

Lokschuppen, Wohnhaus – Sterne-Hotel

Ein Haus der Gastlichkeit: Seit 1969 führen die Werners das moderne Hotel und Restaurant im Zentrum von Espelkamp. Am 31. Mai wird das Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür gefeiert

■ Gerhard Schlehahn erkannte die Chance. Als dem bekannten Schlachtermeister 1969 ein kleines, einfaches Hotel in der Espelkamper Ostlandstraße angeboten wurde, dessen Lieferant er war, griff der Familienvater sofort zu – und bat seine Tochter aus Berlin zurück in die Heimat. Das war der Beginn der Erfolgsgeschichte des Mittwald Hotels, die nun groß gefeiert wird. Denn aus dem Objekt, das einst ein Lokschuppen war, dann ein Wohngebäude und schließlich ein sehr bescheidener Berbergsbetrieb, wurde im Laufe der Jahrzehnte ein attraktives Drei-Sterne-Hotel mit 44 Zimmern, Wintergarten, Terrasse, Wellnessbereich und MCM-Restaurant mit Angeboten für Feste und Feiern aller Art.

Carla Werner, gelernte Bankkauffrau, folgte dem Ruf des Vaters, wechselte von der Spree in das damals rund 13.000 Einwohner zählende Espelkamp und widmete sich fortan gemeinsam mit ihrem Mann mit Kompetenz und Leidenschaft dem Haus und seinen Gästen. Darunter viele bekannte Namen aus der Welt des Theaters, von Film und Fernsehen, die den guten Ruf des Hauses weit über die Stadt hinaus mitprägten. Gustav Knuth, Will Quadflieg, Manfred Krug und Günter Lamprecht ruhten sich hier nach Gastspielen aus; Curd Jürgens schrieb in ein paar ruhigen Stunden sogar an seinen Memoiren im Mittwald. Besonders beeindruckt hat Carla Werner Sir Peter Ustinov, den eine Klasse des Gymnasiums zu einer Schüleraufführung eingeladen hatte und der am Premierentag morgens von München aus ein Zimmer im „Mittwald“ bestellte.

Eng verknüpft mit der Geschichte Espelkamps

Das Mittwald ist zugleich eng verknüpft mit der Geschichte Espelkamps und seiner Entwicklung. Während der Jahre der Munitionsanstalt wurde an der späteren Ostlandstraße ein Lokschuppen mit Abschmiergrube errichtet, der nach Kriegsende zu einem Wohnhaus umgebaut wurde. Dem folgte ein Hotel mit sieben Zimmern ohne Dusche und WC. Damit war bald Schluss, nachdem Carla und Martin Werner, ein gelernter Elektriker, die Regie übernommen hatten. Das Ehepaar, anfänglich unterstützt von Carlas Vater, erwarb dafür schnell die fachliche Qualifikation. Carla Werner absolvierte eine Ausbildung zur Köchin; ihr Mann wurde Restaurantfachmann.

Im Rhythmus weniger Jahre wurde Mittwald stets vergrößert und modernisiert. 1973 entstanden 20 weitere Zimmer. 1988 wurden zwei Etagen aufgestockt, 1990 der Wintergarten/Saal angebaut und das Haus für die Einrichtung eines Wellnessbereiches unterkellert.

Dann wurden aus kleineren Zimmern großzügige Premium-Doppelzimmer, um den gestiegenen Ansprüchen der Gäste – auch bei Technik und Service/Dienstleistung – gerecht zu werden. Seit 2005 führt Cornelia Werner als Helffachfrau – nach beruflichen Stationen unter anderem in



Prominenz: Seit Jahrzehnten finden Stars von Bühne, Leinwand und Bildschirm regelmäßig den Weg ins MCM. Daran erinnert eine Fotocollage, die Chefin Cornelia Werner stolz präsentiert.

FOTOS (4): REINHARD GÜNNIEWITZ



Das Umfeld verändert sich gerade: So sieht das Drei-Sterne-Hotel im Jubiläumsjahr aus.

FOTO: JOERN SPREHN-LEDEBUR



Carla und Martin Werner: Sie führten das Haus bis 2005 und übergaben die Leitung dann an Tochter Cornelia.



Gastlich: Bis zu 120 Personen finden Platz im modernen Restaurant, das weit und breit wegen seiner hervorragenden Küche geschätzt und beliebt ist.



Bequem und gemütlich: Über 44 Zimmer (60 Betten) verfügt das Mittwald Hotel.

Köln, auf Sylt und Korsika – gemeinsam mit ihrem Partner Rainer Dewitz das Hotel

Im Jubiläumsjahr präsentiert sich das größte Espelkamper Hotel mit modernen Business-/Premium-Zimmern (60 Betten), dem 2013 im Souterrain eingerichteten Wellness-Bereich mit finnischer 90-Grad-Sauna, einer 50-Grad-Dampfsauna sowie Tauchbecken, Ruheraum, Solarium und Lauband. Als einziger Berbergsbetrieb in der Region hat Mittwald eine eigene

Wäscherei. Das MCM-Restaurant – die drei Buchstaben verweisen auf Martin und Carla (Werner) und den früheren Ortsnamen Mittwald – verfügt über 120 Plätze und weitere 30 auf der Terrasse.

Die rund zwei Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter fünf Auszubildende, empfinden sich als Teil einer großen Familie, in der jeder für jeden da ist. „Sie werden wertgeschätzt, wissen wohin es geht, können selbst viel bewirken und mitentschei-

den“, sagt Cornelia Werner. Wert gelegt wird auch auf gezielte Freizeit für die Beschäftigten, damit sie weiterhin Spaß an der Arbeit haben. Viele von ihnen können auf eine langjährige Zugehörigkeit blicken. Der Küchenchef brachte es auf 40 Dienstjahre, eine Hausdame hält 30 Jahre, die Hotel-Restaurantleiterin 25 Jahre dem Unternehmen die Treue.

Gemeinsam sorgen die Familien Werner und Dewitz mit ihrem Team dafür, dass alle, die einkehren, sich rundherum wohlfühlen. Dazu gehören vor allem jene, die regelmäßig aus beruflichen Gründen den Weg nach Espelkamp finden.

Das sind nicht zuletzt – ob aus Hongkong, den USA, Mexiko oder Europa – die internationalen Kunden, Mitarbeiter und Besucher der heimischen Großunternehmen. Sie wissen sich im Mittwald – manche mit ihrem eigenen „Kissen“, ihrem „Stamm-Zimmer“ – stets herzlich aufgenommen und umsorgt. (gu)

MITT
DAMALS UND
Fingerfoo
De
Musik
Frei
11.0
Verein