karsten Reimann, Andrea Kerkhoff, Tanzlehrerin Franziska Grimm und Hotelchef Andreas Kerkhoff.

..und nicht nur im Haus, sondern auch im Zelt, geht's rund...



Varieté im Zelt

Andreas Kerkhoff plant auf dem Gütersloher Marktplatz eine neue Veranstaltung



Marktplatz
**Drei Tage Gaudi
beim Oktoberfest**

Zünftige Vorfreude auf die Wiesn

Oktoberfest
**Bayerisches Flair
in der Dalkestadt**



Ohne Werbung ging und geht auch heute nichts!

Nicht nur zur Eröffnung am 29.06.1946 war die Zeitung ein wichtiges Werbemedium.

Auch danach bediente man sich immer wieder verschiedener Anzeigen, um Gäste ins Haus zu locken.

Mittlerweile gehören eine Internetseite, Facebook und Instagram dazu. Ohne diese Sozialen Medien scheint fast nichts mehr zu gehen.



Im Haus Neuenkirchener Straße 59 war früher eine Filiale des "Gütersloher Haushaltsvereins" (Konsum). Nach Kauf und Umbau durch Josef Appelbaum (1950) war Pächter Joachim Kreis 1951 der erste Gastwirt im Haus.
Die Hotelzimmer wurden später eingerichtet.



Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Es gibt nichts Besseres außer was „Gutes“.
Dienstag Reibekuchen!
Neuenkirchener Straße 59
Tel. (05241) 51176 + 55541
Sonntags Ruhetag!
Hotel-Restaurant

Hotel Restaurant Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Neuenkirchener Straße 59 - 4830 Gütersloh 1
Tel.: 0 52 41-5 11 76 + 5 55 41
Wir haben gewurstet für Sie
● Mett-, Blut- und Leberwurst
● Möpkenbrot – Sülze – Grillhaxe
Von heute bis Freitag, 18 bis 22.30 Uhr
1929

Appelbaum
Ein prägnantes Weihnachtsfest und ein frohes neues Jahr wünscht Ihnen Helga u. Heinz-Josef Kerkhoff
Hotel u. Restaurant Appelbaum
Neuenkirchener Straße 59
Tel. 052 41 5 11 76 + 5 55 41

Hotel und Gaststätte
Zum Appelbaum
Hohenfelder Pilsener
Inh.: H. Kerkhoff
Neuenkirchener Str. 59 - 4830 Gütersloh 1 - Tel. (05241) 51176 + 55541
Alle Einzel- und Doppelzimmer mit Dusche, WC und Telefon
Bundesgastbahnhöfen
Gesellschaftsräume für ca. 30 Personen

Appelbaum
Hotel Restaurant
Neuenkirchener Straße 59 - 4830 Gütersloh 1
Telefon 05241/51176 + 55541
Wir haben gewurstet für Sie
● Mett-, Blut- und Leberwurst
● Möpkenbrot – Sülze – Grillhaxe
Von heute bis Freitag 18 bis 22.30 Uhr
1929

Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Im Oktober gibt es Fisch bei Appelbaum frisch auf den Tisch.
Fischwochen vom 22.10. bis 26.10.!
Küche ab 18.00 Uhr!
Neuenkirchener Straße 59
Tel. (05241) 5 11 76 + 5 55 41
Sonntags Ruhetag!
Hotel und Restaurant

Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Gemütlich Speisen, ein Pils vom Faß, im Appelbaum macht beides Spaß!
Räumlichkeiten für Vereins- und Familienfeiern bis zu 25 Personen!
Neuenkirchener Straße 59 - Tel. 052 41-51176 + 555 41
Hotel-Restaurant

Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Kegeln ist ein schöner Sport! Man kommt mal von zuhause fort!
Wir haben noch Kegeltermine für Sie frei!
Neuenkirchener Straße 59
Tel. (05241) 51176 + 55541
Hotel-Restaurant

Appelbaum
Inh. H. Kerkhoff
Gemütlich Speisen, ein Pils vom Faß, in unserem Haus macht beides Spaß.
Appelbaum – wo verwehte Gäste gerne Wurzeln schlagen.
Neuenkirchener Straße 59 - Tel. 052 41-51176 + 555 41
Hotel-Restaurant

1946 25 JAHRE 1971

Gaststätte Appelbaum
Gütersloh - Neuenkirchener Straße 59 - Ruf 5 11 76

Bitte ein Bit!
Im Ausschank
Hohenfelder PILS
Vertr. Hermann Westerbarkey 4831 Verl-Sürenheide

Geschäftserweiterung
Wir haben unsere
Gaststätte „Zum Appelbaum“
Gütersloh, Neuenkirchener Str. 59, Tel. 5 11 76,
bekannt für gemütlichen Aufenthalt bei guten Speisen und Getränken sowie einer Bundesgastbahn, jetzt um
neun Fremdenzimmer
(jedes Zimmer mit Dusche und WC) erweitert.
Wir werden uns auch weiterhin bemühen, in unserem ausgebauten Haus stets einen angenehmen Aufenthalt zu bieten und erwarten gerne Ihren Besuch.
Mathilde Appelbaum
Heinz-Josef Kerkhoff und Frei Helga
im Ausschank:
Hohenfelder Pils
Bilburger Pils

Was sonst noch alles geschah...



2013 war es dann soweit:
Wir sind ein 4 Sterne Hotel!



Die Mühe hat sich gelohnt: Vier Sterne prangen künftig an Hotel von Andrea und Andreas Kerckhoff an der Neuenkirchener Straße.

Hotel Appelbaum freut sich über den vierten Stern

Gütersloh (WB). Der Deutsche Hotel- und Gaststättenerbund (DHGE) hat dem Hotel-Restaurant Appelbaum in der vergangenen Woche den vierten Stern verliehen. Damit ist das langjährig geführte Hotel an der Neuenkirchener Straße – nunmehr nach der Anzahl der Sterne – die Nummer zwei in der Stadt.

Drei Sterne hatte das von Andrea (38) und Andreas Kerckhoff (42) geleitete Unternehmen schon. Von 19 Hotelbetriebern im Stadtgebiet haben sich bisher nur vier der auf freiwilliger Basis erfolgten Zertifizierung durch eine unabhängige Jury unterworfen. Alle drei Parkhotels rangiert mit vier Sternen superior in einer höheren Kategorie. Drei Sterne können das von Werkleitz geführte Flambé-Hotel sowie das luxuriöse Leithaus vorweisen.

Für Andreas Kerckhoff ist damit das Ende der Fahrtenstange erreicht: „Natürlich ist das gut für das Renommee unseres Hauses. Bis zu Vier-Sterne-Plan ist es ein langer und weiter Weg. Deshalb stehen wir zu unseren vier Sternen. Das passt zu uns und zu unserem Haus.“

Eine Klassifizierung, mit der diese bessere Positionierung am Markt und Absatzzahlen verbunden sind, ist für den Hotelbetreiber an der Neuenkirchener Straße nicht neu. Bereits 1989 stieg das Haus auf Anhieb in die Drei-Sterne-Kategorie auf. Seitdem wurde immer mit vielen Auslagen und Auszeichnungen verbundene Qualitätsstandards targemäßig alle drei Jahre erneuert.

Die Aufwertung zum Vier-Sterne-Haus erfolgte erst nach wiederholter Intervention durch Starvinggänger. Andreas Kerckhoff: „Ständig schon. Die Gäste haben uns immer wieder darauf hingewiesen, dass Komfort, Service sowie auch die technische Ausstattung bereits einem höheren Standard haben.“ Daher wurden noch einmal alle Röhrenfenster gegen moderne Flachbildschirme ausgetauscht sowie in das darauf zur Anlage gehörende 80 Zimmer und 8 Appartementsig an der Kellertage einbezogen, die zusammengefasst einer „Unikatwohnung für hohe Ansprüche“ genannt werden.

Letztendlich Kerckhoff legen zwischen drei und vier Sternen ist nur Details. „Es waren viele Kleinigkeiten. Verlangt wurden Bademöbel, Haarschub, Kosmetikartikel, Duschhauben, aber auch ein Frühstückbuffet und ein 24-Stunden-Getränke-Zimmerservice.“ Nebenbei bekommen Gäste an der Rezeption im Notfall auch Zahnärztin und Sprachführer.

Auch in der Küche hat frischer Wind Einzug gehalten. Als neuer Küchenchef steht Martin Lange (früher „Küchenjunge“, „Eisbaer-Kocher“ sowie „Sommers“) für sein neues Leben mit frischen und regionalen Produkten.



Februar 2020 Aufnahme bei "westfälisch genießen".



RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

VYITAL - Verpackung to go



Lindert nutzt im Müllweg-Schwermetall- und -schleimfänger Martin Lange (links) und Andreas Kerckhoff, Inhaber des Hotel-Restaurants Appelbaum, sowie für diese umweltfreundliche Variante. Foto: Dajak

Pasta, Fisch und Ente umweltfreundlich verpackt

Derzeit sind in Gütersloh alle Ökowerke in Betrieb. In der vergangenen Woche wurde das Hotel-Restaurant Appelbaum mit dem VYITAL-System ausgestattet. Das System funktioniert ähnlich wie das Müllweg-System, wird es dem Benutzer per QR-Code zugewiesen. Bei der Nutzung des Geräts wird innerhalb von 14 Tagen zurückgegeben, werden sehr zum Glück. „Die App erinnert vorher aber daran, dass die Rückgabe ansteht“, erklärt Kerckhoff. Das Müllweg-System kann jederzeit zurückgegeben werden. Sollte die Rückgabe deutlich später als 14 Stunden nach der Lieferung erfolgen, können die Anbieter dafür, die Essensreste wegschmeißen müssen.

Die Benutzer sind über eine App mit dem System verbunden. Die App erinnert vorher aber daran, dass die Rückgabe ansteht“, erklärt Kerckhoff. Das Müllweg-System kann jederzeit zurückgegeben werden. Sollte die Rückgabe deutlich später als 14 Stunden nach der Lieferung erfolgen, können die Anbieter dafür, die Essensreste wegschmeißen müssen.

Das System funktioniert ähnlich wie das Müllweg-System, wird es dem Benutzer per QR-Code zugewiesen. Bei der Nutzung des Geräts wird innerhalb von 14 Tagen zurückgegeben, werden sehr zum Glück. „Die App erinnert vorher aber daran, dass die Rückgabe ansteht“, erklärt Kerckhoff. Das Müllweg-System kann jederzeit zurückgegeben werden. Sollte die Rückgabe deutlich später als 14 Stunden nach der Lieferung erfolgen, können die Anbieter dafür, die Essensreste wegschmeißen müssen.

Im Mai 2019 wurden wir Mitglied bei den Ringhotels

Top-Noten im geheimen Test

Appelbaum schließt einen Kooperationsvertrag mit »Ringhotels«

von Michael Decker

Gütersloh (WB). Es reicht nicht, einen Antrag zu stellen. Vor dem überregionalen Wettbewerb „Westfälisch genießen“ muss ein bestimmtes Qualitätsstandard erfüllt sein. Das Hotel Appelbaum hat es geschafft.

„Nachdem wir unseren Anbau fertiggestellt hatten, haben wir uns getraut, wie vor fünf Jahren die Qualität zu sichern. Deshalb haben wir uns entschlossen, uns einer Kooperation anzuschließen“, berichtet Appelbaum-Chef Andreas Kerckhoff. Im Verein „Ringhotels“ sind in Deutschland mittlerweile 139 mittelständische Betriebe zusammengeschlossen. Sie führen ihre Gäste nach gleichen Qualitätsstandards, betreiben gemeinsamen Marketing und bieten ihren Mitarbeitern unter Festhaltung des Arbeitgeberstatus Schutzungen an.

„Die Gäste sollen sich darauf verlassen können, dass sie ein sauberes, sauberes, sauberes Essen und eine persönliche Atmosphäre bekommen“, erklärt Kerckhoff. „Wir haben in Gütersloh über durchschnittliche Bettenauslastung von 38 Prozent. Ein neues Hotel lässt sich vielleicht noch verkaufen, das zweite aber nicht. In der Woche haben die Hotels kaum Gäste. Gütersloh ist keine Kongressstadt.“



Gezeichnet die Kooperation (von links): Ringhotel-Vorstand Susi Weiss, Andrea und Andreas Kerckhoff. Das Hotel Appelbaum ist nun ein von mehr als 130 Mitgliedsbetrieben in Deutschland. Foto: Michael Decker

Was für ein Müll!
Während der Corona-Pandemie haben wir das "To Go" Geschäft für uns entdeckt und mussten feststellen wieviel Müll dabei produziert wird. Mit dem nachhaltigen Pfandsystem von VYITAL haben wir einen starken Partner gefunden, der uns nach wenigen Wochen schon über 2000 Einwegbehälter hat sparen lassen.

New York, Rio, Tokio oder auch Gütersloh, Rietberg, Rheda - ein Ausflug in drei Cafés.....

Richtkranz weht seit gestern über der „Seerose“

Von NIMO GRUJIC

Rietberg (gl). Über dem Rohbau des Cafés „Seerose“ auf dem Rietberger Landesgartenschau-Gelände weht seit gestern Nachmittag der Richtkranz. Mit vereinten Kräften hievten Zimmermeister Heinz Köckmann und Bauherr Heinrich Krähenhorst den Kranz auf das Dach des neuen Seecafés. Zahlreiche Gäste waren zum Richtfest gekommen, um das Schauspiel in luftiger Höhe mit eigenen Augen zu verfolgen.

Vor dem Aufsetzen des Kranzes standen jedoch zunächst die drei Namensgeberinnen für das neue Café im Mittelpunkt. Der künftige Betreiber des gastronomischen Anziehungspunktes auf der Landesgartenschau, Andreas Kerkhoff, bedankte sich für ihre Kreativität mit Gutscheiden zum Abendessen für jeweils vier Personen. Die 34-jährige Konstantina Zwick und die elf Jahre junge Nadine Brunner (beide aus Rietberg) sowie Editha Wendler (38, aus Rheda-Wiedenbrück) waren dem Aufruf der Landesgartenschau-Gesellschaft gefolgt und hatten sich einen Namen für das Café-Restaurant überlegt. Alle drei reichten unabhängig voneinander den Vorschlag „Seerose“ bei der LGS-Geschäftsstelle an der Klosterstraße ein. Insgesamt hatten sich mehr als 50 Personen an der Namensuche beteiligt. „Der Name „Seerose“ hat mir und meiner Frau Andrea auf Anhieb gefallen“, erklärte Andreas Kerkhoff gestern Nachmittag

„Seerosen sind schließlich sehr edle und seltene Blumen – und genau so soll unser Café in Zukunft auch sein.“ Weiterer Vorteil des Namens sei, dass er das Wort „See“ enthalte und somit einen direkten Bezug zur künstlich angelegten Seenlandschaft, an deren Ufer sich das Café befindet, habe. „Seeschlosschen“, „Café Eden“ (in Anspielung auf das alte Rietberger Schloss) oder auch „Emsaun-Café“ waren weitere Vorschläge, zwischen denen sich Andreas und Andrea Kerkhoff entscheiden mussten.

Vor einem halben Jahr hatte ich mir es noch nicht träumen lassen, dass ich jemals in Rietberg ein Richtfest feiern würde“, sagte Andreas Kerkhoff in seiner kurzen Ansprache. „Die Vorbereitungsarbeiten und Planungen machen mir und meiner Frau riesigen Spaß. Wir können den Tag der Eröffnung kaum noch erwarten.“ Die Absprachen mit Bauherr Heinz Krähenhorst, aus Mastholte hlappten bestens. Passend zur Karnevalszeit hatte Bürgermeister André Kuper seine Rede in Reinform verfasst. „Wir stehen hier in Eis und Schnee im schönsten neuen Café am See“, meinte er mit Blick auf den plötzlichen Wintereinbruch. Er zeigte sich davon überzeugt, dass das Café-Restaurant nicht nur während der sechs Gartenschau-Monate, sondern auch darüber hinaus eine beliebte Anlaufstelle für einheimische und auswärtige Gäste sein werde. „Man wird von hier einen wundervollen Blick auf die Seen genießen können“, geiert Kuper ins Schwärmen.

10 Jahre Palmenhaus Gütersloh

5 Jahre Seerose in Rietberg

6 Jahre Café an der Schlossmühle in Rheda

Palmenhaus öffnet am 29. August

Bauarbeiten stehen kurz vor dem Abschluss – 100 Sitzplätze

Gütersloh (wow). »Ruhe finden, den Gedanken nachhängen, mit allen Sinnen genießen.« Das kann man nicht nur im herrlichen Botanischen Garten in Gütersloh, sondern ab Sonntag, 29. August, auch im neuen Palmenhaus-Café, das dann unter der Leitung des Gastronomen-Ehepaars Andreas und Andrea Kerkhoff seine Pforten öffnet. 250 000 Euro hat die Stadt für die Errichtung des Palmenhauses investiert, Kerkhoffs legten noch mal 150 000 Euro drauf. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: lichtdurchflutet und transparent präsentiert sich das neue Café. Und die Einrichtung zeigt sich »sizilianisch«.

Der neue Anziehungspunkt im Botanischen Garten bietet zukünftig drinnen als auch draußen insgesamt 100 Sitzplätze. Ganzjährig lockt der von vielen Bürgern ersehnte Treffpunkt nicht nur zum Kaffeeklatsch. »In der Saison von April bis Ende September öffnen wir von 9 bis 21.30 Uhr, von Oktober bis Ende März von 9 bis 18 Uhr«, berichtet Andreas Kerkhoff, der einen Fünf-Jahres-Pachtvertrag abgeschlossen hat.

Bernd Winkler, der Leiter des Fachbereiches Grünflächen der Stadt Gütersloh, nannte gestern Zahlen: So seien 840 Kubikmeter Raum umbaut worden. Die



Freuen sich auf die Eröffnung: Pächterehepaar Andreas und Andrea Kerkhoff. Foto: Wolfgang Wokke

Grundfläche des Palmenhauses betrage 150, die der Terrasse 100 Quadratmeter. »Das Interesse ist riesig. Wir mussten Schlösser einbauen, sonst hätten wir noch am späten Abend die ersten Besucher abweisen müssen.« Mitten im Palmenhaus stehen zwei Zwergdattelpalmen, die dem Glasgebäude das nötige Flair geben.

Am Eröffnungstag geht es rund. Da bieten Andreas und Andrea Kerkhoff ihren Gästen etwas Besonderes: Cocktails und Leckereien vom Grill stehen bereit. Musikalisch umrahmt wird der Auftritt von dem Session Duo Sax. Spaziergänge durch den Botanischen Garten, Chorsingen und eine Ausstellung schließen sich an.

Das Palmenhaus-Café wurde nach den Plänen des 1938 erbauten und in den 1970er-Jahren abgerissenen Gebäudes wieder aufgebaut. Es ist heute mit modernster Technik (computergesteuerte Beschattung) und allen Voraussetzungen für einen gastronomischen Betrieb ausgestattet. Es gilt schon vor der Eröffnung als ein neuer Anziehungspunkt in Güterslohs grüner Oase.

Großes Verlangen nach Flammkuchen

Täglich bis zu 3000 Gäste im »Café Seerose« – Andreas Kerkhoff lädt zum Kinderfest ein



Andreas Kerkhoff, Betreiber des »Café Seerose« (links), und Show- und Event-Koch Andreas Völkel laden zu einer besonderen Veranstaltung ein. | Landesgartenschau-Gelände stift. Foto: Meike Götz

Café nicht nur am Wochenende

Zur Einkehr in die Schlossmühle

Rheda-Wiedenbrück (dml). »Das Café und die gesamte Umgebung sind sehr romantisch«, zeigt sich Andreas Kerkhoff zufrieden. Der erfahrene Geschäftsmann bewirtschaftet seit Anfang 2011 die Schlossmühle am Rhedaer Schloss. Ab April will er Öffnungszeiten und Angebot im »Café Schlossmühle« erweitern. Bevor Kerkhoff, der auch das Café Seerose in Rietberg und das Palmenhauscafé im Botanischen Garten in Gütersloh betreibt, die Leitung der Schlossmühle übernommen hatte, waren in den Räumlichkeiten zunächst nur rein private Feiern abgehalten

worden. Unter Kerkhoffs Aegide können Parkbesucher nicht nur das Schlossambiente, sondern auch Kaffee und Kuchen genießen – zurzeit nur samstags und sonntags von 9.30 bis 18 Uhr. Im April sollen die Öffnungszeiten auf Dienstag bis Freitag, 12 bis 18 Uhr ausgeweitet werden. Vielfältiger wird das Speisenangebot. Außer Süßspeisen wird es zudem Nudelvariationen, Salate und kleine Fleischgerichte geben.

Noch sind die Umbauarbeiten an der Schlossmühle nicht abgeschlossen. Das Gartencafé nebenan wird noch renoviert, ebenso die Scheune, die zur Küche umge-

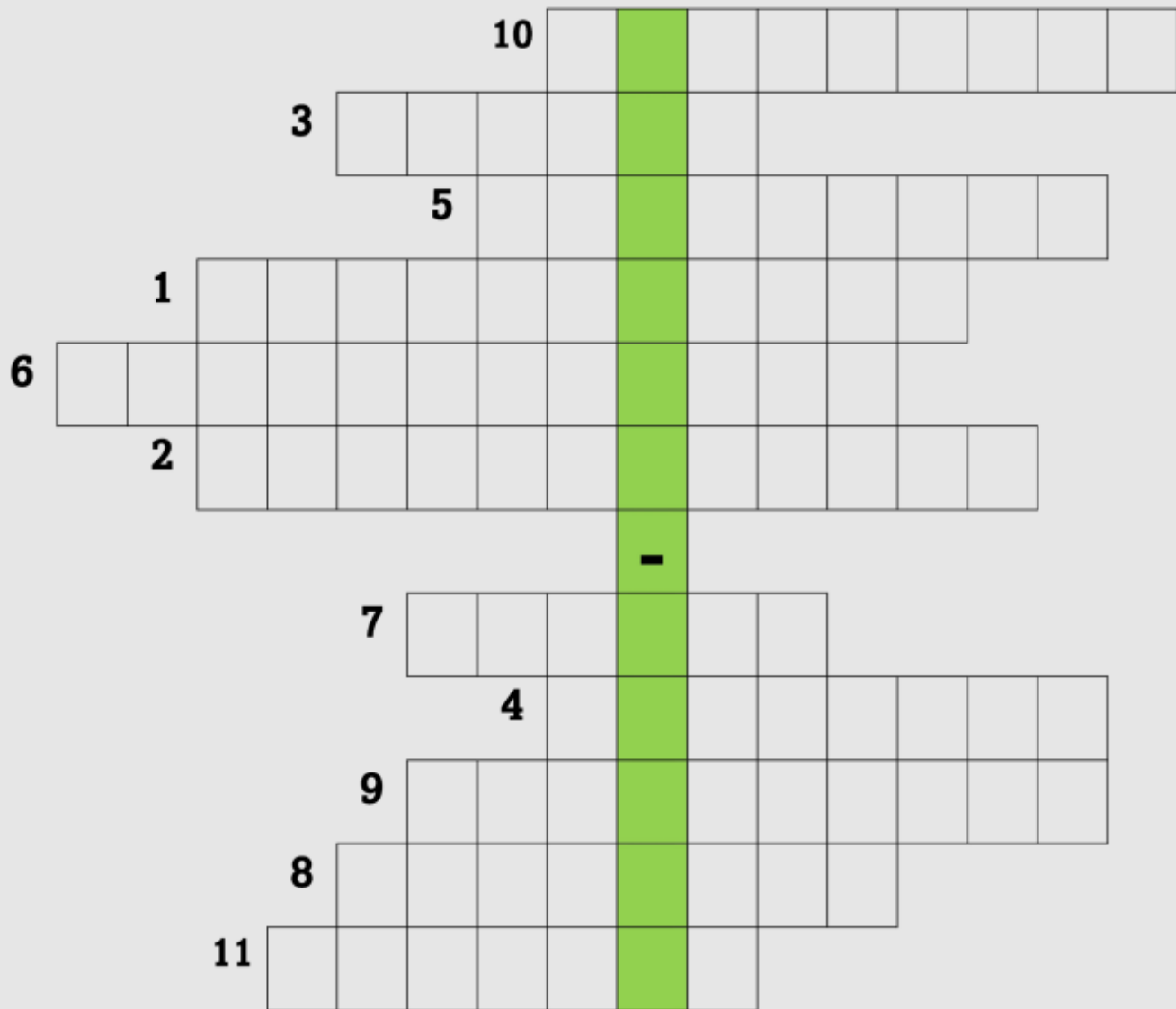
baut wird. Der Biergarten im Hinterhof wird 80 Plätze fassen. Besucher können sich dort in guter bayerischer Tradition das Bier selbst am Ausschank abholen. »Wir erwarten auch eine große Anfrage für Hochzeitsfeiern«, sagt Kerkhoff. Eine Internet-Seite sei zudem in Planung.

Als besondere Attraktion preist der Gastronom das so genannte »Krimi-Dinner« an. Beim Servieren eines Vier-Gänge-Menüs, wird den Gästen ein Theaterstück à la Edgar Wallace vorgeführt. Ein mysteriöser Todesfall wird nachgespielt, den die Gäste dann gemeinsam lösen müssen.



Das »Café Schlossmühle« in Rheda betreibt Andreas Kerkhoff. Ab April steht es Besuchern außer montags täglich offen. Bild: Mlawski

Rätsel



1. Im September heißt es auch in Gütersloh „O‘ zapft is“
2. Das Hotel als Tatort und köstlich genießen, das kann man im Appelbaum beim ...
3. Unser Hotel hat die Kategorie 4 ...
4. Viele Firmen buchen dazu unsere Räumlichkeiten
5. Früher der Anziehungspunkt für Sport im Appelbaum
6. Unser Heimatgenussversprechen: „... genießen“
7. Für die Übernachtung bucht man ein ...
8. Von ihr und ihrem Mann Josef stammt unser Name
9. Im Sommer empfangen wir Sie gerne draußen in stilvollem Ambiente
10. Wir gehören zu dieser Kooperation von Hotels
11. Der neue Name unseres Restaurants

Die Lösung: _____

Eine alte Apfelsorte und Apfel des Jahres 2021. Die Apfelsorte Elstar ist eine Kreuzung aus ihr und Golden Delicious. Benannt wurde diese Sorte nach der Tochter des dänischen Entdeckers.

Danke an unsere Partner:



Ihr Partner für Getränke...
ZUMDIEK

Berliner Ring 49 33428 Harsewinkel



www.getraenke-zumdiek.de
☎ 05247-92340
☎ 05247-923460



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.



C+C großmarkt



Impressum

Inhaltliche Verantwortung:

Ringhotel und Restaurant Appelbaum
Inhaber: **Andreas Kerkhoff**
Neuenkirchener Straße 59
33332 Gütersloh

Fon 05241 – 95510

Website: www.hotel-appelbaum.de

E-Mail: appelbaum@hotel-appelbaum.de

Bildnachweise: Nicola Rehage, Foto Ramhorst, Krimidinner, Tatortdinner
Zeitungsartikel: Die Glocke und Neue Westfälische