

Kulinarische Freuden zum 125. Jubiläum

GASTRONOMIE Familie Hauer vollzog offiziell den Generationswechsel. Festwochenende mit Küchenparty

HILLSTETT. Seit fünf Generationen – genau 125 Jahre – liegen die Geschicke des Hotel & Resorts „Die Wutzschleife“ in den Händen einer Familie. Als Höhepunkt des Jubiläumsjahres stieg am vergangenen Wochenende ein Fest mit zahlreichen Aktivitäten. Den Anfang machte am Freitag die weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannte Küchenparty mit Küchenchef Gregor Hauer.

Der neue Firmenchef Jörg Hauer eröffnete das Jubiläumswochenende. „Wie eine große Familie“ begrüßte er die zahlreichen Gäste auf der Piazza der Hotelanlage. Unter ihnen waren auch etliche Stammgäste und langjährige Wegbegleiter.

„Das Jahr 2010 ist ein ganz besonderes Jahr“, stellte Jörg Hauer fest. Gefeierte werde nicht nur, dass das Hotel seit 125 Jahren im Familienbesitz ist, sondern darüber hinaus die Einbeziehung eines neuen Geschäftspartners. Wie berichtet, stieg Stephan Gerhard in das Unternehmen mit ein.

Auch Monika Hauer, die langjährige Firmenchefin, hieß die Gäste, Freunde, Partner und Gesellschafter willkommen. Mehr als 30 Jahre stand sie an der Spitze des Hotels. Vor fünf Jahren legte sie „Schritt für Schritt“ die Geschicke des Hotels in die Hände ihrer beiden Söhne Jörg und Gregor. Wie sie selber würden auch ihre Söhne „mit viel Engagement und Herzblut“ das Hotel führen.

Der Freude Monika Hauer: „Dass auch die Gäste der neuen Führungsgeneration ihr Vertrauen schenken und der Wutzschleife die Treue halten.“ Ihre Hoffnung: „Dass das Familienjubiläum auch ein Schritt in eine erfolgrei-



Geschäftsführer Jörg Hauer (re. neben seinem Bruder Gregor) begrüßte die Jubiläumsgäste.

che Zukunft ist.“ Sie selber werde sich „ab sofort mehr um Monika Hauer kümmern“, sagte sie. Sie wisse das Feld wohl bestellt.

Nachdem die Gäste einen Aperitif eingenommen hatten, lud Küchenchef Gregor Hauer die Gäste zur schon legendären Küchenparty ein. 120 Gourmets ließen sich nicht lange bitten und verkosteten die Köstlichkeiten der Haute Cuisine.

Die Fülle von Kostproben quer durch die exquisite Speisekarte des Meisterkochs verführte die Gäste zum Schlemmen. Vorzüglich mundeten neben den ausgefallenen Miniaturschmankerln die butterweich gegrillten Bioenten, die, zusammen mit dem Schokoladen-Blaukraut und den Kartoffelknödeln, die Gäste ins Schwärmen brachten.

(wbx)



Bei der Küchenparty gab es allerlei erlesene Schmankerl.

Fotos: wbx