

Zur Brotzeit schmecken hausgemachter Schinken, Salami und Leberwurst von der Heidschnucke

Gasthof Heimes-Willmes heißt auch im 150. Jubiläumjahr Genießer herzlich willkommen

Spargel mit Medaillons, Rücken mit Bohnen, Haxe, Bratwurst oder saftiges Gulasch – was sich auf den ersten Blick gefällig liest, überzeugt mit dem Außergewöhnlichen. Die genüssam Halme mümmelnden Landschaft übernehmend übernehmen ihrerseits zwei Aufgaben: Zum einen halten sie konstant das Unkraut hinter dem Gasthof kurz, zum anderen sind sie Lieferanten des geschätzten, fettarmen Fleisches. Für viele Gäste ein guter Grund, regelmäßig im Gasthof Heimes-Willmes an der Lennestraße 6 Halt zu machen.



Längst gilt die mischwollige Heidschnucke unter Feinschmeckern als Delikatesse. Das Fleisch ist besonders zart, hat kurze Fasern und auf Grund der extensiven Haltungs- und Fütterungsbedingungen einen Wildbret ähnlichen Geschmack. Weiteres Plus: Das magere Fleisch hat nichts mit Geruch und Geschmack des bekannten Schaffleisches gemein und kann folglich auch kalt genossen werden. Da Familie Viehl das Fleisch selbst erzeugt, überzeugen sie auch verwöhnte Gaumen

müelos. Was die Zubereitung angeht, ist das Gastronomenpaar Renate und Dieter Viehl experimentierfreudig: Gern werden Rezepte mit frischen Gartenkräutern wie Thymian, Pfefferminze oder Estragon verfeinert und immer mit regionalem Gemüse kombiniert. Dazu harmonisiert ein voller Rotwein ebenso wie ein gepflegtes Pils. Ergänzend wird auf der Speisekarte Wild aus heimischen Wäldern angeboten. Die Küche ist täglich von 11 bis 21 Uhr

geöffnet, montags ist Ruhetag. Bei Heimes-Willmes feiern auch geschlossene Gesellschaften mit bis zu 60 Personen. Wer seinen Gästen indes in den eigenen vier Wän-



den Besonderes bieten will, dem sei der Partyservice des charmannten Schnuckenhofes empfohlen. Im Biergarten schmecken bei einem kühlen Blondem eine „Knifte“ und zu Kaffeespezialitäten Selbstgebackenes. Familienspaß, Bikertreffen, Erholung und besondere Genussmomente: Das 150. Jubiläumjahr feiert die Betreiberfamilie Viehl mit besonderen Frühbucherabenden, Bikergrillabenden und geführten Wandertouren. Dass dabei an der beschaulichen Schnuckenherde Station gemacht wird, versteht sich von selbst. Familien mit Kindern können den Alltag von Schäfer Dieter und seinem eifrigen Border Collie inmitten der Herde live erleben. Einen Steinwurf vom Rothaarsteig entfernt, bietet Familie Viehl zudem ein weiteres Serviceangebot: Den Pkw-Shuttle von Wanderern, die nach einem guten Essen Natur erleben oder am Ende eines schö-



nen Tages entspannen, sich kulinarisch verwöhnen lassen und in den schmucken Zimmern nächtigen wollen – Schäfchenzählen wird dort besonders gern gesehen. Wer mit dem Drahtesel oder dem Bike im wahrsten Wortsinn die Freiheit der Route B236 erfährt, ist ebenfalls gern gesehener Gast.

Gasthof Heimes-Willmes
Familie Viehl
Lennestraße 6
57392 Schmallenberg-Lenne
02972 6127
www.heimes-willmes.de



Veltins Fassbrause erfrischt mit Zitrone und Holunder

Trend zu bewusster Ernährung umgesetzt

Mit Veltins Fassbrause forciert die Brauerei C. & A. Veltins, Meschede-Grevenstein, ihr Engagement im Segment der alkoholfreien Getränke. Die neue Produktlinie mit den Sorten Zitrone und Holunder, die im Frühjahr national in den Handel eingeführt wird, positioniert sich als geschmackvolle und vor allem kalorienreduzierte Alternative zu Limonaden und alkoholfreien Radlern.

Dabei setzen die Brauer auf ein nach neuer Rezeptur mild eingebräutes, alkoholfreies Bier, das ein natürliches Erfrischungsgetränk mit den Ingredienzien aus Zitrone und Holunder ergänzt. „Veltins Fassbrause steht für einen individuellen, fruchtig-spritzigen Geschmack, greift dabei zugleich den Trend nach deut-

lich kalorienreduzierten Getränken für eine bewusster Ernährung auf“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. Damit rangiert Veltins



Fassbrause ernährungsphysiologisch mit 22 kcal/100ml an der untersten Skala ihrer Produktgruppe. Während Apfelsaft und Cola fast doppelt so viel Kalorien enthalten, besitzen Eis-

tee und alkoholfreies Radler immer noch einen 30% höheren Brennwert. „Mit Veltins Fassbrause kann sich jeder ohne Reue fruchtig-spritzig erfrischen – ein wirkliches Mehrgenerationengetränk“, so Dr. Volker Kuhl. Dabei kommen auch die natürlichen Vitamine C und B6, aber auch die wertvolle Folsäure zum Tragen. Insbesondere die Kombination aus dem milden, alkoholfreien Bier nach deutschem Reinheitsgebot und natürlichen Fruchtigkeitskonzentrat macht den Erfrischungssap-
peal aus, der durch den natürlichen Charakter von Zitronen- und Holundersaft sowie belebender Kohlensäure pointiert wird. Entsprechend der Produktphilosophie sind

natürlich alkoholfrei

künstliche Aromen und Farbstoffe, aber auch Konservierungsstoffe tabu.

Nachdem der Hype von Biolimonaden in Deutschland Vergangenheit ist und alkoholfreie Radler eher als „Notlösung“ verstanden werden, setzt Veltins Fassbrause auf Spaß und Lebensfreude. Hinzu kommt, dass Fassbrause aus Brauerhand in vielen Regionen Deutschlands einen traditionsreichen, guten Namen als natürliche Erfrischung genießt. Veltins Fassbrause besteht aus einem 30:70-Mix von mildem, alkoholfreiem Bier und einem natürlichen Erfrischungsgetränk. Das Produkt ist in der 0,33-l-Mehrwegflasche erhältlich. Sowohl als mitnahmefreundlicher Six-Pack, als auch im 24er-Mehrwegkasten geht das neue Produkt mit sauerländischer Herkunft in markenindividueller Optik in die Marktoffensive.

