

Aus Tradition modern

Wenn auf der Terrasse des Golf- und Tagungshotels Vesper in Sprockhövel die Sonnenstrahlen durch das Laub der Bäume blinzeln, dann lässt sich fast kein schönerer Platz in der grünen Landschaft zwischen Bergischem und Rheinland denken.

Modern, aber nicht kühl, ein bisschen Landhaus, ein bisschen warmes Gold, so haben Arndt Vesper und Anke Hartmann die 67 Zimmer nebst Suiten und das hauseigene Restaurant gestaltet. Außen typisch bergisches Fachwerk und innen ein stilvolles Ambiente mit trendigem

Interieur – damit führt das Inhaberpaar die lange Tradition der Familie Vesper fort. Erbaut im 17. Jahrhundert wurde der Gutshof Frielinghausen in den 1930er-Jahren von Georg Vesper erworben. 1965 übernahm Hans-Georg in der dritten Generation den landwirtschaftlichen Familienbetrieb und baute ab 1978 einen Golfplatz auf seinen Wiesen und Hügeln. 1981 kamen die ersten Hotelzimmer sowie die Party-Scheune hinzu. In der direkten Umgebung des Hotels befinden sich heute 44 Spielbahnen inmitten einer wunderschönen Landschaft, inklusive der öffentlichen Golfanlage Mollenkotten.



Das moderne Tagungs- und Businesshotel Vesper liegt in traumhafter Landschaft und lockt nicht nur Golfer nach Sprockhövel.

Der Charme der Vergangenheit und die Tradition sind Arndt Vesper, der seine Laufbahn im Hamburger Golfhôtel Treudelberg begann, wichtig. „Ebenso wichtig ist uns ein modernes Hotelkonzept, das auf die Wünsche der Gäste eingeht“, erklären Arndt Vesper und Anke Hartmann. Und da ist es kein Wunder, dass die Golfanlage mehrfach prämiert ist. Für erfah-





rene Golfspieler ist sie eine echte Herausforderung. Malerisch in die grünen Hügel eingebettet, erfordert das Spiel auf dem Green so viel Taktik und Gespür wie wenige Anlagen sonst, stand jüngst in einem Golfmagazin.

Spitze bei Events

Auch das Tagungshotel war zuletzt in vieler Munde. Zumindest bei Fussballinteressierten im Rheinland. Denn der Vorstand des 1. FC Köln suchte hier nach neuen Ideen für die kommende Bundesliga-Saison. Und war so begeistert vom Flair des Hotels, dass es anschließend in einer Pressemitteilung des Fußballclubs Erwähnung fand. Kostenlose Werbung für das Hotel, aber auch eine Ehre. Genauso wie das gute Abschneiden beim Jahresranking der 250 Top-Tagungshotels. Platz elf bei Events und Platz zwölf bei Tagungen sind für Arndt Vesper und sein 60-köpfiges Team ein Ansporn.

Für sein jüngstes Projekt „Das Jahr der Meister“ hat sich der Hotelier und Fußballfan, dessen Herz für einen Verein im Süden der Republik schlägt, allerhand sportliche Aktionen ausgedacht. Im Winter stand bereits Eisstockschießen auf dem Programm. In den kommenden Wochen, wenn die ganze Fußballwelt auf Brasilien schaut, holt Arndt Vesper immerhin kulinarisch das Gastgeberland ins Haus. Churrasco ist dann, neben Fußball,

Golfhotel Vesper

Gut Frielinghausen
45549 Sprockhövel
Telefon 0202 64822-0
Tischreservierung im VESPER'S
Restaurant & Bar:
Telefon 0202 64822-137
info@golfhotel-vesper.de
www.golfhotel-vesper.de



Das Vesper's-Küchenteam bereitet für Gruppen ein brasilianisches Büffet vor – danach wird gemeinsam Fußball-WM geschaut.

das große Thema: Das Garen auf extralangen Spießen über dem Holzkohlefeuer ist ein beliebter Zeitvertreib in Brasilien. Im bergischen Golfhotel können Gruppen während der Fußball-WM das Zertifikat „Grillmeister“ erwerben. Oder sich beim Public Viewing an dem vom Küchenteam rund um Alexandra Raak und Edis Mujano zubereiteten brasilianischen Büffet stärken. Diese Angebote richten sich an Gruppen ab zehn Personen. Außerdem hat Arndt Vesper auf der Dachterrasse des Tagungshotels in 15 Meter Höhe mit Blick auf das Green ein Minifußballfeld aufgebaut. Hier ist Teamplay gefragt. In den Seminar- und Tagungspausen können sich die Teilnehmer zudem beim Torwandschießen messen.

Warten auf den Anpfiff

Auch wenn die WM Mitte Juli entschieden ist, wird das Hotel seinem sportlichen Jahresmotto treu bleiben und unter anderem ein Golfturnier organisieren. Doch jetzt hat Verkaufsdirektorin Julia Hamm erst mal die Events der Fußball-WM im Blick und die Gäste, die deswegen ins Golfhotel kommen. Wenige Tage vor dem Turnierstart wurde der Churrasco-Grill aufgebaut ... Weitere Restauranttipps aus der Region mit Rezepten gibt es bei uns im Internet:

avu-energetipp.de/region

Rezept_2_2014

Basilikumsorbet mit gerösteten Macadamianüssen

Rezept für 4 Personen

40 g Zucker >> 100 ml Weißwein >> 1/2 Bio-Limette >> 3 Eiweiß (Größe M) >> 1 Bund Basilikum (abgezupft 20 g) >> 30 g Macadamianüsse



Zubereitung >> Den Zucker mit Weißwein und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf mischen. Von der Limette mit dem Sparschäler ein 6-8 cm langes Stück Schale abziehen und zur Zuckermischung geben. Aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Limettenschale entfernen. Limettenhälfte gut auspressen. Eiweiß in einer sauberen Schüssel mit dem Handmixer zu cremigem, nicht zu festem Schnee schlagen. Mit Zuckersirup und Limettensaft verrühren. Das Ganze tiefkühlen. Den Basilikum waschen, trocken schütteln und abzupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben und kühl stellen. Eiweißmischung aus dem Tiefkühlgerät nehmen und zum Basilikum geben. Alles mit dem Pürierstab schnell fein mixen. Basilikummischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett in etwa 3 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Das Basilikumsorbet aus der Eismaschine schaben und in gefrosteten Gläsern oder Schälchen anrichten oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen. Mit den Nüssen bestreuen und sofort servieren.