

# Ahrenshof mit dem Carlsberg Preis ausgezeichnet

## Regionale Küche landet auf dem Teller in Bad Zwischenahn



Der Ahrenshof bietet das passende Ambiente für echte Ammerländer Küche.

Was sind die spannendsten Trends der Hotel- und Gastrobranche? Wer bedient seinen Gast wie einen König? Wo ist Tradition ein Markenzeichen, wo Pioniergeist vorbildlich? Antworten hat die Carlsberg Deutschland Gruppe gemeinsam mit einer Fachjury gefunden: Wer beim „treffpunkt nord“ der DEHOGA-Landesverbände Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen mit dem Carlsberg Preis geehrt wird, gehört zu den besten Gastronomen des Nordens.

1200 Gastronomen und Hoteliers aus ganz Norddeutschland verfolgten in der Fischauktionshalle die Verleihung des

Carlsberg Preises 2012. Die Auszeichnung wurde in vier Kategorien vergeben.

Der Ahrenshof in Bad Zwischenahn wurde in der Kategorie „Bestes Gastronomiekonzept“ ausgezeichnet.

In einem der ältesten Bauernhäuser Niedersachsens ist der Betrieb beheimatet. Die Küche wartet wahlweise mit einem mehrgängigen Feinschmeckermenü oder typischen Ammerländer Gerichten auf. Regionale Karte meint hier auch

regionale Produkte. Küchenchef Holger Oestmann hat sich ganz der regionalen Küche verschrieben. Flusskrebse statt Hummer, regionale Moorschnucke statt Lammfleisch aus Übersee – „Ich koche, wie ich lebe.“, sagt Oestmann. Doch nicht nur das: Kräuterführungen werden angeboten, ein regionales Kochbuch hat Oestmann geschrieben – regionale Küche wird hier konsequent gelebt.

Der Ahrenshof unter der Leitung von Eigentümer Hans-

Georg Brinkmeyer bietet den passenden Rahmen für die Ammerländer Küche. „Viele Gäste kommen aufgrund des Ambiente und der regionalen Küche zu uns.“, erläutert der Vollblut-Gastronom. Das Restaurant mit offenem Kamin ist in einem ehemaligen Bauernhaus aus dem Jahr 1866 beheimatet und bietet Platz für bis zu 150 Personen. In der angrenzenden Scheune sind Veranstaltungen bis 180 Personen möglich. Gastronom Hans-Georg Brinkmeyer hatte den Ahrenshof 1995 übernommen. Das Bad Zwischenahner 4-Sterne-Hotel Fährhaus wird ebenfalls von ihm gemeinsam mit seiner Frau Susanne geführt. ◀



Der Carlsberg Preis wird in fröhlicher Runde gefeiert (v.l.): Eigentümerpaar Hans-Georg Brinkmeyer und Susanne Brinkmeyer, Hermann Kröger (Präsident DEHOGA Niedersachsen), Küchenchef Holger Oestmann, Rainer Balke (Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen)



87. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien  
8.–13. März 2013, 10–18 Uhr  
[internorga.com](http://internorga.com)

## Suchen Sie Mitarbeiter?

### Kontaktmöglichkeiten auf der INTERNORGA geboten

Fachkräftemangel adé kann es bald schon für alle Hotel- und Gastronomiebetriebe heißen, die sich während der INTERNORGA vom 8. bis 13. März 2013 auf den Karrieretagen präsentieren. Zum ersten Mal bietet die INTERNORGA als Partner der Gastronomie mit diesem Karriereforum allen Betrieben die einzigartige Möglichkeit, genügend qualifizierte Mitarbeiter zu rekrutieren.

Wer kennt das nicht: Die Suche nach geeignetem Fachpersonal wird immer schwieriger. Da kommen die Karrieretage auf der INTERNORGA wie gerufen.

Hier können sich die Unternehmen ganz gezielt allen Job-Interessierten vorstellen, Bewerber gleich vor Ort persönlich kennenlernen und mit viel Glück schon den Top-Mitarbeiter von morgen begrüßen. ◀

#### INFO-SERVICE

Wer die Chance nutzen und Aussteller auf den Karrieretagen werden möchte, meldet sich bei: Hamburg Messe und Congress GmbH, Yvonne Reinshagen, Tel. 040 3569 2432, E-Mail: [yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de](mailto:yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de), <http://www.karriere-tage.de/>