

Exposé

Restaurant in Vöhl

Landgasthaus mit Charmhafter Geschichte



Objekt-Nr. OM-414382

Restaurant

Vermietung: **auf Anfrage + NK**

Ansprechpartner:
Benjamin Thomas

Schulstraße 1
34516 Vöhl
Hessen
Deutschland

Baujahr	1762	Badezimmer	3
Etagen	2	Etage	Erdgeschoss
Zimmer	10,00	Gesamtfläche	250,00 m ²
Energieträger	Öl	Neben-/Lagerfläche	80,00 m ²
Summe Nebenkosten	475 €	Gastronomiefläche	170,00 m ²
Mietsicherheit	3.000 €	Parkflächen	3
Übernahme	sofort	Restaurantplätze	50
Zustand	gepflegt	Heizung	Zentralheizung

Exposé - Beschreibung

Objektbeschreibung

Bei dem Objekt handelt es sich um ein traditionsreiches Gastronomieanwesen im Herzen von Vöhl-Basdorf, das über Jahrzehnte hinweg fester Bestandteil des örtlichen Lebens war. Das Restaurant wurde über viele Jahre erfolgreich betrieben und sucht nun nach Aufgabe der letzten Pächter eine neue gastronomische Handschrift.

Das Gebäude bietet mehrere Gasträume mit unterschiedlichem Charakter, eine Galerieebene für Gesellschaften sowie eine vollwertige Gastronomieküche mit Nebenräumen. Die Substanz ist solide, die Raumstruktur funktional und vielseitig nutzbar. Das Objekt eignet sich sowohl für klassische Gastronomie, regionale Küche, Café-Bistro-Konzepte als auch für kleinere Event- und Gesellschaftsformate.

Der derzeitige Name „Kutscherhus“ ist nicht bindend. Die Namensrechte liegen beim Eigentümer und können auf Wunsch mitvergeben werden, inklusive Namenschutz. Alternativ ist eine vollständige Neupositionierung ausdrücklich möglich.

Besonderes Augenmerk liegt auf einer pächterfreundlichen Neuverpachtung:

In der Startphase wird eine moderate Pacht von 550,00 € netto monatlich angesetzt. Nach erfolgreicher Etablierung des Betriebs ist eine stufenweise Anpassung auf ca. 5,00 € netto pro m² vorgesehen – orientiert an Nutzfläche und realistischem Ertragspotenzial. Ziel ist eine langfristige, faire Partnerschaft.

Ausstattung

Die Immobilie verfügt über mehrere gemütliche Gasträume mit traditionellem, warmem Charakter. Holz, historische Elemente und eine klare Raumstruktur prägen das Ambiente. Die Galerieebene eignet sich ideal für Gesellschaften, Feiern oder separate Gästebereiche.

Der Thekenbereich ist zentral angeordnet und funktional nutzbar. Die Küche ist als klassische Gastronomieküche ausgestattet, mit Edelstahlflächen, Kühl- und Lagerräumen sowie einer sinnvollen Wegeführung.

Die Ausstattung entspricht einem soliden gastronomischen Standard. Eine konzeptionelle oder technische Auffrischung kann je nach Nutzung sinnvoll sein, ist jedoch keine Voraussetzung für eine kurzfristige Wiederinbetriebnahme. Das Objekt bietet dem neuen Pächter die Freiheit, Abläufe und Gestaltung nach eigenen Vorstellungen zu entwickeln.

Anlieferung und Servicewege sind vollständig gegeben. Lieferungen durch Service-Bund, METRO sowie regionale Händler sind problemlos möglich.

Fußboden:
Fliesen

Weitere Ausstattung:
Balkon, Terrasse, Einbauküche, Gäste-WC

Sonstiges

Das Objekt bietet die seltene Möglichkeit, ein bekanntes und akzeptiertes Restaurant neu zu beleben, ohne bei null zu beginnen. Die Dorfgemeinschaft, der regionale Einzelhandel sowie das touristische Umfeld schaffen ein stabiles Fundament.

Gesucht wird kein kurzfristiger Betreiber, sondern ein Pächter mit Idee, Herz und regionalem Bezug. Eigentümerseitig besteht großes Interesse an einem nachhaltigen, partnerschaftlichen Betriebskonzept.

Ein Ort mit Geschichte – und sehr guten Voraussetzungen für Zukunft.

Pachtmodell & wirtschaftlicher Rahmen

Uns ist bewusst, dass die Wiederbelebung eines traditionsreichen Gastronomiestandorts Zeit, Energie und unternehmerischen Mut erfordert. Aus diesem Grund wurde das Pachtmodell bewusst fair, partnerschaftlich und entwicklungsorientiert gestaltet.

Startpacht:

In der Anfangsphase beträgt die monatliche Pacht 550,00 € netto.

Entwicklungsphase:

Nach ca. 12 Monaten, sobald sich ein stabiler und wirtschaftlich tragfähiger Betrieb etabliert hat, ist eine stufenweise Anpassung der Pacht vorgesehen.

Zielpacht:

Langfristig wird eine Pacht von ca. 5,00 € netto pro m² angestrebt.

Diese orientiert sich an:

der tatsächlichen Nutzfläche

dem realistischen Ertragspotenzial

einer nachhaltigen, wirtschaftlich gesunden Betriebsführung

Dieses Modell versteht sich ausdrücklich nicht als Druckmittel, sondern als gemeinsamer Weg. Ziel ist ein langfristig erfolgreicher Betrieb – für Pächter und Eigentümer gleichermaßen.

Fazit – Mehr als eine Immobilie

Dieses Objekt ist kein anonymer Gastrostandort.

Es ist ein Stück Basdorf.

Wer hier einzieht, übernimmt nicht nur Räume, sondern eine Aufgabe:

Die Wiederbelebung eines Ortes, an dem sich Menschen begegnen.

Ob klassische Dorfwirtschaft, modernes Landgasthaus, Café mit Küche oder ein völlig neues Konzept – dieses Haus bietet den Rahmen, die Geschichte und die Chance.

Mit dem richtigen Pächter kann hier wieder Licht angehen, Stimmen erklingen und Leben einkehren.

Lage

Das Objekt befindet sich in zentraler Dorflage von Basdorf, Gemeinde Vöhl, Landkreis Waldeck-Frankenberg, in der touristisch stark frequentierten GrimmHeimat NordHessen. Die Schulstraße 1 liegt direkt an der Hauptzubringerachse zum Edersee – einer der wichtigsten touristischen Schlagadern der Region. Der gesamte Durchgangsverkehr in Richtung Edersee führt unmittelbar durch Basdorf und damit am Standort vorbei.

Neben dem Edersee mit Nationalpark Kellerwald-Edersee als international bekanntem Natur- und Freizeitmagneten liegt die Barockstadt Bad Arolsen in kurzer Fahrdistanz. Auch die umliegenden Orte entlang der Edersee-Randstraße sorgen für ganzjährigen Gästeverkehr. Radfahrer, Wanderer, Tagesgäste, Urlauber sowie Einheimische bilden ein breites und stabiles Einzugsgebiet.

Touristisch betrachtet bietet der Standort sehr gute Voraussetzungen für Gastronomie:

Die starke Saison von Frühjahr bis Herbst wird ergänzt durch Veranstaltungen, Vereinsleben und Stammkundschaft in den Wintermonaten. Gerade diese Kombination macht eine ganzjährige Bewirtschaftung realistisch, sofern das Konzept regional verankert und wirtschaftlich geführt wird.

Die Lage vereint Dorfkernnähe, touristische Frequenz und Durchgangsverkehr – ein klarer Standortvorteil für Gastronomen.

Exposé - Galerie



Exposé - Galerie



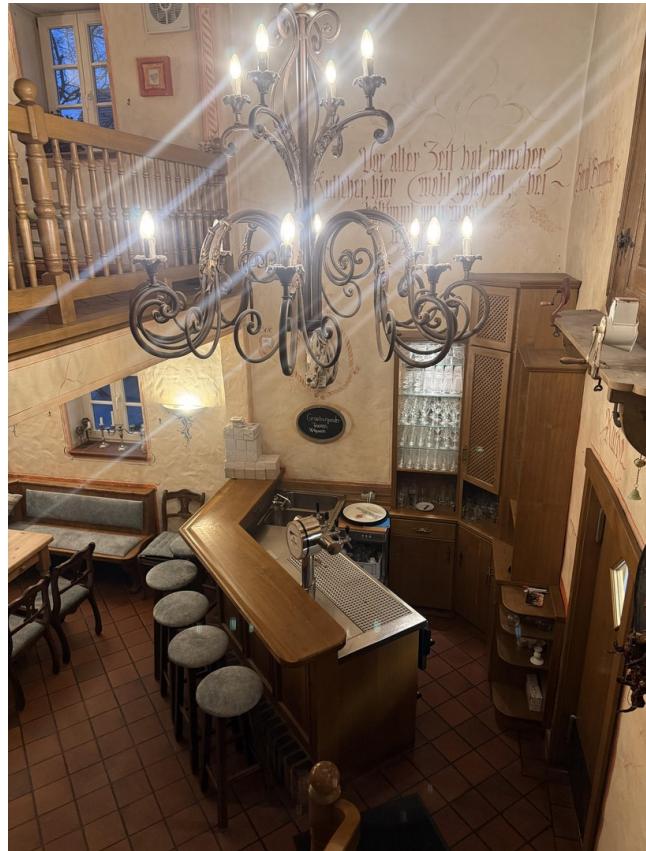
Exposé - Galerie



Exposé - Galerie



Exposé - Galerie



Exposé - Galerie

