



Karin Raub, Daniel Raub und Service-Leiterin Franziska Lüter im Restaurant „Genießer Stube“ (v. l.).

## BIEWALD UNTER NEUER LEITUNG

[Gp-ws]. Seit dem 5. August führt die Gastronomin Karin Raub, geb. Biewald, eigenverantwortlich den von ihrem Vater bereits 1967 eröffneten, weithin bekannten und renommierten Hotel- und Restaurantbetrieb Biewald fort.

Spitzenkoch Daniel Raub als Küchenmeister an der Spitze des engagierten Teams wird auch weiterhin die Gäste kulinarisch bei bestem Service verwöhnen. Das neue Unternehmen folgt räumlich dem insolventen Hotel Restaurant Biewald, Inh. Norbert Raub, nach, ist aber im Restaurantbetrieb konzeptionell völlig neu ausgerichtet.

So gibt es jetzt im Bereich der alten Gaststube das renovierte und neu eingerichtete „Restaurant Genießer Stube“ (20 Plätze), in der Daniel Raub feinste Küche in der von Gourmet-Testern bereits in den letzten drei Jahren ausgezeichneten Qualität serviert.

Im „Restaurant Biewald“ (50 Plätze), im Wintergarten und auf der Terrasse (30 Plätze) wird dem Gast zukünftig regionale und mediterrane Landhausküche zu attraktiven Preisen angeboten.

Durch die sich über sechs Monate hinziehende Vorbereitungsphase, in der der Insolvenzverwalter dankenswerter Weise den insolventen Betrieb fortgeführt hat, konnten die vormals beschäftigten Mitarbeiter leider nicht vollständig gehalten werden. Es ist aber gelungen, drei Auszubildenden im zweiten und dritten Jahr den Ausbildungsplatz zu erhalten; zusätzlich konnte eine angehende Köchin ihre Ausbildung beginnen.

Freuen Sie sich darauf, im neuen Landhaus Biewald neben den Stammgästen wieder die exzellente Küche zu genießen. Der Autor dieses Artikels durfte sich davon überzeugen und sieht sich mit seinem Bericht aus der Ausgabe 1/2010 bestätigt, den Gourmet-Tempel (ausgezeichnet von „Gault Millau“, „Bertelsmann Hotel- und Restaurant Guide“, „Varta-Führer“, „Feinschmecker“ u. v. m. mit Kochmützen, Diamanten und Bestecken) auch weiterhin wärmstens zu empfehlen. So war es bei seinem Schlemmerbesuch wieder das reinste Vergnügen, das „Biewald-4-Gänge-Menue“ zu goutieren.

Die neue Leitung des Hauses ist glücklich über den Neuanfang. Karin und Daniel Raub: „Wir bedanken uns für die Unterstützung bei unseren Gästen, Freunden und Geschäftspartnern. Denken Sie daran, dass Ihre Weihnachtsfeier in den Restaurants jetzt buchbar ist.“



KÖSTLICHES  
FÜR JEDE GELEGENHEIT

Landhaus  
*Biewald*  
HOTEL & RESTAURANT

Weghausstraße 20 · 37133 Friedland · Tel. 05504-93500  
www.biewald-friedland.de