



Das engagierte Team des Landgasthauses Lockemann: Insgesamt sind dort 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig.

Gutbürgerliche Küche als Marke

Steffen und Christian Lockemann bauen auf Tradition – aufgeschlossen für neue Trends

Herberhausen. „Wir wollen unser Landgasthaus erfolgreich weiter führen, Traditionen pflegen, aber auch aufgeschlossen für neue Trends sein“, erläutern Steffen und Christian Lockemann, die die Nachfolge ihres Onkels Helmut antreten.

Wie in der Vergangenheit spezialisiert sich das Landgasthaus auf saisonale Gerichte. Lamm zu Ostern, dann Spargel in vielen Variationen, Pfifferlinge, Steinpilze, Wild aus der Region, Steaks und nicht zuletzt Geflügel und auch Grünkohl. Die gutbürgerliche Küche ist das Markenzeichen!

Eine besondere Herausforderung sind die Gänsebraten. Bereits heute ist das Gasthaus an einigen Tagen für die kommende Saison ausgebucht. Christian und Steffen Lockemann sind sich bewusst, dass sie kräftig in die Speichen greifen müssen, um das hohe Niveau halten zu können. Geplant sind daher weitere bauliche Veränderungen.

Erfreut sind sie darüber, dass rechtzeitig zum Hoffest der neue Biergarten fertigge-



Der Biergarten mit 50 Plätzen wurde neu gestaltet und lädt zum Verweilen ein.

Fotos: Goebel

stellt wurde. Er bietet 50 Personen Platz, während sich in den Gasträumen 150 Gäste wohlfühlen können. 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (mit Aushilfen) kümmern sich um den reibungslosen Ablauf. Ein wichtiges Standbein ist zudem das Catering. Im gesamten Landkreis Göttingen ist Lockemann unterwegs, um Betriebs-, Vereins- und Familienfeiern mit schmackhaften Gerichten zu bereichern. „Wir können bis zu 200 Personen außerhalb versorgen“, resümiert Steffen und Christian Lockemann.

Großen Wert legen die Lockemänner auf Frische. Sie beziehen vornehmlich Waren aus der Region, während Bruder Mario, der den landwirtschaftlichen Betrieb führt, aus der artgerechten Haltung einen nicht geringen Teil des Frischfleisches und Eier liefert.

Angeschlossen ist ein Hotel mit zehn Einzel- und 13 Doppelzimmern. Viele Gäste schätzen die familiäre Atmosphäre, aber auch das opulente Frühstück, das keine Wünsche offen lässt.

Täglich bis auf montags ist das Landgasthaus geöffnet.

Von dienstags bis freitags von 18 bis 22 Uhr und an den Wochenenden von 12 bis 14 und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Besonders prädestiniert ist das Haus für Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern. Eine rechtzeitige Buchung ist dabei immer wieder zu empfehlen!

Mit Christian und Steffen Lockemann ist die siebte Generation in der Leitung des Landgasthauses angetreten. Und sicherlich wird eines Tages die achte Generation das Kommando übernehmen. Dafür sind die Weichen bereits gestellt!



Neu im Angebot des Landgasthauses: Einbecker Brauherren Pils.



„WER DIE ZUKUNFT GESTALTEN WILL, MUSS SIE SELBST ERFINDEN.“

Joseph Beuys

Das war und ist der Wahlspruch der Familie Lockemann. Wir gratulieren recht herzlich zur Geschäftsübergabe.

Südhanover-Gruppe

VOLKSWAGEN, AUDI, ŠKODA, PORSCHE UND VOLKSWAGEN NUTZFAHRZEUGE

Wir freuen uns über die langjährige Zusammenarbeit und wünschen alles Gute!

Der Spargelhof Mählstedt

Wildeshausen Holzhausen 9 Tel. 04431/9550966

Unseren frischen Spargel bekommen Sie auch jeden Freitag in der Saison auf dem Wochenmarkt in Bovenden



Das Beste für Fleischerei und Gastronomie

FLEISCHER-EINKAUF HANNOVER-GÖTTINGEN

Alles Gute ...

zur Geschäftsübernahme und weiterhin viel Erfolg wünscht das gesamte Team vom Fleischer-Einkauf Hannover Göttingen.

WWW.FEK-HANNOVER-GOETTINGEN.DE

PAULANER

Herzlich willkommen beim Hoffest

FANDREY

Internationale Obst- u. Gemüsespezialitäten

TÄGLICH FRISCH

Mittelstr. 6 a 37077 Göttingen Tel. 0551 / 312 18

Auf die nächsten 7 Generationen!

www.getraenke-wille.de