

Wandeln auf den Spuren von Tim Mälzer

AUSZEICHNUNG „Der Ahrenshof“ erhält Carlsberg-Preis 2012 für das beste Gastronomiekonzept

Vor zwei Jahren hatte der Star- und TV-Koch die Auszeichnung erhalten. Die Preisverleihung findet im September statt.

BAD ZWISCHENAHN/MTN – Gute Nachricht für das Ammerländer Gastronomiehepaar Hans-Georg und Susanne Brinkmeyer. Ihre Betriebe „Der Ahrenshof“ und die zugehörige „Ahrenshof-Scheune“ bekommen den begehrten Carlsberg-Preis in der Rubrik „Bestes Gastronomiekonzept“. Die wichtige und renommierte Auszeichnung wird im September vor 1200 Fachleuten in Hamburg auf dem größten deutschen Branchentreff des Hotel- und Gastronomiegewerbes, dem „Treffpunkt Nord“, überreicht.

Die Jury aus Fachjournalisten, Repräsentanten der Carlsberg Gruppe und der einzelnen DeHoGa-Verbände



Freut sich über die Auszeichnung: das Team des Ahrenshofs mit Küchenchef Holger Oestmann (links), Inhaberehepaar Susanne und Hans-Georg Brinkmeyer (Mitte), Restaurantleiter Herbert Hauelsen (10. von links) und Veranstaltungsleiter Andre Sonnenfeld (11. von links)

in Norddeutschland würdigt mit der Auszeichnung „das seit Jahren erfolgreiche Gastronomiekonzept“. Wichtige Bewertungskriterien des Carlsberg-Preises, der seit 2005 im Rahmen des „Treffpunkt Nord“ verliehen wird, sind Nachhaltigkeit, Originalität und Ambiente.

„Sie haben es verstanden,

in einem einzigartigen Ambiente eine Küche erfolgreich anzubieten, die auf regionale Gerichte aus regionalen Produkten setzt“, heißt es in der Begründung der Fachjury. Besonders gelobt wird, dass im Ahrenshof ohne Schnickschnack auf höchstem Niveau gekocht werde. Ein Riesenlob für das Gastronomiehepaar

Brinkmeyer, insbesondere aber auch für das Team unter Leitung von Küchenchef Holger Oestmann und Restaurantleiter Herbert Hauelsen.

Besonderes Lob bekommt auch die Ahrenshof-Scheune. Die Jury würdigt „eine Veranstaltungskultur, die dem Ahrenshof zu einem Profil verhilft, das ihn im weitem Um-

feld einzigartig gemacht hat“. Ganz großen Anteil an dem Erfolg habe der langjährige Veranstaltungsleiter der Ahrenshof-Scheune Andre Sonnenfeld, lobt Hans-Georg Brinkmeyer. „Neben Hochzeiten, Familienfeiern und Tagungen sind es ja vor allem Events mit Künstlern, die den Ahrenshof bekannt gemacht haben.“

„Wir sind sehr froh über den begehrten Carlsberg-Preis“, freut sich Brinkmeyer. „Es ist schön, dass unser Konzept nicht nur bei den Gästen so gut ankommt, sondern auch bei den Fachleuten.“ Besonders stolz ist Brinkmeyer auf folgende Formulierung der Jury: „Wir würdigen eine gastronomische Leistung, die über Jahre hinweg Maßstäbe setzt“.

Mit der Auszeichnung steht der Ahrenshof in einer Reihe mit anderen Größen der Branche. So wurde 2010 der Hamburger Star- und TV-Koch Tim Mälzer ausgezeichnet.