

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 04.05.2024

Seite: 16

## Übergabe des „Hotel Schneider am Maar“ an die sechste Generation

**Schalkenmehren.** Seit 1868 hat das renommierte Hotel Schneider am Maar seine Türen für Gäste geöffnet und sich als Anlaufstelle für Erholungssuchende, Wanderer und Naturliebhaber etabliert. Am 01. Mai wurde nun die Umfirmierung des Familienbetriebs zur GmbH bekannt gegeben, die mit der gleichzeitigen Übergabe des Betriebs an die sechste Generation einhergeht.

Seit 2005 hat Marita Schild-Mölder den Betrieb geführt. Ihre Hingabe und ihr Einsatz haben das Hotel Schneider am Maar zu einem beliebten Ziel für Reisende aus nah und fern gemacht. Am 01. Mai 2024 übergab Marita Schild-Mölder den Staffelstab an ihre Söhne Christopher, Cedric und Aaron Mölder. Mit dieser Übergabe geht die 155-jährige Tradition der familiären Führung nahtlos weiter und markiert einen bedeutenden Meilenstein in der Geschichte des Unternehmens.

Christopher Mölder, gelernter Industriekaufmann und zertifizierter Wanderführer, bildet sich derzeit



v.l.n.r.: Aaron Mölder, Christopher Mölder und Cedric Mölder. Foto: Hotel Schneider am Maar

zum Hotelbetriebswirt bei der IHK fort. Im Hotel wird er für die Rezeption, das Büro und geführte Wanderungen zuständig sein. Cedric Mölder, gelernter Koch, Konditor und Pâtissier, verfügt über umfangreiche Erfahrung in renommierten Sterneküchen, darunter das Waldhotel Sonnora in Dreis unter der Leitung des drei Sterne Kochs Clemens Rambichler. In der Hotel Schneider am Maar GmbH wird er den Küchenbereich

verantworten. Aaron Mölder, gelernter Hotelfachmann und Berater für deutschen Wein, wird im Hotel für den Restaurantbereich und die Dienstplangestaltung zuständig sein.

Seit jeher ist es der Anspruch des Hotels, den Gästen eine einzigartige Erfahrung zu bieten, die von herzlicher Gastfreundschaft, regionaler Küche und der unberührten Natur der Eifel geprägt

ist. Unter der Leitung der sechsten Generation soll dieser Ansatz fortgesetzt und zugleich neue Impulse gesetzt werden, um die Zukunft der Hotel Schneider am Maar GmbH erfolgreich zu gestalten.

Das Restaurant des Hotels legt besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte, die den Gästen eine authentische Geschmackserfahrung bieten. Seit Beginn der Regionalmarke EIFEL ist das Hotel Schneider am Maar als aktives Mitglied dabei. Diese Philosophie soll auch unter der neuen Leitung beibehalten und weiter ausgebaut werden, um die Vielfalt und Qualität der Küche zu unterstreichen.

Es wird allen Gästen, Mitarbeitern und Partnern für ihre Unterstützung und Treue über die Jahre hinweg gedankt. Gemeinsam blicken die neuen Geschäftsführer optimistisch in die Zukunft und freuen sich darauf, weiterhin unvergessliche Erlebnisse im Hotel Schneider am Maar bieten zu können. Ω