



Pressemappe

Restaurant und Waldhotel Schinkenwirt
Olsberg im Hochsauerland



Name: Waldhotel Schinkenwirt

Anschrift: Eisenberg 2

D – 59939 Olsberg

Kontakt T +49(0)2962/979050

F +49(0)2962/97905-44

info@schinkenwirt.com

www.schinkenwirt.com

Ersteröffnung März 1957

Aktuell in der 4.Generation seit Mai 1998



Lage

Der Schinkenwirt gehört zur Gemeinde Olsberg im Sauerland und befindet sich in idyllischer Lage am Südhang des Eisenberges mit fantastischem Panorama. In gut 440 Höhenmetern offenbart sich ein beeindruckender Blick auf das sauerländer Bergland. Durch die Alleinlage und Abgeschiedenheit finden Gäste hier einen Rückzugsort vom technisierten Alltag. Die touristische Infrastruktur lässt keine Wünsche offen: Im Winter erreicht man in nur wenigen Minuten die bekannten Mittelgebirgs – Skidestinationen Winterberg und Willingen. In den Sommermonaten stellt das Hochsauerland ein Eldorado für Mountainbike-Enthusiasten und Wanderer dar.

Region

Olsberg liegt am Tor zum Hochsauerland und zählt zu den beliebtesten Ferienregionen Mitteldeutschlands. Mit unzähligen Kilometern bestens präparierter Pisten und vielen Liftanlagen lockt das größte zusammenhängende Skigebiet nördlich der Alpen jährlich zahlreiche Besucher an. Die modernen Anlagen bringen die Gäste in wenigen Minuten auf traumhafte Skipisten in die Höhe. Im Sommer bietet die Mittelgebirgslandschaft mit über 400 Kilometern Wanderwegen eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten. Soest, Paderborn, Kassel und das Ruhrgebiet sind in nur etwa einer Autostunde zu erreichen.



Geschichte

Das Land, auf dem sich der Schinkenwirt befindet, blickt auf eine traditionsreiche Geschichte zurück, die bis in die Eisenzeit zurückreicht. Die Kelten erkannten die Wichtigkeit des Eisensteins und bauten diesen im Tagebau am Eisenberg ab. Später wurden vier Stollen in den Berg getrieben, die bis 1916 Eisenerz zu Tage beförderten. Durch diese Erz – Lagerstätte ist die Olsberger Hütte entstanden. Erst 1988 hat Hans Martin Köster die Montan-Geschichte wieder zum Leben erweckt. Heute findet man am Maxstollen (200m bergauf vom Schinkenwirt) ein Industriedenkmal vor. Am Philippstollen (200m westlich vom Schinkenwirt) wurde ein kleines Schaubergwerk hergerichtet.

Mit dem Bau des Aussiedlerhofs um 1890 wurden dann die ersten Grundsteine für den heutigen Schinkenwirt gelegt. Eine erste Konzession zum Ausschank alkoholischer Getränke erteilte die Stadt Olsberg 1957. Die 1996 erbaute Hauskapelle bietet einen Ort der Einkehr und Besinnung.

Der Schinkenwirt

Umgeben von üppigen Wäldern eignet sich der Schinkenwirt für alle, die das Besondere suchen und die Ruhe lieben. In legerer und gemütlicher Atmosphäre genießen Gäste die einzigartige bergige Umgebung, den herzlichen Service und zuvorkommenden Hotelkomfort im Haus.

Der Schinkenwirt vermittelt mit seinen 18 Zimmern und Suiten, dem Panoramarestaurant und seiner Waldterrasse einen idyllischen Ort abseits des Lärms. Das Haus wurde mit natürlichen Materialien wie Stein und Altholz, Lehm und Schiefer erbaut und strahlt heute noch Authentizität aus. Ruhe, Abgeschiedenheit und die üppige Bepflanzung mit einheimischen Hölzern, Grünpflanzen sowie einer Streuobstwiese und einem Kräutergarten macht die Natur in all ihrer Schönheit erlebbar. Besonderen Wert legen wir auf die Kultivierung alter Obstsorten, die heute kaum noch angebaut werden und zunehmend in Vergessenheit geraten. Zentraler Punkt ist die Terrasse unter der hundertjährigen Kastanie. Diese lädt dazu ein, sich



mit erfrischendem Quellwasser abzukühlen und den Blick über blühende Bergwiesen, schattige Wälder und Berge schweifen zu lassen. Hundert Meter entfernt speist eine Trinkwasserquelle das hauseigene Tretwasserbecken – nach der Wanderung ein Muss/Genuss! Drinnen lockt der Schinkenwirt mit regionaler, teils mediterraner Küche. In ungezwungener Atmosphäre nehmen Gäste dort ihre Mahlzeiten ein und sitzen gesellig beisammen. Gerne wird das Essen auch auf der Waldterrasse serviert. Ruhe und Entspannung bilden einen zentralen Schwerpunkt in der Philosophie des Schinkenwirts. Ausgedehnte Wanderungen und Spaziergänge an der frischen Bergluft bieten ein großes Maß an Erholung.

Das Saunahaus am Barfussweg

Lange wurde gegrübelt, überlegt und geplant – jetzt steht es: Das neue Saunahaus. Autark die Ausrichtung und Energieversorgung: Durch große bodentiefe Panoramafenster schaut man beim chillen auf den Namensgeber des Ortes: den Olsberg. Dabei entspannt man gleichermaßen am Kamin auf der massiven Eichenbank oder in kuscheligen Lammfellen im Retrosessel... - Weniger ist mehr und so hat man viel Ruhe, um die Hektik des Alltags abzuschütteln. Nach Hause holt man den Blick dann per Mausclick via Webcam – zum Weiterträumen...

Service

Persönlicher Service wird im Schinkenwirt groß geschrieben. Regionale Spezialitäten wie Geschmortes vom roten Höhenvieh oder Waldpilze aus dem eigenem Wald sowie hausgebackene Kuchen oder Apfelstrudel mit Vanillesoße erfreuen hierbei den Gaumen der Gäste. Das Frühstück, bestehend aus handwerklich hergestellten Brotsorten der Klosterbäckerei Abtei Königsmünster, Brötchen und Müsli, Marmeladen aus eigener Herstellung und Honig vom Bergimker, Schinken und Käse sowie Obst, Milch, Joghurt, Eier, Kaffee und Tee, wird jeden Morgen serviert. Der kürzlich neu gestaltete und erweiterte Gastraum mit großen



Panoramafenstern zieht die Blicke auf die sauerländische Natur- und Bergwelt. Man sitzt an locker gestellten, eingedeckten Tischen mit moderner Hepp-Tischkultur, am Abend stimmungsvoll beleuchtet, geschmackvoll und zurückhaltend dekoriert. Sobald es kühler wird brennt der duftende (Echtholz-)Kamin, der beim Blick in die flatscreengroße Feuerstelle fast meditative Wirkung entfaltet.

Auf der Abendkarte stehen zünftige Spezialitäten ebenso wie raffiniert interpretierte Klassiker z.B. Carpaccio vom roten Höhenvieh, diverse Fische und insbesondere Wild. Ein Quellwasser aus der hauseigenen Quelle oder ein individueller Aperitif sind ein gelungener Auftakt für einen genussvollen Abend. Ab 18 Uhr treffen sich im Schinkenwirt auch auswärtige Gäste und Einheimische in geselliger Runde. Der Schinkenwirt legt besonderen Wert auf hohe Qualität und bezieht frische Zutaten vorrangig aus regionaler Produktion. So werden den Gästen täglich frischgebackenes Brot und Gebäck, Biokäse von der Upländer Molkerei, Honig vom Eisenberg, selbst gekochte Marmeladen und hausgemachte, herzhafte Salami- und Schinkenspezialitäten vom schwäbisch – hällischen Schwein angeboten.

Aktivitäten

Der Schinkenwirt bietet neben absoluter Ruhe und Abgeschiedenheit eine Vielfalt an Freizeitaktivitäten wie Wandern, Paragliding oder geführte Wander- und Biketouren. Das Wanderwegenetz beginnt direkt am Haus. Das Sauerland ist ein Eldorado für Mountainbiker und verspricht mit seiner Mountainbikearena grenzenlosen Fahrspaß. In den heißen Sommermonaten bietet das „Aqua Olsberg“ mit seinem Freibad Erfrischung, im Winter lockt es mit dem Thermenbereich, einer Sole und Saunabereich. Die Wintersportler finden in den naheliegenden Orten Willingen und Winterberg bestens präparierte Pisten. Die Naturrodelbahn (mit Flutlicht) am Kahlen Asten lässt Rodlerherzen höher schlagen.



Besitzer

Nach seiner Ausbildung im heimatlichen Unterfranken, zog es ihn zuerst nach Düsseldorf ins Drei – Sterne – Restaurant „Im Schiffchen“ in Kaiserswerth. Bei Jean-Claude Bourgueil wurden die ersten Erfahrungen im Sternerestaurant gesammelt. Die nächste Station führte ins Münchner Restaurant „Tantris“ zu Hans Haas. Vier Jahre später wurde er beim Marienburger Feinkostpapst „Holtmann“ in Köln engagiert. Nach drei Jahren als Küchenchef im Partyservice, folgte die Herausforderung als Küchenchef im neu eröffneten „Holtmanns Restaurant“ in Köln. Anschließend folgte ein Studium an der WIHOGA in Dortmund zum staatlich geprüften Betriebswirt. Dort lernte er seine Frau kennen. Nach dem Studium gingen die Beiden den gemeinsamen Weg der Selbständigkeit: Michael Pfannes in der Küche und seine Frau Gabi im Service. Gabi Pfannes, gebürtige Sauerländerin, ebenfalls mit fundierter Gastronomieausbildung, sorgt heute für einen reibungslosen Ablauf – auch hinter den Kulissen. Ihr Gefühl für Ambiente und Ästhetik prägt entscheidend den Stil des Hotels. Sie versteht es auf beeindruckende Weise, die Natur zu inszenieren und Tradition und Moderne feinsinnig zu vereinen. Mit ihrer Leidenschaft begeistert sie die Gäste immer wieder aufs Neue.

Anreise

Mit dem Auto

Sie fahren aus dem Rheinland (Düsseldorf, Köln), aus den Niederlanden oder aus dem Ruhrgebiet kommend über die A44 Dortmund – Kassel und die A445 / A46 Werl – Arnsberg, Abfahrt Bestwig. An der Abfahrt links Richtung Winterberg orientieren, nach ca. 12 km erreichen Sie Olsberg. In Olsberg halten Sie sich Richtung Willingen – am Ortsende von Olsberg geht es – der Beschilderung folgend – nach links, bergauf. Nach ca. 2 km erreichen Sie den Schinkenwirt.

Im Winter sind Winterreifen (teilweise Schneeketten) unerlässlich für die Auffahrt zum Schinkenwirt.



Mit dem Zug

Es besteht eine Zugverbindung nach Olsberg bzw. Bigge. Bahnreisende holen wir mit dem Shuttleservice vom Bahnhof ab.

Anreise mit dem Flugzeug

Der nächstgelegene Flughafen ist Dortmund (75 km) oder Paderborn (45km) Für Flugreisende bietet der Schinkenwirt ebenfalls einen Abholservice (gegen Gebühr) von allen Flughäfen der Umgebung an.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Gabi und Michael Pfannes

info@schinkenwirt.com

Telefon +49(0)2962/979 050

Fax +49(0)2962/979 05 44

Bildmaterial wird gerne in üblichen Formaten zugesandt.