

## STELLPLATZ DES MONATS

Nordrhein-Westfalen (D5)

32351 Stewwede  
Reisemobilplatz Hollenmühle, OT Levern, Hinterm Teich 3



**Empfang:** Gleich neben der Einfahrt zur Reisemobil-Welt liegt die Rezeption mit Sanitärtrakt.

## FEINER PLATZ AM GOURMET-TEMPEL

Der Feinkost-Importeur Rila in Stewwede-Levern lockt Reisemobilisten mit Delikatessen und einem schmunken Stellplatz nach Ostwestfalen.

Es gibt wohl kaum einen Vier-Sterne-Koch und keinen Haushalts-Küchenmeister, der nicht schon einmal ein delikates Produkt aus diesem Hause verwendet

hat, welches durch das Familienunternehmen im ostwestfälischen Stewwede hergestellt oder importiert wurde. Und genau hier, neben der Zentrale des guten Ge-

schmacks hat der Seniorchef des Unternehmens einen Reisemobilstellplatz eingerichtet, der dem guten Ruf seines Hauses zur Ehre gereicht. Warum aber macht

sich ein Feinkost-Importeur Gedanken um den Reisemobiltourismus? Ganz einfach. Helmut Richter ist selbst Eigentümer eines Dickschiffs und Reisender aus Leidenschaft. Als junger Fernfahrer brachte er griechische Köstlichkeiten mit zurück in die Heimat. Zu Hause wurden zusammen mit seiner Frau Ursula in der Waschküche >>



**Geselligkeit: Der große Grillplatz im hinteren Bereich der Anlage sorgt für gemütliche Stunden.**

der Familie die Köstlichkeiten umgefüllt und verkauft. Zur Vermarktung kutschierter der erfindungsreiche Jungunternehmer damals schon mit einem Reisemobil zu den einschlägigen Messen im Ausland.

Während sich früher die Aktivitäten auf den Import

und Handel vorwiegend mediterraner Spezialitäten beschränkten, werden heute rund 40 Prozent aller Waren weltweit selbst produziert.

Das Unternehmen hat seit vier Jahren einen modernen Verwaltungssitz, der eher einem lukullischen Tempel gleicht. Denn in dem

imposanten Rundbau aus Glas und Stahl ist weit mehr beheimatet als die bloße Verwaltung. Deshalb nennt Richter sein Reich auch „Rila erleben“, ein modernes Tagungs-, Restaurant- und Event-Zentrum. Die Besonderheit des „Rotondo“ sind die riesigen Glasflächen, die

den Gästen einen Rundumblick ermöglichen. Bis zu 120 Personen können im Restaurant verwöhnt werden. Eine offene Küche gestattet den Besuchern einen Einblick in die Zubereitungsvielfalt der Rila-Länderküchen. Kochseminare vertiefen das kulinarische Wissen um die weltweiten Leckereien.

Im Erdgeschoss dann kommt richtige Urlaubsstimmung auf. Die Taverne „Asteraki Moy“ – was so viel heißt wie „Mein Sternchen“ – liegt inmitten der „Gärten der Sinne“. Diese außergewöhnliche Gartenlandschaft trägt unverwechselbar die Handschrift ihres Schöpfers Helmut Richter. Hat der Mann doch ursprünglich ein-



mal die Gartenkunst von der Pike auf erlernt. Im Eingangsbereich grüßt der japanische Garten mit Steinbrücke, Teehäuschen zwischen Bachläufen und einer betörenden Flora. Der italienische Garten wird dominiert von einer Tuffsteinarchitektur, einem Weinpavillon, Palmen und Obstbäumen. Im griechischen Garten beeindruckt eine sehenswerte Teichlandschaft und bis zu hundert Jahre alte Olivenbäume. Im Mittelpunkt ragt das Amphitheater em-

por, in dem bis zu 200 Personen Platz finden. Dann fehlt noch der afrikanische Garten mit einer Mischung aus Savanne, Steppe und Bergen. Und gleich nebenan können die kleinen Besucher in „Nick’s Kinderpark“ auf Entdeckungsreise gehen während sich die Großen den lukullischen Genüssen hingeben.

Cafayate bedeutet „Dort wo man die Sorgen vergisst“ und ist Tapas-Bar und Weinkeller dieser Anlage. Hier gibt’s das Beste aus der spa-



**Taverne:** In den „Gärten der Sinne“ finden sich verschiedene Kulturen wieder – inklusive eines griechischen Amphitheaters.

**Macher:**  
**Seniorchef**  
**Helmut Richter**  
**mit Platz-**  
**betreuerin Jana**  
**Rauschenbach**  
**vor dem Platz.**



nischen Küche, einen vollmundigen spanischen Wein und manchmal auch Flamenco-Musik. Für Weinkenner werden hier unten über einhundert Spitzenlagen gelagert. Das alles macht unerhörten Appetit. Also möchte man die Leckereien mit nach Hause nehmen. Kein Pro-

blem. In der Rila-Feinkostwelt gibt’s auf einer großen Verkaufsfläche elf verschiedene Ländersortimente und damit eine riesige Auswahl von über 1100 Feinkostartikeln aus dem Angebot des Hauses. Außer montags ist die Feinkostwelt täglich am Nachmittag geöffnet. ►►



Bei so viel Exklusivität ist es nicht verwunderlich, dass auch der Reisemobilplatz Hollenmühle von Helmut Richter selbst entwickelt wurde. Ein paar hundert Meter vor der eigentlichen Er-

lebnisswelt liegt die muster-gültige Anlage mit insgesamt 34 Stellflächen durch Rasenstreifen parzelliert. Auffal-lendes Merkmal ist der große Pavillon, in dem Richter eine Touristinfor-mation installiert

hat. Hier ist das Reich von Jana Rauschenbach, die für den Platz zuständig ist. Auch die Sanitäreanlagen und ein Hausarbeitsraum mit Waschmaschine und Trockner sind hier eingerichtet.

Hier kann man aber noch mehr erleben. Zum Beispiel eine Erlebnisführung durch den 1000 Jahre alten Ortskern von Levern, mit lukulischem Abschluss selbstver-ständlich. An Wochenenden fährt auch ein Bus zum Dümmer See. Auf jeden Fall ist allein das lukullische Erlebnis ein Grund, hier an die Grenze zu Niedersachsen zu fahren. Vor allem Clubs und Gemein-schaftsfahrten finden hier ein ganz besonderes Ziel mit großem Angebot – auch zum Mitmachen. Denn ein Kochkurs in der Erlebniswelt hinterlässt nicht nur bleibende Eindrücke, sondern auch einmalige Fähigkeiten.

..... Hans-Jürgen Hess



Karte: Hallweg



Service: großzügige Entsorgung vor der Platz-Einfahrt.

Kategorie	☾☾☾
Lage	🚐🚐🗨️
Ausstattung	🚐🚐🗨️
Freizeitwert	🚐🚐🗨️

**Stellplatz:** Gebührenpflichtiger Stellplatz für 34 Mobile. Ebene, feste Fahrspur und Schotterfläche durch breite Rasenstreifen parzelliert. Junger Baumbestand. Gebäude mit Rezeption, Duschen, WC und Waschmaschine mit Trockner. Grillplatz. Beleuchtet. Lage vor dem Gelände der Rila Feinkost-Importe mit internationaler Erlebnisgastronomie und Abenteuerspielplatz. Clubtreffen auch mit mehreren Fahrzeugen möglich. Ganzjährig nutzbar.

**Ent-/Versorgung:** Aufwendiger Eigenbau mit Bodeneinlass.  
**Gebühren:** 15 Euro pro Nacht und Mobil inklusive Strom (50 Anschlüsse), Ver- und Entsorgung,

Dusche sowie 6-Euro-Verzehr- und -Einkaufsgutschein.  
**Anreise:** A 1 Osnabrück-Bremen Ausfahrt 68 Bramsche. Dann auf der B 218 bis Bohmte. Hier auf der L 81 bis Levern. Dann Richtung Preußisch Oldendorf und bis zum Standort der Firma Rila.  
**Freizeit:** Feinkost-Ausstellungs- und Verkaufsfläche mit 11 Ländersortimenten (montags geschlossen). Kochkurse, Weinseminare, Gärten der Sinne, historischer Ortskern Levern, Kalthoff'sche Hofmahlmühle. Dümmer See.  
**Informationen:** Jana Rauschenbach, Telefon 05745/945200, E-Mail [touristinfo@rila.de](mailto:touristinfo@rila.de), [www.rila-erleben.de](http://www.rila-erleben.de)

GPS: 52°22'07"N, 08°26'03"O