

---

## Hier kocht der Chef noch selbst

09.06.2015, 08:37 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *sempsuccess*

Presseagentur: *sempsuccess UG*

---



Landgasthof Wiehekrug

Am 28. Dezember 1998 haben Petra und Stefan Lau den Landgasthof Wiehekrug in Großenwiehe, Hauptstraße 1 übernommen. Sie haben zum einen die Tradition beibehalten, aber auch Neues im Landgasthof eingeführt. Schon 14 Jahre haben sie bei den Gästen damit überzeugt.

Im Ostseehotel Intermar in Glücksburg hat sich das Wirtspaar kennengelernt. Dort erlernte Petra Lau den Beruf der Restaurantfachfrau und Stefan Lau den des Kochs. Die gelernte Restaurantfachfrau war hier in der Serviceleitung und der gelernte Koch als Sous-Chef tätig.

### Der Krug als Mittelpunkt des Dorfes

Nach einem Jahr in der Schweiz absolvierte Stefan Lau seinen Meisterkurs. Weiterhin war er dann im Deutschen Haus als Küchenchef und im Porterhaus in Flensburg tätig, sowie zuletzt in der Yachtschule in Glücksburg, bis er sich mit seiner Ehefrau in Großenwiehe selbständig machte. „Der Krug als Mittelpunkt des Dorfes“, so wird der Landgasthof auch noch heute geführt. Es ist das Haus der Feste und Feierlichkeiten jeglicher Art. Hier trifft sich Jung und Alt. Es ist mittlerweile vieles hinzugekommen, was im Trend liegt und vom Gast heute verlangt wird, wie zum Beispiel der Essen-Außer-Haus Service und das „All-inclusive Arrangement“. Auch familiär hat sich das Ehepaar mit seinen Kindern Vanessa (16) und Marvin (14) im Wiehekrug häuslich eingerichtet. Der ehemalige Heuboden wurde zur Wohnung umgebaut. Hinzu kam der Biergarten direkt am Haus, damit Gäste die Möglichkeit haben, bei gutem Wetter draußen zu sitzen oder ihren Empfang für ihr Fest zu gestalten.

### Zeitige Reservierung unbedingt nötig

Das Mittwochsbuffet, jeden zweiten Mittwoch im Monat, wird immer gern besucht. Der Renner ist und bleibt der gemütliche Familienbrunch, jeden 1. Sonntag im Monat, mit dem speziellem Kinderbrunch. Rechtzeitige Anmeldung wird empfohlen, um noch einen Platz zu bekommen. Das Haus der Feste ist und bleibt der Wiehekrug mit seinem großen Festsaal bis zu 260 Personen, dem kleinen Saal mit bis zu 50 Personen, dem Clubzimmer, den Schankstuben und den

Kegelbahnen. Es werden auch Zimmer vermietet. Der Wiehekrug überzeugt mit gemütlichem Ambiente. Hier kocht der Chef noch selbst und hier schmeckt das Essen immer noch wie bei Muttern.  
Der Landgasthof ist von Mittwochs bis Freitags ab 17:30 Uhr und Samstags und Sonntags ab 17:00 Uhr geöffnet.  
Montags und Dienstags ist Ruhetag.  
Aktuelle Informationen erhalten sie auf [www.wiehekrug.de](http://www.wiehekrug.de)

## **Portrait**

Am 28. Dezember 1998 haben Petra und Stefan Lau den Landgasthof Wiehekrug in Großenwiehe, Hauptstraße 1 übernommen.

---

News-ID: 856849 • Views: 529 (Stand: 14.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/856849/Hier-kocht-der-Chef-noch-selbst.html>