



Bremer's Bauerndiele

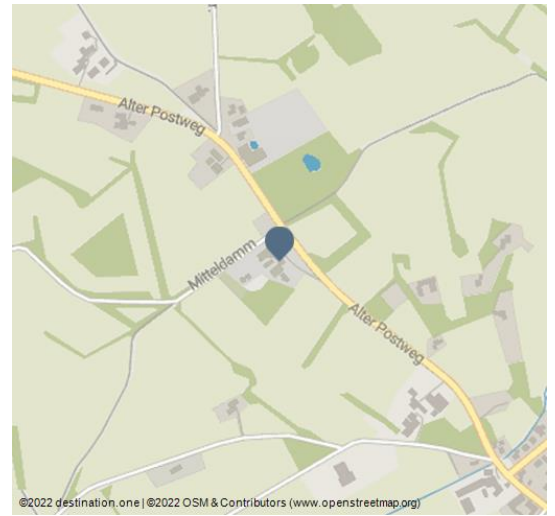
Gasthof

Gaststätte

Restaurant

Ausflugslokal

platzhalter_gastro_wiefelstede



Versteckt hinter alten Eichen liegt Bremer's Bauerndiele, das Restaurant mit besonderem Ambiente.

Mitte des 16. Jahrhunderts erstmalig erwähnt, wurde der damalige "Neue Krug" bei Reisenden schnell ein gern besuchtes Gasthaus.

Heute bieten wir, die Familie Hofmann, Deftiges und Besonderes, das noch mit 'Hand und Herz' zubereitet wird.

Gerne sind wir für Gruppen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten da.

Sprechen Sie uns an.

Unsere Chronik

Ende des 16. Jahrhunderts ist der "Neue Krug" errichtet und im Jahr 1617 das erste Mal urkundlich erwähnt worden. Der Krug war schon in der Zeit ein bekanntes und gern besuchtes Gasthaus, dessen erster Wirt Johann Hennings war.

Die Reisenden fanden, nach dem Passieren von schlechten Sandwegen, neuen Mut wenn Sie das "Nee Hus" sahen. Später war der "Neue Krug" Pferdewechselstation der Postlinie Hamburg-Amsterdam. Schon damals wurde hier 'Heet un Söt' getrunken. Der Wirt braute, je nach Bedarf, sein Bier selbst, wie es vielfach Sitte war.

Im Jahre 1802 wurde das Haus vorteilhaft verbessert und bietet sich heute, hinter alten Baumbestand, behäbig dar.

Ebenso wie man von der Bodenständigkeit mancher Bauerngeschlechter sprechen kann, mag auch hier erwähnt sein, dass auf Johann Hennings, den ersten Neuenkruger Wirt, Mitte des 17. Jahrhunderts, die mit ihm verwandte Familie Bremer folgte, deren Nachkommen jetzt seit fast 400 Jahren dem beliebten Gasthaus vorstehen.

Anno 1897 übernahm Johann Friedrich Bremer, *1850-1942, den Hof. Er adoptierte seinen Großneffen Erich Johann Ludwig Bremer, geb. Zetzmann, 1939, der sich darauf hin in Neuenkrug niederließ. Nach einer Kriegsverletzung übernahm er,

Adresse:

Alter Postweg 59
26215 Wiefelstede - Neuenkrug

☎ +49 4402 81 11 1

🏠 www.bremers-bauerndiele.de/

✉ bremers-bauerndiele@web.de

Autor:

Gemeinde Wiefelstede
info@wiefelstede.de

Organisation:

Gemeinde Wiefelstede
<http://wiefelstede.de/>
info@wiefelstede.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/6FcPd>

Quelle: destination.one

ID: g_100007716

Zuletzt geändert am 03.02.2021, 16:08

während des Zweiten Weltkrieges 1943, als Land- und Schankwirt mit seiner Frau Anna Johanne Bremer, geb. Meinen aus Mansholt, das Anwesen.

Nachdem immer mehr Gäste am Wochenende kamen um selbst gemachte Wurst zu essen, bauten Sie die Gaststätte im heutigen Stil aus. Am 1. Oktober 1969 war die Eröffnung.

1970 entschloss sich das Ehepaar Bremer auch Fremdenzimmer anzubieten. So wurden in einem vorhandenen Nebengebäude, wo früher Knechte, Mägde und auch Flüchtlinge ihr Quartier fanden, 5 Fremdenzimmer mit Dusche und WC, auf dem Flur, eingerichtet. Daraufhin gaben Anni und Erich die Landwirtschaft auf.

Die Nachfrage nach den Fremdenzimmer wuchs und so wurde 1973 ein Neubau mit 7 Zimmern und ein Wohntrakt für das Ehepaar Bremer, das sich von nun an ganz dem Hotelbetrieb widmete, erbaut.

Die Gaststätte wurde an die älteste Tochter Helga, Landwirtschaftliche Hauswirtschafterin, und ihrem Mann Peter Hofmann, Koch, übergeben. Die Speisekarte wurde von Helga und Peter in den Jahren immer wieder verändert und paßte sich der jeweiligen Zeit, mit der Hausmannskost und den besonderen Leckereien, an.

Ihre Tochter Natascha hat die Ausbildung zur Hotelfachfrau 1993 beendet, in anderen Häusern Erfahrungen gesammelt und kam am 15. Februar 1996 in den elterlichen Betrieb.

Auch Christin Meiswinkel, Restaurantfachfrau und Patenkind von Ehepaar Hofmann, ist seit dem 1. Juli 2002 in dem Betrieb tätig.

Am 1. April 2005 übernahm Natascha die Gaststätte als Inhaberin.

Küchenarten:

- ✓ deutsch
- ✓ Regionaltypische Küche
- ✓ regionale Küche

Öffnungszeiten:

01. Mai bis 30. September: Dienstag bis Samstag 16.00 Uhr - 23.00 Uhr Sonntag 17.00 Uhr - 22.00 Uhr
01. Oktober bis 30. April: Mittwoch bis Samstag 17.00 Uhr - 23.00 Uhr Sonntag 12.00 Uhr - 14.30 Uhr und 16.30 Uhr - 22.00 Uhr