

Quelle: eifelschau.de

Datum: 15.08.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/08/15/eifel-trifft-haute-cuisine-das-hotel-restaurant-zur-neroburg-aus-neroth/>

Eifel trifft Haute Cuisine – Das Hotel-Restaurant „Zur Neroburg“ aus Neroth

Von Redaktion eifelschau 15. August 2024



Ein bei den Gästen ebenso wie beim Team beliebtes Event ist die „Küchenparty“. Foto: Neroburg

Neroth/Prüm – Eifeler Schlemmerkunst am Fuße des Vulkans – Seit 1956 ist das Hotel Restaurant zur Neroburg in den gastfreundlichen Händen der Familie Müllerstein. Aus einem gutbürgerlichen Landgasthaus machte Küchenchef Kevin Müllerstein vor einigen Jahren einen von der Regionalmarke EIFEL zertifizierten und mehrfach ausgezeichneten Insidertipp für Feinschmecker, der legere Atmosphäre mit ausgefallenen kulinarischen Ideen verbindet.

Neroth ist ein typisches Vulkaneifeldorf, der Hausberg heißt „Nerother Kopf“ und ist ein erloschener Vulkan mit geheimnisvoller Burgruine und Mühlsteinhöhlen im bewaldeten Gipfelbereich. Berühmtheit erlangte das Dorf durch ein Mausefallenmuseum und durch eine Wandervogelbewegung, die sich einst gegen die Nazis wandte. Beliebt ist es auch als lukullische Station am Eifelsteig, die Wanderer mit Leckerem verwöhnt. Das Restaurant Zur Neroburg mit seiner Sonnenterrasse für Sommertage bietet da – natürlich – deftige Klassiker wie Schnitzel und Steaks, doch es lohnt absolut, die Speisekarte ganz genau zu studieren. Denn sofort wird klar: Der junge Küchenchef Kevin Müllerstein und sein Team, zu dem drei Familienmitglieder gehören, hat immense Freude daran, alle bezaubernden Möglichkeiten seines kreativen Berufs auszuschöpfen. Die Karte wechselt alle sechs Wochen, immer gelingt es ihm, frische Eifeler Zutaten und Rezepte auf anspruchsvolle und raffinierte Weise zu variieren.

Eifel trifft Haute Cuisine

Der Kulinarische Kalender, der durch das Feinschmeckerjahr bei Zur Neroburg führt, verbindet delikate Welten. Da ist unter dem Stichwort „brutal-regional“ das Beste der Eifeler Küche – zum Beispiel Roastbeef mit Wildkräutern, Lammkarree mit Kümmeljus und Döppekoochen – aufgeführt, aber auch „Lust auf Meer“ mit Vier-Gang-Krustentiermenüs samt Hummer. Die Einflüsse der Sterneköche, bei denen Kevin Müllerstein lernte und erste Berufsjahre absolvierte, sind deutlich spürbar. Aus heimischen Wäldern wiederum stammt beispielsweise der auf Heu gegarte Hirschrücken im Herbst. Vegetarisches und Veganer wird ebenfalls auf die Teller gezaubert... eine Verführung für immer mehr bewusst genießende Menschen. Auch die fantasievollen Desserts lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die Tester des Gusto-Gourmetführers fühlten sich an renommierte Drei-Sterne-Köche erinnert und nennen den jungen Küchenchef ein Talent, das „sehr gut“ kocht.

Kochkunst mit Herzlichkeit

Ein bei den Gästen ebenso wie beim Team beliebtes Event ist die „Küchenparty“: Wo sonst kann man einem Koch bei der Arbeit über die Schulter schauen, der auf gehobene Gastronomie geeicht ist? Bei Familie Müllerstein jedoch ist das möglich. Nach der Vorspeise können die Gäste in der neu ausgestatteten Küche live miterleben, wie ihre Bestellungen kreiert werden. Das Ganze mündet in eine echte Partylaune mit Musik und Tanz. Die Müllersteins haben sich den Spaß und die Bodenständigkeit bewahrt, ihre Gastlichkeit kommt ungezwungen und ländlich-charmant daher. Karneval und sommerliche BBQ-Partys, Oktoberfeste oder Silvester werden auf leckere Weise mit den Gästen gefeiert. Das familiäre Restaurant ist bei den Einheimischen auch beliebte Adresse für Familienfeiern oder Catering. Das Konzept geht auf und trägt dazu bei, dass der Beruf des Gastgebers als attraktive Berufung von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Als Ausbildungsbetrieb, der auch Menschen aus anderen Kulturen im Team willkommen heißt und anlernt, ist die Zukunft gesichert.

“Bei uns verbindet sich Bodenständigkeit mit gehobenen Ansprüchen, Naturerleben und Wandern mit Schlemmen... das geht alles wunderbar zusammen.“
Kevin Müllerstein – Küchenchef

<https://www.neroburg.de/>

“Hotel-Restaurant ‚Zur Neroburg‘ – ein Paradebeispiel für einen Regionalmarke EIFEL Gastgeber. Vater Helmut ist bei uns Mitglied der 1. Stunde. Sohn Kevin, auch einstiger Eifel-Mini-Koch, hat nach einer TOP-Ausbildung übernommen – und glänzt. Mehr als ein Geheimtipp!“
Markus Pfeifer – Regionalmarke EIFEL

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>