JUBILÄUMSZEITUNG

Liebe Gäste, Freunde und Geschäftspartner,

in diesem Jahr feiern wir im Sporthotel ZUM HOHEN EIMBERG unser 35-jähriges Jubiläum.

Kein ganz rundes Jubiläum, aber wir denken, 35 Jahre Gastronomie, Hotellerie, Gastfreundschaft, viele Bekanntschaften und Freundschaften mit Ihnen, liebe Gäste, sind für uns schon ein besonderer Grund einmal zurückzublicken und daran zu erinnern, dass alles einmal ganz bescheiden begann.

Dass unser Haus einmal eine solche Entwicklung nehmen würde, war nicht vorhersehbar und nur möglich, da wir in der Familie gesund geblieben sind und sich viele Mitarbeiter immer wieder mit unserem Haus identifiziert und sich engagiert eingesetzt haben, und da Sie, liebe Gäste, uns die Treue gehalten haben. Durch Ihren Besuch haben Sie in unserem Haus eine harmonische und fröhliche Atmosphäre geschaffen.

Dafür danken wir Ihnen ganz herzlich!
Ihre Familie

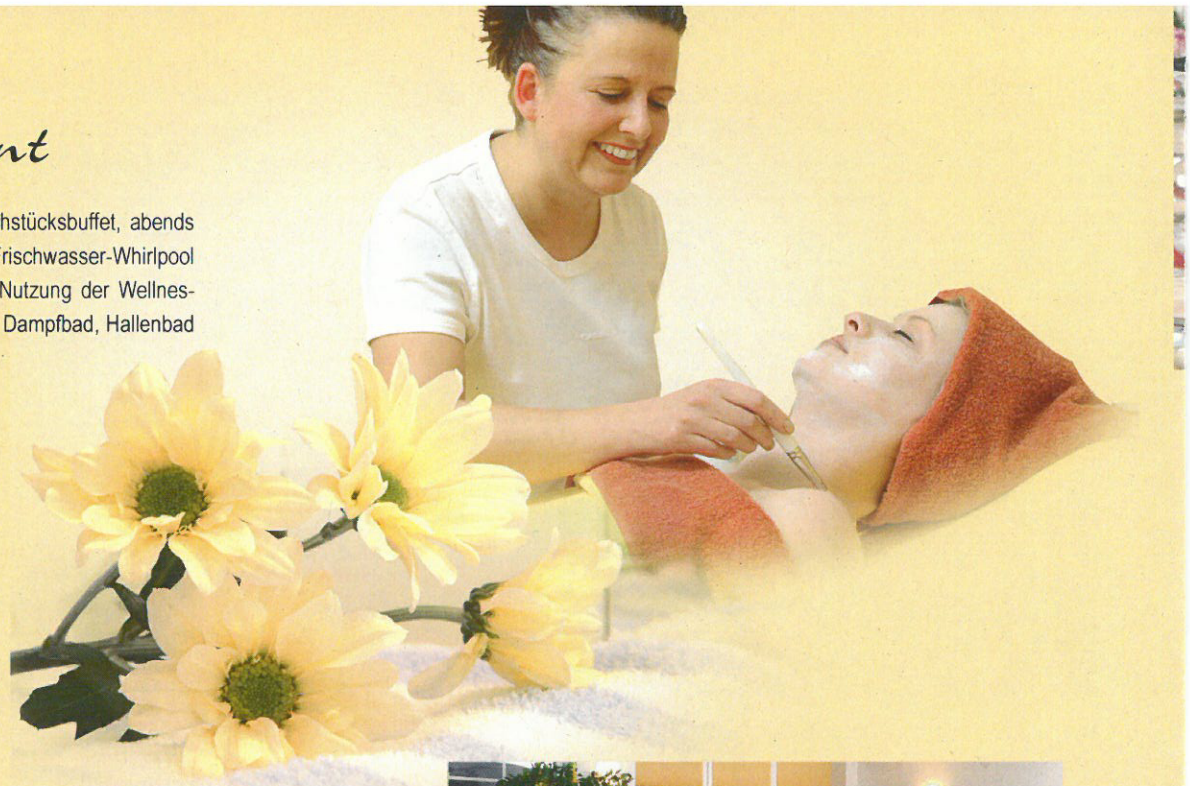
Arnold und Alwine Meyer und Anke Plener, geb. Meyer

SPORTHOTEL ★★★★
ZUM HOHEN EIMBERG
Café - Restaurant • Bar und Bierstube

34508 Willingen
Hochsauerland
Tel. 056 32 / 40 90
Fax 056 32 / 40 93 33
info@eimberg.de
www.eimberg.de

Tag der offenen Tür am 12. Oktober 2008

Unsere Angebote für Sie



Wellness-Arrangement

Erfrischender Wellnesscocktail, 3 Übernachtungen mit Sauerländer Frühstücksbuffet, abends kalt-warmes Dinnerbuffet, 1 entspannende Rückenmassage, 1 x Frischwasser-Whirlpool oder Aroma-Dampfkabine, 1 x Infrarot-Kabine, 1 x Hydrojet-Massage, Nutzung der Wellnesslandschaft mit finnischer Sauna, Sanarium „Sauerländer Schwitzstube", Dampfbad, Hallenbad & Außenschwimmbecken.

Die Kosten betragen

im Komfort-Doppelzimmer	**EUR 258,00**
im Komfort-Classic-Zimmer	**EUR 273,00**
im Komfort-Appartement	**EUR 288,00**

Pro Person zzgl. Kurtaxe der Gemeinde Willingen.
Anreise täglich. Einzelzimmeraufschlag pro Aufenthalt EUR 50,00.

Beauty-Arrangement

Erfrischender Wellnesscocktail, 3 Übernachtungen mit Sauerländer Frühstücksbuffet, abends kalt-warmes Dinnerbuffet, 1 x Verwöhntraum-Kosmetik-Behandlung (ca. 90 min. mit Verwöhntraumbehandlung für Gesicht, Hals und Dekolleté mit Reinigung, Peeling, Wirkstoffampulle und Maske, Harmoniemassage und Tages-Make-up), 1 x Frischwasser-Whirlpool oder Aroma-Dampfkabine, 1 x Infrarot-Kabine, 1 x Hydrojet-Massage, Nutzung der Wellnesslandschaft mit finnischer Sauna, Sanarium „Sauerländer Schwitzstube", Dampfbad, Hallenbad & Außenschwimmbecken.

Die Kosten betragen

im Komfort-Doppelzimmer	**EUR 291,00**
im Komfort-Classic-Zimmer	**EUR 30[illegible]**
im Komfort-Appartement	**EUR 321,00**

Pro Person zzgl. Kurtaxe der Gemeinde Willingen. Anreise täglich. Einzelzimmeraufschlag pro Aufenthalt EUR 50,00.

Wanderwoche

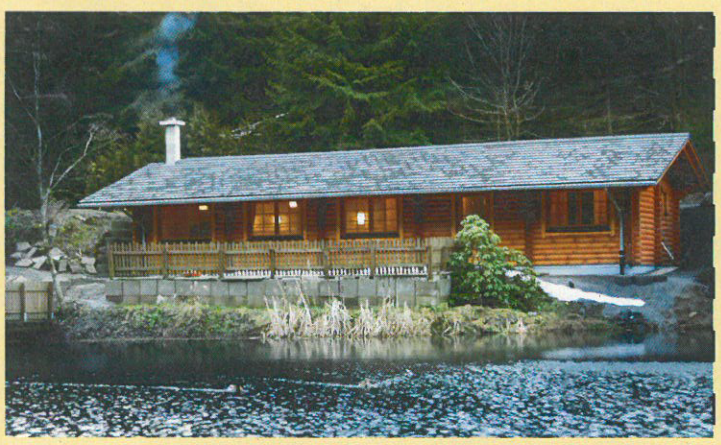
im goldenen Herbst 28.09. – 03.10.08

Begrüßungscocktail, 5 Übernachtungen mit Sauerländer Frühstücksbuffet, abends kalt-warmes Dinnerbuffet, 1 Abendwanderung mit Fackeln, 3 geführte Wanderungen mit Mittagsverpflegung und Getränken in der Hütte am hauseigenen See, 1 Wanderung mit Kaffeetrinken am See, Nutzung der Wellnesslandschaft mit finnischer Sauna, Sanarium „Sauerländer Schwitzstube", Dampfbad, Hallenbad & Außenschwimmbecken.

Die Kosten betragen

im Komfort-Doppelzimmer	**EUR 334,00**
im Komfort-Classic-Zimmer	**EUR 354,00**
im Komfort-Appartement	**EUR 374,00**
Einzelzimmeraufschlag pro Aufenthalt	**EUR 35,00**

Pro Person zzgl. Kurtaxe der Gemeinde Willingen.



Erlebn[illegible]s-Wochenende

Begrüßungscocktail, 2 Übernachtungen mit Sauerländer Frühstücksbuffet, 1 x kalt-warmes Dinnerbuffet, 1 x großes Schlemmerbuffet, Nutzung der Wellnesslandschaft mit finnischer Sauna, Sanarium „Sauerländer Schwitzstube", Dampfbad, Hallenbad & Außenschwimmbecken, abends Tanz in der Hotelbar „[illegible]-Zack".

Die Kosten betragen
im Komfort-Doppelzimmer
ab EUR 156,00
im Komfort-Classic-Zimmer
ab EUR 171,00
im Komfort-Appartement
ab EUR 186,00

Pro Person zzgl. Kurtaxe der Gemeinde Willingen.
Einzelzimmeraufschlag pro Aufenthalt EUR 30,00.

Name/Vorname

Straße/Hausnummer

Postleitzahl Ort

☐ Ja, wir möchten an der Verlosung teilnehmen

1. **Preis: Ein Wellness-Arrangement –** drei Übernachtungen für 2 Personen Termin nach Absprache

2. **Preis: Ein Erlebniswochenende –** zwei Übernachtungen für 2 Personen Termin nach Absprache

3. **Preis: Eine Fahrt mit einem Warsteiner Heißluftballon** für 2 Personen während der WARSTEINER INT. MONTGOLFIADE vom 5.-14.September 2008

☐ Bitte senden Sie mir/uns den aktuellen Hotelprospekt

☐ Wir bitten um ein Angebot /Reservierung

Bitte freimachen!

An das
Sporthotel Zum Hohen Eimberg****
Postfach 1140

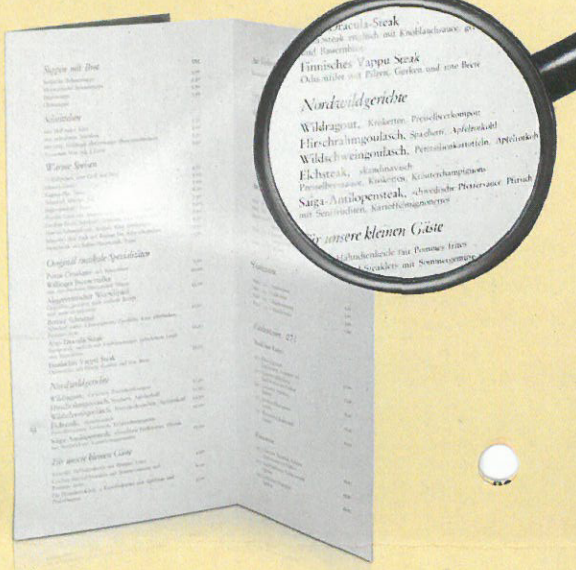
34503 Willingen

Vom Café Zick-Zack zum First-Class-Hotel

35 glückliche erfolgreiche Jahre Sporthotel Zum Hohen Eimberg

Wie bereits eingangs erwähnt, war der Anfang eher bescheiden. Vorhanden war eine 1600 m² große Wiese auf der wir 1964 ein kleines Wohnhaus in mehr oder weniger Eigenhilfe bauten. Ich war 1963 nach 6 ½ jähriger Bundesmarinezeit wieder nach Willingen zurückgekehrt. Meine Frau Alwine, 19 Jahre jung, arbeitete als Kellnerin in den Bürgerstuben und übernahm kurze Zeit später einen Pachtbetrieb in Usseln. Nach unserer Heirat 1964 wurde unsere Tochter Anke geboren, 1 Jahr später unser Sohn Achim.

Im Mai **1973** eröffneten wir unser Café Zick-Zack, das sich in kurzer Zeit zu einem beliebten Abendlokal entwickelte. Der Chef, geschult vom damaligen Fernsehkoch Max Inzinger in **Ruhpolding, bereitete original rustikale Spezialitäten wie Wurzelspieß, Wildgerichte von Antilope, Elch usw. zu. Die Chefin war für Service und Bar zuständig, der Chef nebenbei als DJ auch noch für die Musik.**



Sporhotel Zum Hohen Eimberg

1977 entschlossen wir uns ein Hotel mit 23 Zimm 45 Betten, Schwimmbad, Sauna, Sonnenbank und Fitnessraum anzubauen. Das 1978 eröffnete Hotel erzielte sofort eine tolle Belegung, auch durch das Café Zick-Zack, wo besonders abends immer etwas los war. So entschlossen wir uns schweren Herzens, unser geliebtes Zick-Zack, das sich auch bei unseren Hausgästen, Kurgästen, sowie in der ganzen Region großer Beliebtheit erfreute, abzureißen. An gleicher Stelle entstand 1986 ein neuer Hoteltrakt mit 20 Zimmern und 40 Betten und neuem Restaurant. In diesem Neubau wurde die Einrichtung des alten Café Zick-Zack mit viel Holz, Kuhfellen, den rotlackierten Leisten und der großen, eckigen Theke in der Mitte wieder integriert und als Bar und Bierstube im gleichen Sinne weitergeführt.

ZICK-ZACK Bar

1988 wurde innerhalb des 1976 errichteten Gebäudes der alte Speisenraum zu einem Multifunktionsraum für Bankett und Tagungsgeschäft – zur Sauerlandstube umgebaut. Der darüber im 1. Stock gelegene alte Fernsehraum wurde in einen exzellent eingerichteten Seminarraum umgestaltet. Ein neues Standbein war geschaffen. Die Zimmerauslastung betrug in 1991 74,3%.

1991 Bau des 3. Seminarraums Hirschsprung im Dachgeschoss des alten Wohnhauses. Nach dem Spitzenjahr 1991 folgte der Entschluss, das vor Jahren erworbene Nachbarhaus abzureißen und einen neuen Hoteltrakt anzubauen.

Empfang

Am 01.Juni **1992** erfolgte der Abriss des Nachbarhauses, der Baubeginn am 28. Juni. In der Rekordbauzeit von nur 6 Monaten entstanden dann auf 6000 m³ umbauten Raum 27 neue Komfortzimmer, Appartements und Luxus-Appartements, ein wunderschöner, stilvoll gestalteter Bankett- und Kongressraum für bis zu 150 Personen, 3 neue Seminarräume für 10 – 150 Personen, 1. Erweiterung der Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Aroma-Dampfkabine, Frischwasser-Whirlpools und Sonnenbank, eine neue moderne Hotelküche und die neue großzügige Hotelhalle.

Stillstand ist Rückstand. Daher folgte 2004 die Erweiterung der Saunalandschaft zur Wellness-Landschaft auf 300 m² mit Sanarium „Sauerländer Schwitzstube" mit Kamin, Dampfsauna, Fußwärmebecken mit beheizten Sitzbänken, Erlebnisduschen und Ruheraum mit herrlichen Blick auf den Ettelsberg. Das Hotelschwimmbad wurde durch den Anbau eines Außenschwimmbeckens erweitert, sowie die Eröffnung eines Beauty- und Wellness-Centers. Unsere Gäste werden jetzt im Hotel mit Massagen und Kosmetikanwendungen verwöhnt.

2006 Dehoga-Klassifizierung zum 4 Sterne First-Class-Hotel, Anbau 3 weiterer Zimmer in Haus 2.

2007 konnten wir ein 20000 m² großes Areal mit 4000 m² großem See erwerben, auf welchem ein Blockhaus als Wanderziel und für Feierlichkeiten aller Art entstand. Romantisch, mitten im Wald gelegen, ist dies ein Kleinod, das inzwischen begeistert von unseren Gästen angenommen wird.

Seit 30 Jahren sind wir ein Ausbildungsbetrieb, zur Zeit lernen bei uns den Beruf Koch/Köchin 4 Azubis, Restaurantfachmann/frau 4 Azubis, Hotelfachmann/frau auch 4 Azubis und 2 Azubis werden zu Hotelkaufmann/frau ausgebildet. Insgesamt beschäftigen wir mit den Auszubildenden 40 Mitarbeiter.

Blicken wir heute zurück, so stellen wir fest, dass die Jahre und Jahrzehnte über uns hinweggerauscht sind. Unsere Kinder sind längst erwachsen und haben beide lange Jahre im Betrieb am Erfolg mitgearbeitet. Unser Sohn Achim ist 2007 ausgeschieden und hat sich ein Kart- und Bowlingcenter mit Gastronomie aufgebaut.

Unsere Tochter Anke ist in die Geschäftsleitung eingetreten. Unsere 5 Enkelkinder Nina 20, Dennis 18, Daniela 15, Franziska 13 und Lars-Erik 8 bereiten uns viel Freude. Enkel Dennis absolviert zur Zeit seine Ausbildung zum Restaurantfachmann, so dass die 3. Generation bereits in den Startlöchern steht. Alles in allem blicken wir heute dankbar zurück, dass wir gesund geblieben sind, dass unsere Entscheidungen für Erweiterungen, Verbesserungen und Investitionen, die immer mit sehr großem finanziellem Risiko verbunden waren und auch noch sind, richtig waren und zum Erfolg geführt haben.

1964
Bau des Wohnhauses, Geburt von Tochter Anke

1965
Geburt Sohn Achim

1973
Bau und Eröffnung Café Zick-Zack

1976
Hotelanbau mit 23 Zimmern, Schwimmbad und Sauna

1986
Abriss des Cafè Zick-Zack, an dieser Stelle wird der 2 Hotelanbau mit 21 Zimmern und 42 Betten und Restaurant errichtet, die Bar wird im Neubau integriert

1988
Speiseraun
landstube,
zum Tagun
umgebaut

Ich bin **Andreas Westmeier**, 43 Jahre, Küchenchef und habe hier im Hause 1980-1983 meine Ausbildung zum Koch absolviert. Nach Wanderjahren und Selbstständigkeit zog es mich 2004 wieder in den Hohen Eimberg, wo ich seit 2007 als Küchenchef voll für Einkauf, Ausbildung und natürlich für das gesamte Speisenangebot verantwortlich bin. Seit meinem Praktikum 1979 im Hohen Eimberg fühle ich mich mit dem Haus, den Mitarbeitern, der Familie Meyer und vielen Stammgästen eng verbunden.

Liebe Gäste, mein langer Weg hier im Sporthotel ZUM HOHEN EIMBERG hat 1986 mit einer Ausbildung zur Hotelfachfrau begonnen. Schon damals habe ich meine Liebe zu dem Beruf, den vielen netten Stammgästen, Willingen, und natürlich auch der Familie Meyer entdeckt. Während meiner Ausbildung habe ich schon sehr gerne und erfolgreich an der Rezeption mitgearbeitet. Nach der Ausbildung wurde ich dann erst als Mitarbeiterin und später als Rezeptionsleiterin übernommen. Es folgten Ausbildereignungsprüfung und viele weitere sehr interessante Seminare in denen ich mich weiterbilden konnte. Von 2001 – 2004 bin ich mit einem „lachenden und einem weinenden Auge" in Erziehungsurlaub für meinen Sohn Jakob gegangen. Seit 2005 bin ich wieder halbtags an der Rezeption beschäftigt. Durch die vielen Veränderungen im Haus, wurden immer wieder neue Herausforderungen gestellt, was das Arbeiten hier im Hotel nie langweilig werden ließ. Vielleicht sollte ich mich noch vorstellen, für die, die mich noch nicht kennen: **Dagmar Fischer**, 39 Jahre.

Ich bin **Birte Andersson**, 47 Jahre und arbeite seit 1991 im Haus als 1. Hausdame. Ich habe eine fundierte Ausbildung zur Hauswirtschaftsleiterin und vorher in verschiedenen Häusern diese Stelle bekleidet. Die Verantwortung für Sauberkeit der Zimmer und Wäschepflege ist für mich eine große Herausforderung, die mir sehr viel Freude bereitet. Besonders der gute Kontakt zu unseren Gästen, meinen Mitarbeiterinnen und der Familie Meyer, erfüllt mich mit großer Zufriedenheit.

Mein Name ist **Romy Klepzig**, und Sie liebe Gäste werden mich alle kennen. Ich kam nach der Wende aus den neuen Bundesländern (Halle) nach Willingen. Da ich beruflich keine Ausbildung in der Gastronomie hatte, bekam ich 1996 eine gründliche Unterweisung durch Frau Meyer. Den letzten Schliff bekam ich an der Cocktail-Akademie in Dortmund und Rostock. Danach wurde die Bar, die ich als Barchefin leite, im Hohen Eimberg zu meinem „Wohnzimmer". Ich freue mich jeden Abend auf meine lieben Gäste und bin glücklich, wenn diese einen schönen Abend in „meiner Bar" verbringen.

Buffets am See

Cremesuppe von Gartenkresse

* * *

Forelle aus eigenen Gewässern frisch aus dem Räucherofen mit Schwarzbrot, frischem Weißbrot, Butter, Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

* * *

Käseauswahl vom Brett

* * *

Sahnequark mit frischen Beeren

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen und Markklößchen

* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce

* * *

Spanferkel mit Altbiersauce, Bratkartoffeln,

* * *

verschiedene Salate, kleines Käsebrett, Brötchen und Butter

* * *

frischer Obstsalat und Schokoladencreme

Wir gratulieren Familie Meyer zum 35-jährigen Jubiläum

und bedanken uns für die 35-jährige Partnerschaft

Frische Lebensmittel
Tiefkühlkost
Spirituosen
Alles für die gute Küche

FRITZ RÖMER
GV-Service GmbH
34508 Willingen-Bömighausen

LANGNESE iglo
intergast
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE

1991

d zur Sauer-
sehraum
um Eimberg

1992

Ausbau des 3. Seminarraums Hirschsprung

in 6 Monaten Bauzeit Anbau 27 Zimmer 54 Betten, Bankett- und Kongressraum für 150 Personen, 1. Erweiterung der Saunalandschaft, Anbau der neuen Hotelhalle

2004

Erweiterung der Saunalandschaft zur Wellness-Landschaft auf 300 qm, Bau des Außenschwimmbeckens Eröffnung des Beauty- und Wellness-Centers

2006

Dehoga-Klassifizierung zum 4 Sterne First-Class-Hotel Anbau 3 weiterer Komfort-Doppelzimmer

2007

Eröffnung des Kart- und Bowlingcenters durch Achim Meyer Kauf des Sees im Hoppecketal, Bau der neuen Hütte am See