

Breidenbacher

# Hof Post

Gastlichkeit für alle Zeit



## 125 Jahre traditionelle Gastlichkeit mit Zukunft

Als Ludwig Breidenbach 1893 den Grundstein für ein Restaurant legte, hatte er es sich wohl einfacher vorgestellt, ein Hotel zu bewirtschaften. Bereits nach vier Jahren musste er das Haus, das heute noch seinen Namen trägt, an Eduard Loosen verkaufen. Loosen begründete mit seiner Frau Wilhelmine den Ruf des „Breidenbacher Hofes“ als Restaurant und Hotel der gehobenen Gastlichkeit. Heute ist der „Hof“ - wie er liebevoll von seinen Freunden genannt wird - eine Institution, die auf eine der längsten Betzdorfer Familientraditionen zurückblickt. Mit Swen Loosen trat bereits die vierte Generation in das gastronomische Vorzeigebild ein. In all den Jahren blieb man dem Motto treu, dem Gast Gehobenes zu bieten, ohne abzuheben.

### *Der Breidenbacher Hof entwickelt sich*

Doch der Weg bis zum heutigen „Breidenbacher Hof“ war steinig. Eduard Loosen starb bereits 1917 und seine Witwe Wilhelmine musste den Betrieb alleine aufrecht erhalten, bis er von Sohn Karl in der zweiten Generation weitergeführt wurde.

Dem Zweiten Weltkrieg fiel auch der Breidenbacher Hof nahezu vollständig zum Opfer. Doch Karl Loosen und seine Frau Elisabeth dachten nicht ans Aufgeben. Weitgehend auf sich allein gestellt, setzten sie alle Kraft daran, den Breidenbacher Hof wieder zu errichten. Baumaterial war Mangelware. Deshalb ging das Ehepaar daran, die Steine aus den Trümmern abzuklopfen. Auch zum Betonmischen war sich das ehrgeizige Paar nicht zu schade.

1951 konnten dann die ersten Zimmer angeboten werden. Die Übernachtung kostete 5,50 DM. Noch waren es einfache, bedarfsgerechte Zimmer mit Toiletten und Waschgelegenheit auf dem Flur. Doch der Grundstein zum Neuanfang war gelegt.

Da Karl Loosen bereits 1953 verstarb, wurde Jörg Loosen schon früh in den Gastronomiebetrieb eingebunden. Jörg war ehrgeizig und setzte alles daran, den Breidenbacher Hof weiter auf- und auszubauen. Der Erfolg des Hauses ist aber nicht nur auf

den Einsatz der Loosens für „ihren Hof“ zurückzuführen. Entscheidend dürfte auch der Ideenreichtum von Jörg Loosen dazu beigetragen haben.

### *Jörg Loosen setzt neue Akzente*

So erkannte der Gastronom, dass Betzdorf Räume für Feiern mit gehobenem Anspruch fehlten. Loosen wollte hierfür etwas Besonderes nach Betzdorf holen. Schlichtweg genial war die Idee, eine Scheune aus Norddeutschland neben dem Hotel wieder aufzubauen. Die „Scheune“ mit ihrem rustikalen Charme machte sich schnell einen gut klingenden Namen - weit über Betzdorf hinaus. Kraftaufwand und Investition rechneten sich nicht nur, sie übertrafen die Erwartungen des Gastronoms und er errichtete ein zweites Gebäude im gleichen Stil. Heute sind „Scheune“ und „Tenne“ nicht nur Orte gepflegter Gastlichkeit - sie entwickelten sich auch zu kulturellen Zentren.

### *Traditionell aufgeschlossen und weltoffen*

Der Breidenbacher Hof wird heute von Jörg Loosen und seinem Sohn Swen geführt. Als Swen in den Betrieb eintrat, befand sich Betzdorf in einer wirtschaftlich schwierigen Situation, unter der auch die heimische Gastronomie litt. Für die Loosens kamen aber qualitative Abstriche nicht in Frage. Stattdessen entwickelte man Konzepte, um neue Besucher für den Hof zu gewinnen.

So gehören heute die „Krimi-Dinner“ ebenso zum festen Bestandteil des Veranstaltungskalenders wie Muttertags-, Nikolaus- und Jazzbrunch oder das große Fischbuffet an Karfreitag.

Darüber hinaus entwickelte Swen Loosen auch den kulinarischen Bereich des Restaurants weiter. Er gehört zu den „Kräuterwind-Wirten“, die gerne beweisen, dass auch die heimische Küche jeden Gourmet begeistern kann. Neben einer Speisekarte, die keine Wünsche offenlässt, werden wechselnde Aktionen angeboten, die sich Dank ihres hohen kulinarischen Niveaus großer Beliebtheit erfreuen.

Die Familie Loosen  
legte immer Wert darauf,  
dass der  
Breidenbacher Hof  
immer ein gleichbleibend  
hohes Niveau bietet.  
Dies hat den Hof  
all die Jahre ausgezeichnet  
und wird ihn auch  
in Zukunft prägen.



## Rustikaler Charme und gepflegte Gastlichkeit

Die „Scheune“:  
Gemütlichkeit gepaart  
mit einem exquisiten  
kulinarischen Angebot  
wurde zum  
Betzdorfer Sinnbild  
für festliche Feiern.

Manch einer mag die Idee von Jörg Loosen belächelt haben. Doch schon bei der Eröffnung am 10. Oktober 1983 wurde jedem klar: Hier war ein Schmuckstück entstanden. In dem anheimelnden Ambiente ließ sich hervorragend feiern. Weil der rustikale Charme Gäste aus Nah und Fern begeisterte, entschloss sich Loosen, eine weiteres Gebäude im gleichen Stil zu errichten. Neben der „Scheune“ entstand nun auch die Tenne.



Der „große Bruder“ der Scheune wurde am 1. Juni 1990 eröffnet und war von Anfang an genauso erfolgreich, wie die Scheune. Nun war der „Hof“ mehr als Hotel und Restaurant. Hier entstand nicht zuletzt durch die neuen Räumlichkeiten ein kulturelles und gesellschaftliches Zentrum.

### Kunst und Kultur im Hof

Neben den privaten Feiern entwickelte sich der Breidenbacher Hof mit „Scheune“ und „Tenne“ auch zu einem kulturellen Treffpunkt. Betzdorfs Vereine, die das kulturelle Angebot der Stadt bestreiten, waren von der Atmosphäre im Hof begeistert und nutzen die Räumlichkeiten für ihre Veranstaltungen. Dies dürfte Jörg Loosen besonders gut gefallen haben, der selbst als begeisterter Fan in Betzdorf über viele Jahre die treibende Kraft des Jazzclubs war, der viele Größen dieser vielseitigen Musik nach Betzdorf holte. Dass dieser Club seine Veranstaltungen im „Hof“ durchführte war natürlich selbstverständlich.

Der „große Bruder“  
der „Scheune“:  
Die „Tenne“ wurde  
binnen kurzer Zeit  
auch ein gern genutztes  
Domizil für  
kulturelle Veranstaltungen  
der verschiedensten Art



Bereits im Juli 1978 begann die Geschichte des Betzdorfer Jazzclubs, der sein (über-)leben nicht zuletzt der Tatsache verdankte, dass Jörg Loosen - selbst begeisterter Dixieland-Jazz-Fan - mehr als einmal dem Verein auch finanziell unter die Arme griff.

Schon bald hatte der Jazz-Club Betzdorf einen Namen, der weit über die regionalen Grenzen hinaus einen guten Klang hatte. Die führenden Dixieland-Bands gaben sich im Hof die Klinke in die Hand. So gastierten hier die „Pilspicker-Jazzband“, die „Cologne-Dixieland-Company“, die „Frankfurt-City-Bluesband“, das „Schnuckenack-Reinhardt-Quintett“ und viele andere. Auch die deutsche Blueslegende Joy Fleming kam anlässlich eines Jazzfestivals des Vereins in Betzdorf.

Doch nicht nur die Jazzfreunde fühlten sich im Klosterhof wohl. Mit den Konzerten des Musikonservatoriums Adorf setzte man hier auch Akzente für die Freunde der Klassik und der Kleinkunstverein „Die Eule“ sorgte für Unterhaltung zwischen Satire und Klamauk.

Hinzu kamen „Eigenproduktionen“ des Hofes. So gehören heute die „Krimi-Dinner“ zum festen Bestandteil des Veranstaltungskalenders im Breidenbacher Hof: Die Gäste werden nicht nur mit einem Viergang-Menü aus der Küche des Breidenbacher Hofes verwöhnt, sondern können gleichzeitig an einer kriminell komischen Verbrecherjagd teilnehmen. Da die „Fälle“ meist in englischen Schlössern spielen, passt der Rahmen der Tenne hervorragend zum Spiel. Kein Wunder also, dass immer mehr „Wiederholungstäter“ bei den Veranstaltungen gesichtet werden.



### Jeder ist herzlich willkommen

Als „erstes Haus am Bahnhof links“, wie Jörg Loosen den Hof amüsiert bezeichnet, fand nicht nur die Prominenz den Weg hierhin. Während andere Gastronomen den Verlust der Stammtische beklagen, kann der Hof nahezu täglich Gäste begrüßen, die sich regelmäßig in der gemütlichen Bierstube treffen, um sich dort zu unterhalten, ein (oder mehr) Bierchen zu genießen oder auch mit Freunden zu würfeln.

Insbesondere den heutigen Seniorchef freut dies sehr: „Wenn wir auch immer einen hohen Anspruch an uns selbst gestellt haben: Ich habe mich über jeden Gast gleichermaßen gefreut - ob das nun der damalige Bundespräsident Walter Scheel war, oder der Betzdorfer, der nach der Arbeit bei uns sein Feierabend-Bier genießen will.“



## Feuer und Flamme für eine erlesene Küche

Oscar Wilde bekannte „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Er hätte sich im Breidenbacher Hof sicher sehr wohl gefühlt. Denn auch hier ist Qualität das oberste Gebot des kulinarischen Angebots.

Dass der Hof über eine ausgezeichnete Küche verfügt, ist kein Wunder. Swen Loosen ist selbst gelernter Koch und durchlief seine Ausbildung im renommierten, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Hotel und Restaurant Colombi in Freiburg.

Swen Loosen setzt hierbei vor allem auf Produkte aus der Region. „Eine gute Küche zeichnet sich durch die Verwendung frischer Produkte aus. Wir haben das Glück, in einer Gegend zu leben, in der es ein vielfältiges Angebot an Gemüse, Kräutern und Obst gibt, die wir direkt in unserer Küche verarbeiten. Dank der noch bestehenden Westerwälder Landwirtschaft können wir auch auf Fleischprodukte zurückgreifen, die direkt vom Erzeuger zu uns gelangen. Da wäre es ein großer Fehler, Produkte zu verarbeiten, die auf langen Transportwegen an Qualität verlieren. Wir bauen auf die Frische der Region.“

Getreu diesem Motto gehört der Breidenbacher Hof zu den Kräuterwind-Wirten. „Kräuterwind“ ist ein Netzwerk, das sich zum Ziel gesetzt hat, die Schönheit und Vielfalt des Westerwaldes in allen Facetten einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Als kulinarische Botschafter zaubern die Kräuterwind-Wirte lukullische Köstlichkeiten aus Produkten der Region.

So ist beispielsweise die „Vier Jahreszeiten Kräuterküche“ eine Hommage an die feinen, heimischen Kräuter. Jeweils für ein Vierteljahr stehen andere Kräuter im Vordergrund. Hier entfalten Swen Loosen und die Köche des Breidenbacher Hof ihre kulinarische Kreativität. Sie ersinnen mit viel Phantasie neue Gerichte, in denen sich der Zauber der Kräuter entfalten kann. Diese künstlerische Kreativität, gepaart mit höchstem handwerklichen Niveau sorgen dafür, dass jeder Gast sein eigenes, individuelles Genusserlebnis zelebriert bekommt.



Neben einer niveauvollen Speisekarte bietet der Breidenbacher Hof saisonale Sonderkarten und Aktionswochen, in denen der „Hof“ unter Beweis stellt, dass seine Köche auch in der internationalen Küche zu Hause ist. Oster-, Nikolaus- und Muttertagsbrunch gehören genauso zum festen Programm wie etwa eine kulinarische „Reise in 80 Tagen um die Welt“.

In der Küche des Breidenbacher Hof verarbeiten Meister ihres Fachs frische regionale Produkte zu kulinarischen Köstlichkeiten

## Kultivierte Behaglichkeit im Breidenbacher Hof

An die kleinen Zimmer aus der Gründerzeit - mit Toilette auf dem Flur - erinnert heute im Breidenbacher Hof nichts mehr. Das Haus entspricht den Wünschen auch anspruchsvollster Gäste, ohne dabei seinen nostalgischen Charme zu verlieren.

Wenn die Gäste das altherwürdige Haus betreten, fühlen sie sich nicht wie in einem Hotel. Hier fühlt man sich Zuhause. Der Breidenbacher Hof strahlt eine Wärme und Gemütlichkeit aus, so dass man den Alltagsstress hinter sich lassen und entspannen kann.



Was den Breidenbacher Hof auszeichnet, ist vor allem die einladende Atmosphäre, die das Gefühl vermittelt, dass in diesen Räumen der Gast immer noch wie ein König behandelt wird. Dieser Eindruck, der vom edlen Interieur ausgeht, wird durch das freundliche, professionelle und immer hilfsbereite Personal unterstrichen.

Ob man nun in der rustikalen „Bierstube“ mit Freunden einen gemütlichen Abend verbringt, seine Gäste im Wintergarten zum Dinner einlädt oder eines der individuell gestalteten Zimmer bezieht. Im gesamten Haus begegnet man der zuvorkommenden Gastlichkeit und dem umfassenden Service, der den Aufenthalt im Breidenbacher Hof zu etwas Besonderem macht.



„Es ist Tradition in unserem Haus, dass wir uns als Gastgeber verstehen, die alles daransetzen, dafür zu sorgen, dass sich unsere Gäste rundherum wohlfühlen.“ fasst Swen Loosen die Philosophie des „Hofs“ zusammen und Jörg Loosen ergänzt: „Wir halten uns da an Johann Wolfgang von Goethe: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Hier fühlt man sich wohl. Die Zimmer und Suiten im Breidenbacher Hof werden auch den höchsten Ansprüchen gerecht



## Sie sind herzlich eingeladen

„Schnüss“ nennt sich eine der besten acapella-Bands, die ebenso humorvoll wie stimmungswaltig unterhalten. Dazu serviert der Hof ein delikates Dreigangmenü.



Als gastliches Haus mit Niveau hat der Breidenbacher Hof schon immer zu ganz besonderen Events eingeladen. Im gesamten Jahr finden im Hof, der „Scheune“ und der „Tenne“ die verschiedensten kulturellen und kulinarischen Events statt. Ob es nun ein „Krimidinner“ ist, eine kulinarische Reise „In 80 Tagen um die Welt“ führt, es im wahrsten Sinne des Wortes „zauberhaft“ zugeht oder der Hof zum Brunch einlädt: Alle Veranstaltungen bieten Unterhaltung, wie man sie vom Hof erwarten darf. Natürlich gibt es auch im Jubiläumsjahr ein außergewöhnliches Angebot, bei dem natürlich auch die kreative Küche des Breidenbacher Hofes eine tragende Funktion übernimmt.

So bietet man im Breidenbacher Hof ein ganz besonderes Menü für Verliebte, das „Valentinchen“. Die Freunde der maritimen Köstlichkeiten dürfen sich auf das traditionelle Fischessen am Karfreitag freuen. Der Brunch im Hof wird auch den höchsten Ansprüchen gerecht und hat auch dank seiner Vielseitigkeit viele Freunde im weiten Umkreis gewonnen.

Besonders beliebt sind auch die Veranstaltungen bei denen beste Unterhaltung mit hervorragenden Speisen kombiniert sind. So gehört das „Krimidinner“ zu den beliebten „Dauerbrennern“ im Breidenbacher Hof. Während eines erlesenen Viergangmenüs erleben die Gäste eine Kriminalstory, die im Stil der Edgar Wallace-Filme inszeniert wurde. Der Clou der ebenso humorvollen wie spannenden Show: Das Publikum wird in das Spiel einbezogen. Ein „krimineller Spaß“, gepaart mit einem Menü der Spitzenklasse hat schon viele Besucher zu „Wiederholungstätern“ gemacht.

Zu den „Dauerbrennern“ in der „Tenne“ gehören die Krimidinner, bei denen die Gäste in das Geschehen eingebunden werden



Ein kulinarisches Kleinod stellt die Aktion „In 80 Tagen um die Welt“ dar, bei der die Köche des Hofes in jeder Woche ein anderes Land auf delikate Art und Weise vorstellen.

### Januar bis März

- Freitag, 2. Februar: Krimidinner - Spannende Unterhaltung mit einem kriminell guten Fünf-Gang-Menü.
- Mittwoch, 14. Februar und Samstag, 17. Februar: „Valentinchen“: Fünf-Gang-Menü inklusive Aperitif zum Verwöhnpreis von 70,00 € pro Paar.
- Freitag, 2. März: Krimidinner „Die Nacht des Schreckens“ inklusive eines mörderisch guten Vier-Gang-Menüs.
- Freitag, 9. März: Öffentl. Veranstaltung zum Internationalen Weltfrauentag mit den Gleichstellungsbeauftragten des Kreises Altenkirchen und verschiedenen Künstlerinnen.
- Samstag, 24. März: „Magic Comedy Dinner“ inklusive eines zauberhaften Drei-Gang-Menüs
- Karfreitag, 30. März: Fischessen in „Tenne“ und „Scheune“ mit einem Buffet voller maritimer Köstlichkeiten.

### April bis Juni

- Ostersonntag, 1. April: Osterbrunch in „Tenne“ und „Scheune“
- Sonntag, 13. Mai: Der beliebte Muttertagslunch in „Tenne“ und „Scheune“
- Freitag, 8. Juni: Krimidinner „Hochzeit in Schwarz“ inklusive eines kriminell leckeren Vier-Gang-Menüs.

### In 80 Tagen um die Welt

Von Montag, den 6. August bis Freitag den 12. Oktober laden die Köche des Hofes zu einer kulinarischen Weltreise ein. Jeweils 14 Tage wird die Küche eines anderen Landes vorgestellt. Eine köstliche Erlebnistour, bei der die Spitzenkräfte des Hofes dafür sorgen, dass die Gaumen der Gäste jubeln werden.

### September bis Dezember

- Sonntag 23. September: „Wandertag“ mit Felix Knopp vom Natursteig Sieg. Die Wanderung dauert inklusive Pausen ca. 5 Stunden. Start und Ziel ist der Breidenbacher Hof. Zum Abschluss trifft man sich zum gemütlichen Kaminabend in der „Tenne“.
- Samstag, 13. Oktober: Krimidinner - Eine ebenso unterhaltsame wie spannende und Story mit einem Vier-Gang-Menü.
- Freitag, 26. Oktober: „Genuss der Sinne“ - Konzert mit der Acapella-Band „Schnüss“ - kombiniert mit einem gaumenschmeichelnden Drei-Gang-Menü.
- Freitag, 9. November: „Kriminalmagischer Salon“ Lassen Sie sich vom Illusionisten Kalibo und vom Dreigangmenü der Küchenmagier des Hofes verzaubern.
- Freitag, 23. November und Samstag 24. November: „Live & Acoustic“ - nur einmal im Jahr laden KaBo und Freunde zu diesem außergewöhnlichen Konzert der Spitzenklasse. Am Freitag inklusive Menü.
- Sonntag, 2. Dezember: „Nikolaus-Jazz-Brunch“ - für alle Freunde des gepflegten Genusses ein Muss.
- Mittwoch, 5. Dezember: Krimidinner
- Dienstag, 25. Dezember und Mittwoch, 26. Dezember: Weihnachtsbrunch in „Tenne“ und „Scheune“. Entspannt die Feiertage genießen.
- Montag, 31. Dezember: Sechs-Gang-Silvester-Menü im Restaurant des Hofes - garantiert ein kulinarischer Kracher.