

Bergisches Flair und internationale Gäste

Genau auf der Grenze von Wuppertal und Sprockhövel, idyllisch im satten Grün des Felderbachtals und an der Schnittstelle von Bergischem Land und Ruhrgebiet, liegt das Golfhotel Vesper.

Hierher kommen nicht nur Fans des kleinen weißen Balls. Hier treffen sich Naturfreunde, Ausflügler, echte Bergische und Geschäftsleute aus aller Welt – zum Golfen, Schlemmen und Genießen, Feiern und Tagen. Versteckt, tief im Tal und nur über eine Privatstraße zu erreichen, liegt eines der besten Tagungshotels Deutschlands. Ein Haus mit Tradition und Geschichte auf Schritt und Tritt. Typisch bergisch ist das schwarz-weiße Fachwerk mit den grünen Läden, das der Gast und Golfer als erstes sieht und das an den alten Gutshof erinnert, der hier einmal stand. Vom Landgut zum Top-Hotel war es ein Weg über mehrere Generationen, viele Modernisierungen und Umbauten. Und heute führen Arnt Vesper und Anke Hartmann die Geschicke des Hauses mit einem modernen Hotel- und Gastronomiekonzept, das sich an eine breite Zielgruppe richtet.

„1980 entstand hier das Clubhaus des jungen Golfclubs, 1981 kamen die ersten zwölf Zimmer dazu“, erinnert sich Inhaber

Arnt Vesper. Heute sind es 67 Zimmer und Suiten, sechs Tagungsräume mit bis zu 440 Personen und drei Restaurants. „Wir haben behutsam immer weiter ausgebaut, modernisiert und neue Gästegruppen erschlossen“, erklärt Vesper das Konzept. „Bei uns können Sie golfen, sich entspannen, die Natur erleben, aber auch stilvoll Ihre Hochzeit oder eine andere Feierlichkeit begehen.“

Dem derzeitigen Inhaber, der seine Hotellaufbahn im Hamburger Golfhotel Treudelberg begann, und seiner Frau ist die Liebe zur Hotellerie durch die familiären Gene mitgegeben worden. Schon Urgroßvater Georg Vesper war ausgebildeter Hotelfachmann. Er eröffnete 1914 in Paris ein eigenes Hotel, bevor er 1920 in Barmen das Haus Juliana kaufte und 1920 eben das im 17. Jahrhundert erbaute Gut Frielinghausen, aus dem das heutige Golfhotel Vesper wurde.



Das Team des Golfhotels auf dem Green. Sie alle sorgen dafür, dass die Gäste hier entspannt Golfen können!



Die Küchenchefs Alexandra Raak und Edis Mujanovic bei der Arbeit in der Hotelküche.



Restaurantleiter Adil Kalac mit Lehrling Janine Jansen beim Tischdecken.



Anke Hartmann (Direktion) und Arnt Vesper (Inhaber) behalten im Golfhotel Vesper den Überblick.

Seine lange Tradition ist dem Gebäude anzusehen und macht einen guten Teil seines außergewöhnlichen Charmes aus. „Aber wir wollten ja nicht stehen bleiben, sondern ein modernes Hotelkonzept entwickeln, das zeitgemäß auf die Wünsche der Gäste eingeht“, sagt Anke Hartmann. Deshalb kam vor rund fünf Jahren ein Anbau dazu, der sich sowohl dem bestehenden Gebäude anpasst, als sich auch in die Natur einfügt und die Zimmerkapazität erheblich erweitert hat. Bei der Erweiterung entstanden auch gleich ein Seminar- und Tagungscenter von rund 500 Quadratmetern und die 25 Panorama-Zimmer und drei Panorama-Junior-Suiten.

„Von lokal bis international – dem Bergischen treu, aber mit Kunden aus aller Welt, die einen gehobenen Anspruch an Komfort und Ausstattung haben“, das sind wir heute, freut sich Verkaufsleiterin Julia Hamm. „Das wäre nicht machbar, ohne unser Team von 60 Mitarbeitern, die wir insgesamt beschäftigen.“ Ihren außergewöhnlichen Arbeitsplatz am Rande des Naturschutzgebietes, da, wo andere Urlaub machen, schätzen alle – von der Hausdame bis zur Küchenhilfe. Und auch Alexandra Raak, Chefin de Cuisine, liebt das Ambiente und den Mix von Geschichte und Moderne, indem sie jeden Tag wirbelt.

Von Currywurst bis Hummer

In der Küche hat sie gemeinsam mit ihrem Kollegen und Chef de Cuisine Edis Mujanovic das Sagen und deshalb hören 14 Männer und eine junge Frau, die eine Ausbildung als Köchin macht, auf ihr Kommando. Gemeinsam bewältigt das Team jeden Tag die anspruchsvolle Aufgabe, die Gäste in den zwei Restaurants und den acht Veranstaltungsräumen des Hauses kulinarisch zu verwöhnen. Das verlangt viel Können und

Organisation, „weil wir ja so vollkommen unterschiedliche Gästegruppen mit unterschiedlichem Geschmack haben.“ Seit 2008 ist die versierte Küchenmeisterin, zu deren Hobbies – natürlich – das Golfen gehört, schon verantwortlich für das, was die Gäste auf den Tellern finden. Und das reicht, wie sie selbst sagt „von Currywurst bis Hummer.“ Solche Herausforderungen bringen sie aber keineswegs aus der Ruhe, schließlich hat sie ihre gastronomische Karriere schon vom Hyatt Regency in Köln an die portugiesische Algarve, in die Schweiz und ins golferische Mekka nach Bad Griesbach geführt, bevor sie zu Vesper kam.

Wenn die Golfer hungrig von der Runde auf einem der beiden 18-Loch-Plätze oder der Übungsanlage „Am Mollenkotten“ kommen, ist Gehaltvolles angesagt. Da darf es dann gerne bergisch-deftig zugehen, etwa mit einem leckeren Eintopf in der „Bergischen Stube“. Hier ist, passend zum Namen, bergische Herzlichkeit die Devise – mit einer Mischung aus rustikaler Gemütlichkeit und moderner Frische. Zum sonntäglichen Brunch kommen gerne auch Familien, und der Wintergarten mit dem Kamin ist zu jeder Jahreszeit ein Anziehungspunkt.

„Wir arbeiten viel mit regionalen Lieferanten zusammen“, darauf legt Alexandra Raak großen Wert. Die Bachforellen auf der Speisekarte stammen aus der unmittelbaren Umgebung und auch sonst beherzigt die Küchenchefin den Grundsatz: „So regional und saisonal wie möglich.“ Deshalb wechselt die Karte regelmäßig und im Frühling zum Beispiel gibt es Spargel in raffinierten Variationen. Gut essen und feiern, in kleinem, wie in großem Rahmen, lässt es sich im Haus überall: in der Kaminlounge, in der „Hütte“, dem „Kuhstall“, der „Scheune“ – oder auf der Dachterrasse mit Blick in die Natur.