

Hammers Landhotel

Genshagener Strasse 1
14513 Teltow / Ruhlsdorf
Tel.: 03328 - 41423
Fax:
Mobil:
Email: info@hammers-landhotel.de
WWW: <http://www.hammers-landhotel.de>



Die Geschichte des Hauses beginnt um 1800. Für die heutige Inhaberin Marion Korn ist es auch Spielort einer langen Familiensaga, die mit dem Urgroßvater Augustin ihren Anfang nahm. Der Gutsgärtner kaufte nach dem Tode seines Herrn das Haus und begann seine zweite Karriere. Ihm folgten Sohn Walter und Enkel Willi, die das Haus zum kulturellen Zentrum des Dorfes entwickelten. Hier traf sich der Gesangsverein, feierten die Sportgruppe und die freiwillige Feuerwehr, hier wurde zum Maskenball und zum Fasching aufgeföhrt und zur Hochzeit getanzt. Bald aber wurde die Gaststätte Opfer der allgemeinen Verstaatlichung. Die Familie "überlebte" mit dem kleinen 12-Zimmer Hotel. Preise von 12,00 Mark der DDR durften für das Zimmer genommen werden. Für die Bereitstellung eines Fernsehgerätes wurde ein Aufschlag von 2,00 Mark genehmigt. Dafür waren besonders die Gäste aus Dresden und Umgebung (Tal der Ahnungslosen) dankbar, die kein "Westfernsehen" kannten. Die Familie musste den Verfall des Hauses mit ansehen, da es weder Baumaterial noch Baukapazitäten gab. Mit dem lange ersehnten Mauerfall, kam dann die große Chance, aus dem Familienbetrieb wieder das zu machen, was es einmal war: Eine gastronomische Institution...Als Marion Korn 1995 in nunmehr vierter Generation den elterlichen Besitz übernahm, musste Sie das Haus von Grund auf sanieren. Ein halbes Jahr ließ sie die alten Mauern abtragen. Dabei hat man jeden halbwegs brauchbaren Stein säuberlich abgeputzt und beim Aufbau zur Innengestaltung wieder verwendet. Mit viel Liebe zum Detail entstand ein Kleinod. Unverputztes Mauerwerk, altes Gebälk, Terrakotta und im Winter prasselndes Kaminfeuer zeugen von der Geschichte des Hauses und bieten in 3 Räumen Platz für insgesamt 100 Personen.

Unser Küchenchef:

Der Küchenchef Alexander Schäfer verwöhnt Sie mit seinem kreativen Team in unserem Haus mit einer abwechslungsreichen und frischen und gesunden Küche. Fischfans sollten auf die handgeschriebenen Schiefertafeln achten, denn um der Frische willen, agiert der Koch spontan. Der Renner im Hammers ist das Teltower Rübchen. Ab Oktober steht es auf der Speisekarte als besondere Delikatesse und regionale Besonderheit.

Das Restaurant:

... von außen nicht zu vermuten, erwarten Sie im Inneren ein überraschend charmantes Ambiente. Unverputztes Mauerwerk, altes Gebälk und viele Details zum Entdecken bieten in 3 Räumen Platz für bis zu 100 Personen. Für Ihre geplante Feier oder Veranstaltung haben Sie die Qual der Wahl aus unserem vielfältigem Angebot an Menüs, ansprechenden Buffets und dem gut sortierten Weinkeller. Ausführliche Informationen finden Sie unter den entsprechenden Rupliken.

Unser Hotel

Ein Geheimnis unseres Hauses ist seit vier Generationen die familiäre Atmosphäre, die unsere vielen Stammgäste aber auch namhafte Firmen sehr schätzen. Unsere Gäste übernachten in modern ausgestatteten Gästezimmern. Wir haben 19 Zimmer, die alle über Dusche und WC, Telefon, TV, Sekretär und eine bequeme Sitzecke verfügen. In den Bädern gehören Fön und moderne Waschtische zur Ausstattung und bieten Ihnen ein zuhause in der Fremde. Nach einer erholsamen Nacht in einem unserer Wohlfühlzimmer erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Angezogen vom Duft frisch gebackener Brötchen, rüsten Sie sich hier für einen guten Start in den Tag.