**Nachfolge auf dem Land**

**Tochter und Sohn treten in die Fußstapfen der Familie Hamester vom Landhaus Hamester in Basthorst**

[Ein Bild, das Person, darstellend, stehend, Wand enthält.

Automatisch generierte Beschreibung](https://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/landhaus_hamester/2022-08-Hamester-Team-Schulz-0002-hrs.jpg)[Ein Bild, das Person, Wand, Menschliches Gesicht, Kleidung enthält.

Automatisch generierte Beschreibung](https://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/landhaus_hamester/Emily_und_Mats_Hamester.jpg)

*Familie Hamester mit Tochter Emily und Sohn Mats*

*@Fotos: Landhaus Hamester*

*Download Bilder per Hyperlink oder hier:* [*https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=landhaus\_hamester*](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=landhaus_hamester)

**Basthorst, 07. November 2023 (primo PR). Über Fachkräftemangel im Gastgewerbe kann man Bände füllen. Immer wieder zieht sich ein negativer Faden durch das Thema. Aktuelle Studien (wie die vom Institut der deutschen Wirtschaft) verheißen keine Besserung, auch auf dem Ausbildungsmarkt sei keine Entlastung zu erwarten. „Wir können diese Schlagzeilen nicht mehr lesen“, so Nadine und Matthias Hamester. Die Gastgeber des Landhaus Hamester wünschen sich ein Umdenken in der Gesellschaft. „Wir müssen dem Realschulabschluss mehr Gewicht verleihen und Nachkömmlingen mehr positive Beispiele für eine Ausbildung in der Hotellerie zeigen, die einfach Spaß macht und vielfältige Aufstiegschancen bietet. Da sind nicht nur wir als Gastronomen gefragt, sondern insbesondere die Eltern, das Gastgewerbe ihren Kindern schmackhaft zu machen“, sind sich beide sicher. Bei ihrem eigenen Nachwuchs haben sie es geschafft: Tochter Emily und Sohn Mats wollen in die Fußstapfen der Eltern treten. Sie sind überzeugt vom Landleben und ihrem Landhaus Hamester mit Hotel, Bankett & Restaurant in Basthorst vor den Toren Hamburgs.**

Mats Hamester etwa befindet sich im zweiten Ausbildungsjahr seiner Lehre zum Koch im 4-Sterne Hotel & Restaurant Waldhalle in Mölln. Ein Praktikum verschaffte ihm einen ersten Eindruck und ebnete damit den Weg in seine berufliche Laufbahn. Dass er eine Ausbildung absolvieren und anschließend arbeiten möchte, während jeder Zweite bereits studiert, war ihm schnell klar. Das Studium kam dann nicht mehr in Frage. Zu wichtig sei ihm die Kreativität und die Teamarbeit wie er sie in seiner Ausbildung erlebt. Zurzeit wird er vertraut mit dem Anrichten der Speisen, die Speisekarte à la carte und letztlich auch wie das Geschäft als Koch zu führen ist. Einen zukünftigen Ort, an dem er seinem Beruf nachgehen kann, gibt es bereits schon. Im familieneigenen Hotel, in dem er mit seiner Schwester Emily aufgewachsen ist. Der erst 17-jährige Mats ist optimistisch. Bruder und Schwester könnte es gut gelingen, gemeinsam das Landhaus in siebter Generation zu leiten.

Seine drei Jahre ältere Schwester Emily ergänzt den Bedarf mit einem dualen Tourismusmanagementstudium mit Schwerpunkt Hotelmanagement an der IU in Hamburg. In der achten Etage der Elbphilharmonie, in der das The Westin Hamburg sitzt, lernt Emily zurzeit alles, was zu erstklassigem Service, Genuss und Ambiente dazugehört. Die Studierende, die

zurzeit das Bargeschäft kennenlernt, möchte ambitioniert und interessiert in die Fußstapfen der Eltern treten. Während ihr Bruder als Koch mehr praktisch veranlagt ist, möchte Emily verstärkt auch mit administrativen Aufgaben vertraut werden. Organisation, Buchhaltung und alles, was dazu gehört, ein Hotel erfolgreich zu führen, möchte sie anpacken, nachdem sie ihr Studium beendet hat. Beide haben gemeinsam, dass sie das Landleben der Stadt bevorzugen. Ihre Eltern waren dabei Mats und Emily stets ein besonderes Vorbild. Während Mats vom Arbeitsethos der Eltern geprägt ist, immer voll und ganz für das Team da zu sein, fühlt sich gerade Emily von ihrer Mutter Nadine Hamester bestärkt, wenn es darum geht, Dinge schnell mit Leidenschaft anzupacken. Die lebhafte Geselligkeit mit Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Übernachtungen von Stammgästen, aber auch der Service wie sie die Eltern den beiden vorleben, reißt beide mit und motiviert sie, in der Hotellerie ihren Platz zu finden und sich einbringen zu wollen. Es gibt Stammgäste, die jede Woche kommen, so Emily Hamester, die den Ablauf im eigenen Betrieb genau im Auge hat. Mats weiß, dass die Gäste das Ländliche genauso sehr anzieht wie ihn selbst. Wer im Landhaus Hamester ankommt, fühlt sich wohl, sowohl in der Umgebung als auch der Unterkunft. Beide wollen, dass das so bleibt. Mit einer guten Ausbildung und einem fundierten Studium sind Emily und Mats Hamester bestens ausgestattet.

**Zum Landhaus Hamester**

Vor den Toren Hamburgs empfängt das neue Landhaus Hamester seine Gäste als Erweiterung zum Gasthof, der seit 1845 aktuell in der sechsten Generation im Familienbesitz ist. Es ist ein Ort der Begegnung mit Gastlichkeit, die von Herzen kommt und auf Nachhaltigkeit großen Wert legt: 25 komfortable Hotelzimmer im Neubau in Holzrahmbauweise, eine E-Ladestation, die Erzeugung von eigenem Strom und eine Hackschnitzelheizung gehören dazu wie regionale Kulinarik im hoteleigenen Restaurant und ländlicher Genuss bei Festlichkeiten aller Art – dafür stehen die heutigen Gastgeber Nadine und Matthias Hamester mit ihren Kindern, die in ihre Fußstapfen treten werden. Die Übernachtungspreise starten ab 81 Euro im Einzelzimmer und ab 111 Euro pro Doppelzimmer pro Nacht. Das Frühstück kann für neun Euro pro Person hinzugebucht werden. Für Feierlichkeiten aller Art stehen zwei Festsäle für bis zu 200 Gäste zur Verfügung. Weitere Annehmlichkeiten sind eine Zirbelsauna und ein Fitnessraum. Weitere Informationen: <https://landhaus-hamester.de/>.