



... aus Tradition gut!

Familiär ...

... aus Tradition gut!



chuster bleib bei Deinen Leisten" heißt es so treffend. Ganz nach diesem Motto, nur in anderer Branche, übernahmen die Eheleute Konrad Wilhelm und Johanna Passmann, geb. Boos - aus dem bergischen Wiehl nach Lüdenscheid gezogen den gastronomischen Betrieb und das Hotel in der



Volmestraße in Lüdenscheid-Brügge. Konrads Eltern betrieben in Wiehl das "Hotel zur Post", in dem sich Konrad bereits erste Sporen verdiente. Er hatte Koch und Konditor gelernt und Johanna unterstützte ihren Mann nach Kräften. Dem Haus, das seit Ende

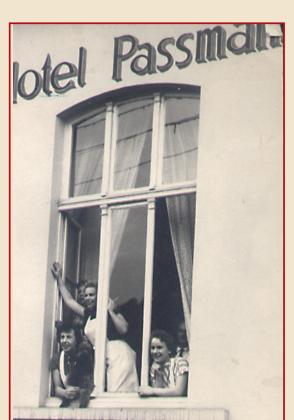
des 19. Jahrhunderts am Platze war, hauchten die Neu-Brügger wieder neues Leben ein.





vor dem Krieg als Tanzsaal, später gar als Kino genutzt wurde. Vereine trafen sich regelmäßig und hielten Versammlungen ab.

er Bombenterror spielte den Brüggern im 2. Weltkrieg übel mit. Gerade in der Volmestraße am Bahnhof, einem kriegsstrategisch wichtigen Knotenpunkt, beklagte man im Bombenhagel viele Tote.



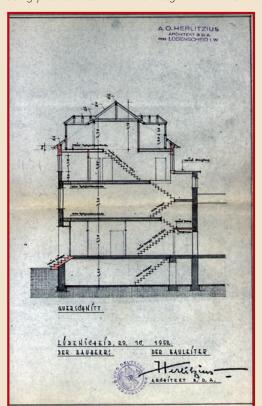
u Beginn bewirtschaftete man 10 Zimmer, die Gaststube, das Restaurant und den Saal, der ie dunklen Jahre der frühen Nachkriegszeit überstanden Konrad und Johanna gut, und man ließ sich auch von manchen Nackenschlägen nicht entmutigen.

nfang der 50er ging man auch baulich an Veränderungen. Das Dach wurde ausgebaut, und das Zimmerkontigent auf 16 Zimmer erhöht. Ein Jahr später wurde Deutschland Fußball-Weltmeister.



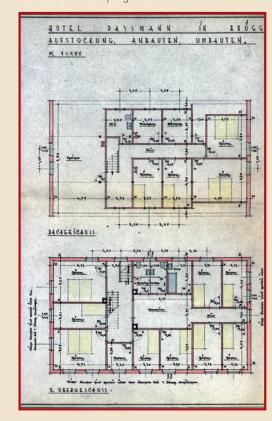
## DIE WILDEN 50ER

achholbedarf an ausgelassenem Vergnügen herrschte zu Genüge nach den trüben Kriegsjahren. Im Aufschwung des Wirtschafts-



wunders genoss man neue Freiheiten und gönnte sich auch kulinarisch genussvolle Feinheiten.

Damals schon boten Passmanns besondere und herzhafte Leckereien auch für den kleinen Geldbeutel. So standen auf der Speisekarte der 50er und 60er Jahre unter anderem Russische Eier, Restaurationsschnitten, Bockwurst mit Kartoffelsalat, Schinkenschnitte mit Spiegelei.







ollte es etwas Ausgefallenes sein, brachten die Wirtsleute auch schon mal Olsardinen mit Toast, Sardellenschnittchen und auch Roastbeef mit Bratkartoffeln und Re-

erade als sich wirtschaftlich alles wieder konsolodiert hatte und Passmanns ihren Betrieb nach vorne gebracht hatten, man schreibt das Jahr Passmann beherbergt und verköstigte zu dieser Zeit

1957, verstirbt Konrad Wilhelm plötzlich und unerwartet.

moulade auf den Tisch.

ohanna steht ihre Frau und führt den Berieb mit einigen Angestellten weiter. Ende der 50er bis Anfang der 60er sind die Toiletten im Hotel auf dem Flur und auf den Zimmern statt Duschen nur Waschbecken. Ein Herrengedeck besteht aus einem Pils und einem Korn, die Damen genießen gerne einen "Piccolo"

1/1/ ittlerweile schreibt man nach ruhigen Mittsechzigern das Jahr 1967. Konrad und Johannas Sohn Rudolf übernimmt seit einiger Zeit immer mehr Aufgaben und unterstützt so seine Mutter. Auch Helga Cramer, Rudolfs Freundin, engagiert sich bereits im Passmann 'schen Betrieb. 1967 heiraten die beiden und planen ihre Zukunft in der Hotellerie und Gastronomie.

ine der ersten gemeinsam vollbrachten Veränderungen ist 1969 der Saalumbau. Neue Fenster, neue Bestuhlung und vom Fußboden bis zur Decke renoviert bietet er nun attraktiven Platz für Vereinsfeste, Hochzeiten, auch Beerdigungen und Firmenfeierlichkeiten. Der Eingang direkt zum Saal ist damals noch links vom Gebäude. Heute führt dort ein Weg über eine Brücke zum Bahnhof. Von der Straße aus nutzt man den direkten Eingang zum Hotel.

nde der 60er Jahre waren belgische Truppen in der Garnisonsstadt Lüdenscheid stationiert.





die Verwandten und Partner der kasernierten jungen Männer, wenn Garnisonsfeste anstanden.

mmer wieder standen für Passmanns notwendige und erweiternde Renovierungs- und Baumaßnahmen, um den Gästen optimalen Komfort, aber auch den Anforderungen der Zeit angepassten Service zu bieten.

n der Volmestube baute man 1973 die Theke um, gestaltete die Gaststube wohnlich und mit damals aktuellem Möbeldesign. Die Theke zierte von dieser Zeit die kurze Seite des Raumes. Ubrigens steht sie dort noch heute.

### notel passmann notel passmann

Zimmer mit Telefon, Dusche, WC und Bad

Zeit ganz aktueller Luxus.

fühlten sich Mitte der 70er noch wohler, weil Passmanns Duschen in die Hotelzimmer einbauen ließen, ein in dieser

7/otelgäste

n den 70er Jahren wurde zunehmend bürgerlicher und größer gefeiert. So begannen Helga

und Rudolf mit der Bewirtschaftung der Brügger Vereinshalle. Hier konnten gro-Be Feiern organisiert und mehrere 100 Personen bewirtet werden.

Olympiade 1979 in München beherbergte das Hotel Restaurant Passmann die Olympiamannschaft des Senegal



6

Modern ...

... aus Tradition gut!

PASSMANN ASSMANN

as Jahrzehnt des wirtschaftlichen Aufschwungs wurde auch im Hotel Restaurant Passmann mit viel Engagement und Freude empfangen. Anfang der 80er Jahre übernehmen Helga und Rudolf Passmann den Betrieb auch ganz offiziell und gemäß dem Motto "Keine Atempause, Geschichte wird gemacht" gehen Sie einschneidende Veränderungen an.

7m Jahr 1984 bekommen alle Bäder im Altbau ein neues Gesicht und die Aufstockung der Räumlichkeiten beginnt ebenfalls



# VERÄNDERUNGEN DER 80ER



Schnell wird das Nachbargebäude abgerissen und die gesamte Fläche zur Parkfläche umfunktioniert.

ie eingangs erwähnt, ruhen die Gastleute Passmann aber auch dann noch nicht: Die neue gastronomische und räumliche Vielfalt erfordern zusätzliche Erweiterungen. 1987 ersetzen Toiletten im Anbau die bis dahin dort befindlichen Garagen.

in diesem Jahr. Von 1984 bis 1986 bauen Helga und Rudolf auf den noch bestehenden Saal , der nun zur "Guten Stube" wird, zwei neue Geschosse, die die Zimmeranzahl auf 30 steigen lassen.

ie stetig wachsende Zahl an Übernachtungsgästen macht folglich auch eine Erweiterung der Parkmöglichkeiten notwendig. Die benachbarte Tankstelle Klapperich steht zum Verkauf und 1986 schlagen Helga und Rudolf zu.



rfolgreich und kreativ - nicht nur die Räumlichkeiten oder die kulinarischen Momente im Hotel Restaurant Passmann waren Anfang der 90er Jahre einen Besuch in Brügge wert. owohl Privatleute als auch Unternehmen buchen immer öfter Passmanns "Gute Stube" für größere Veranstaltungen und geschäftliche Feierlichkeiten.

## GÄSTE WOLLEN EROBERT WERDEN!

Jiele Gäste und gerade auch Unternehmen folgten den Passmann'schen Einladungen zu Spezialitätenwochen oder auch den Jazzabenden mit leckeren Speisen und den korrespondierenden nd wieder gehen Passmanns mit den aktuellen Trends der Zeit: Mitte der 90er Jahre werden Volmestube, der Clubraum und auch die "Gute Stube" ein weiteres Mal renoviert. Gäste-



Weinen. Beliebt sind in dieser Zeit auch besondere Themenwochen, wie ein kreolischer Abend mit entsprechender Musik und speziellen, regionalen Speisefolgen. Das Dinner-Dancing lockt immer wieder zahlreiche Freunde und Gäste des Hauses zu vergnüglichen und genussvollen Abenden.

zimmer werden teilweise vergrößert und die Bäder im Altbau nochmals modernisiert.

as Haus ist mittlerweile über die Grenzen Lüdenscheids hinaus bekannt, der Ruf der Küche und der Gastfreundschaft seit Jahren erstklassig.



Küche zu ehrlichen und fairen Preisen in bodenständigem Umfeld zu genießen.

udolf Passmann genoss seine Ausbildung als Koch in erstklassigen Häusern in Köln und fand mit Ehefrau Helga ein gastronomisch ausgesprochen passendes Pendant an seiner Seite

m sich speziell kulinarisch weiter zu entwickeln, setzt man ab 1981 nicht mehr nur auf gutbürgerliche Küche, sondern bereichert das Angebot für die gehobene Gastronomie mit frische Produkten und auch außergerwöhnlichen Leckereien auf der Speisekarte. Dem Grundsatz der Vewendung frischer und heimischer Produkte bleiben Passmanns aber immer treu. Der mediterrane Einschlag der Gerichte ist eine willkommene Ergänzung zur regionalen Küche.

chnell werden Gourmetmagazine auf das Haus in Brügge aufmerksam und bald darauf verdient sich Küchenchef Rudolf Passmann im Gault Millau 13,5 von 20 möglichen Punkten.

ür den Gast heißt das noch heute, in Brügge eine ausgezeichnete





9/82

Hotel-Restaurant Passmann, Lüdenscheid:

### Paradestücke der Kochkunst

"Der wahre Gourmet ist ver- gen Aroma, das in Deutschliebt in das Unrothergesch land, so oft mit dem strengen ne", schreibt Raymond Oliver in seinem Buch La Custine pour selt wird Dazu gesellt sich Grames Amis. Solch Unvorhergestehens wiederfahrt einem is sattiger, von einer goldgelben

aber gehen auf das Konto des magnac und frische Früchte. schlicht-eleganten Interieurs. Weitere sammelt der Service, von der sympathischen Frau des Hauses umsichtig geleitet: Helga Passmann, berät bei der Speisenwahl, lenkt behutsam, wenn die Frage nach dem rich-

Daß auch Rudolf Passmann sein Metier perfekt beherrscht, versteht sich. Sein siebengängiges und liebevoll zusammenge-stelltes Menü macht ihm als Küchenchef alle Ehre: Gustiös die Gänsestopfleber auf Apfelscheibe und die Consommé aux quennelles truites; raffiniert das Babysteinbutt-Filet mit Wildem Reis und Schnittlauchsauce. Superb der Nüssleinsalat zur Halbzeit, mit hauchdünnen scheiben von Truthahnbrust und frischen Champignons, Ein wahres Gedicht auch der Lammrücken mit dem würzi-

Lüdenscheid. Denn von außen
Kruste bedeckter Kartoffelaufunterscheidet sich das HotelRestaurant Passmann in der
nordrhein-westfälischen Indunordrhein-westfälischen Industriestadt kaum von anderen
Beköstigungsbetrieben. Mousse au chocolat, Rote
Bereits die ersten Pluspunkte Grütze, Pflaumenreis mit Ar-

Passmann nicht nur delikater Gaumenkitzel, sondern auch Himmel und Erde mit gebrate ner Blutwurst und gefülltes Spanferkel mit Sauerkraut. Der Küche entspricht ein

reich gefüllter Keller mit deutschen und französischer Weinen. Nicht alle davon ste-hen auf der Weinkarte, da ständig neue Kreszenzen zugekauft werden: Fragen Sie Frau Hel-ga! HERBERT MOLLER



ach der Jahrtausendwende steigt 2001 auch Silke Passmann, älteste Tochter von Helga und Rudolf, in den elterlichen Betrieb ein. Mit eigenen - auch gastronomischen - beruflichen Erfahrungen absolviert sie 2001 auf der Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund ein Studium zur Hotelbetriebswirtin, das sie 2003 erfolgreich abschließt

e übernimmt schnell die organisatorische Verantwortung im Haus und ergänzt das gastronomischen Können der Eltern optimal. Mit neuen und frischen Ideen bringt Sie Ihr Wissen kompetent ein. 2006 entsteht aus dem bisherigen "Clubraum" das neue Restaurant "La Vie". Unter Ihrer Führung werden 2008 die Volmestube renoviert und auch Passmanns "Gute Stube" erhält ein neues frisches Outfit.

Im Sommer 2012 unterzieht sie 20 Zimmer einer Komplettrenovierung die neue Bäder, neue Betten, neues elegantes Wohndesign einschließt.





rant als auch im Hotel - belohnen unternehmerischen Mut und traditionelle Weitsicht. Bei Passmann legt man neben Qualität und Frische besonderen Wert auf kompetenten und freundlichen Service - gerne auch im Catering zuhause.

### Gemüsebrunoise und Biersauce

Hotel-Restaurant Passmann: Spürbarer Aufschwung in der Gastronomie – gute Zeit für Investitionen. Neu gestaltetes Restaurant "La Vie" als konsequente Antwort auf hohe Ansprüche. Seit 1938 in Familienbesitz

sem standort, in dieser Quali-schienender in Biersauce.

Leen das Hotel-Restau-prant an der Volmestraße in te – ein Saal für bis zu 120 Brügge gilt als erste Adresse Gäste, das Restaurant sowie fürs Feiern in der Bergstadt. die rustikale Volmestube mit Seit Ende des 19. Jahrhun-derts ist der Standort eine auf jeden Gästewunsch. Auch gastliche Stätte; 1938 hat die der Saal hat eine neue Farb-Familie Passmann das Haus gebung erhalten; die Volmeübernommen. Johanna und stube steht als nächstes au Konrad Passmann kamen aus dem Umgestaltungsplan. Ir dem rheinischen Wiehl ins den 30 Hotelzimmern mit 50 dem riemischen wient im den 30 Hotelzinment mit 20 herbe Sauerland und etablierher ihre Vorstellungen die etwas renoviert. von Gastfreundschaft, GeselDie Aktivitäten sind Anzeiligkeit und gutem Essen. chen dafür, dass es langsam Heute steht Inhaber Rudolf wieder aufwärts geht, ZwiPassmann in der Küche, unseetitet von Ebergu-Hales Gastroppeis in den Keller geteretitet von Ebergu-Hales Gastroppeis in den Keller ge-Passmann in der Küche, un-terstützt von Ehefrau Helga,

Gastronomie in den Keller ge die "bei Bedarf" in Küche fallen", sagt Silke Passmann oder Service tätig wird. Fünf "Da hatte man dann schor Kräfte im Service, vier in der mal an zwei Abenden zehr Küche – das reicht bei Nor- Essen." Doch die Billigschie-malbetrieb. Mit Tochter Silke ne als Maß aller Dinge – das ist die dritte Generation am hat man in Brügge nie so ge Ruder; die vierte bereitet sich sehen. "Seit einem dreivierte auf ein Leben als Profi-Gast-geber vor: Bastian (18) macht freut sie sich – der richtige eine breit gefächerte Ausbil-Zeitpunkt für Investitionen.

dung in Österreich.

Die Lage empfinden nicht
Vielfalt ist wichtig in dem nur Passmanns als Vorteil.

Von Susanne Kornau

tüDENSCHEID • Beständigkeit gehört zur Tradition wie
beidem ist die Familie Passfond auf Gemüsebrunoise

rauf findet sich neben Sautierten Kalbsnieren in Estrayon Randlage keine Rede.
dem Restaurant in die Firmen
yonschaum, Gebratenem
Manche kehren auch privat
verlagem: "Wir liefern jetzt
verlagem: "Wir Ausbaufähig sei das Wobeidem ist die Familie Passfond auf Gemüsebrunoise
oder München ausgerichtet."
Geschäftsessen sich aus mann immer gut gefahren. (fein geschnittene Gemüsein lohnendes Geschäft -ofpas ließe sich wohl ankur"Natürlich lohnt es sich
noch", sagt Geschäftsührerin
stiller Passmann
nicht der Ort, wohln ankurstiller Passmann
nicht der Ort, wohln man
Silke Passmann (39). An die klassische
Krüstchen,
sem Standort, in dieser Qualisem Standort, in dieser QualiSchweinefilet in Biersauce.





Geschäft, und das gilt nicht Für Geschäftsleute, die Elegant, mit spannenden Kontrasten: Geschäftsjührerin Silke Passmann freut sich über das neu gestaltete Restaurant "La Vie" nur für die Speisekatte. Da- Hauptklientel des Hotels, ist Für bis zu 40 Gäste kann hier eingedeckt werden. Auch Speise- und Weinkarte sind neu. • Foto: Kornau

74 DC-MAGAZIN 9/82

it vielen pfiffigen Aktionsideen wurden die Gäste in den letzten Jahren verwöhnt, ein wenig überrascht, aber immer gut unterhalten. Ob Krimidinner, kulinarische Reisen durch Deutschland oder Europa, ob Abba-Show-Dinner oder humorvolle Lesungen von Jan Terstiege, abwechslungsreiche Aktionen umrahmten oft die Speisenauswahl

Ind wir haben auch in diesem und in den nächsten Jahren noch viel für unsere Gäste vor.

unächst starten wir mit unserer Dankeschön-Aktion im Oktober: Jeder Gast erhält einen Drop-Stop mit einer Flasche Wein als Dankeschön für seine Treue

🖊 b sofort genießen unsere Gäste des weiteren den Scampi-Friday. Scampis satt zum Festpreis mit unterschiedlichsten Beilagen und Dip-Variationen und das nicht nur im Oktober.

atürlich kommen auch unsere Krimidinner-Fans noch in 2013 und 2014 wieder voll auf ihre Kosten. Wir haben wieder spannende Fälle für Sie gefunden.





Deutschlandreise

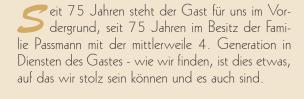
ie warme Jahreszeit genie-Ben Sie am besten in unserem Biergarten bei herzhaftem vom Grill



Essgenuss pur

durch Europa

2012





as Haus ist gefragte Adresse für Geschäftsreisende, Familienfeiern, Jubiläen und Firmenveranstaltungen. Wir haben uns stets kreativ und engagiert dem Wandel der Zeit angepasst und uns ständig an den Bedürfnissen des Gastes orientiert, ohne dabei an Qualität einzubüßen. Das Haus wurde im Laufe der Jahrzehnte immer wieder renoviert, erweitert, verschönert. Mit Flachbildschirmen, W-LAN, King-Size Boxspringbetten und großem Schreibtisch auf den Zimmern genießen Geschäftsreisende nun maximalen Komfort. Vom neuen Biergarten am Volme-Ufer, über die rustikale "Volmestube" und

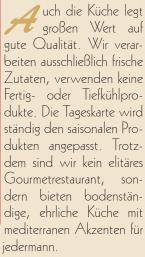








das edel dekorierte Restaurant "La Vie" bis zur "Guten Stube" für Feiern und Tagungen bieten wir für jeden Anlass den richtigen Rahmen.





ei Passmann stimmt Oder Familienzusammenhalt. Was die Großeltern begannen, wurde von Rudolf und Helga Passmann erfolgreich fortgeführt. Helga unterstützt das Team noch heute tatkräftig. Silke leitet mittlerweile den (groß)elterlichen Betrieb und ihr Sohn



Bastian Vogl verstärkt seit März 2013 das Küchenteam. An diesem Haus hängt unser Herz. Wir sind ein tolles Team. Jeder tut alles dafür, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Unsere Restaurantleiterin Kathrin Groll beispielsweise ist dieses Jahr 25 Jahre dabei. Das zeigt den guten internen Zusammenhalt. Ohne unsere Mitarbeiter würde Passmann nicht da stehen, wo es heute steht











19



38



Hotel Restaurant Passmann
Volmestraße 40
58515 Lüdenscheid-Brügge
Telefon +49 (0) 2351/97 98-0
Telefax +49 (0) 2351/97 98-99
E-Mail hotel.passmann@t-online.de
Web www.hotel-passmann.de
Facebook www.facebook.com/hotel.passmann

... aus Tradition gut!

13