

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 16.09.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?n=1&newsid=80959>

Ein EIFEL Gastgeber stellt sich vor - Das Hotel Restaurant Schneider am Maar in Schalkenmehren

16.09.2024



Foto Hotel Schneider am Maar/Mölder: Aaron, Cedric und Christopher Mölder setzen neue Impulse im Traditionshotel

Schalkenmehren (reed/boß) „Dat lähst mech neht kalt“. Das Hotel Restaurant Schneider am Maar in Schalkenmehren (Landkreis Vulkaneifel) ist von Anfang an mit Überzeugung Gastgeber der Regionalmarke EIFEL.

Die herzliche Art der Gastfreundschaft, die Kochkunst und das Ambiente des familiengeführten Hauses setzen die Werte wie Qualität, Naturverbundenheit und Echtheit am touristischen Hotspot der Vulkaneifel perfekt um.

Wer es noch nicht kann, lernt bei der Lektüre der Speisekarte unweigerlich ein bisschen Eifeler Platt: „En Zopp, die ma jähr ohuslähfelt“ macht zum Beispiel Appetit auf deftige Eifeler Sauerkrautsuppe; „Fierrup jett selwerjemachtes von hej“ preist als Vorspeise hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Eifeler Ziegenkäse an; unter dem Stichwort „Dat ähsen ma all jähr“ sind die klassischen Lieblingsspeisen wie Eifeler Döppekooche oder Rumpsteak vom Eifeler Weiderind aufgeführt. Und so weiter. Die Gäste freut's, die Einheimischen auf ihrem Sonntagsausflug ebenso wie die des Dialektes unkundigen Touristen aus ganz Deutschland und dem benachbarten Ausland. Das Schalkenmehrener Maar an sich ist bereits ein Publikumsmagnet, die gut entwickelte Gastlichkeit im Dorf tut ein Übriges dazu. Und das Hotelrestaurant Schneider am Maar ist da eine führende Adresse... auch buchstäblich, denn Inhaberin Marita Schild-Mölder war eine der ersten, die sich vor zwanzig Jahren voller Überzeugung der Zertifizierung durch die Regionalmarke EIFEL anschlossen. Damals war die Familie nicht nur Gastgeber, sondern Erzeuger von Fleisch, Obst und Gemüse. Ein Teil der Selbstversorgung ist geblieben. „Als ich davon erfuhr, wusste ich sofort: Das ist es! Das passt zu unserem eigenen Hof und Garten. Und wo es für den Restaurantbetrieb nicht ausreicht, nehmen wir seit jeher Produkte aus der Umgebung, vollkommen naturnah und stressfrei erzeugt. Es war und ist eine Herzensangelegenheit!“

Die Eifel den Menschen nahebringen

Mittlerweile ist die sechste Generation am Start, die Söhne Aaron, Cedric und Christopher Mölder übernehmen. Aaron leitet den Service, Cedric ist Küchenchef und Konditor, Christopher ist für das Marketing zuständig. Auch ihnen ist es wichtig, die Wertschöpfung in der Eifel zu lassen. Oder, um es nicht ökonomisch auszudrücken, die Einzigartigkeit von Land und Leuten den Gästen nahe zu bringen. Woher die Zutaten und Köstlichkeiten stammen, ist in der Speisekarte detailliert erläutert. „Für uns ist es die Fortführung einer guten Familientradition“, sagt Christopher Mölder, „wir nehmen beispielsweise die originalen Rezepte unseres Großvaters, der ebenfalls Koch war, als Basis und interpretieren sie neu. Das Vertrauen in die Eifeler Zutaten ist lebendig, so dass für uns die Regionalmarke EIFEL enorm viel Sinn macht und die Gäste das zu schätzen wissen. Unser Slogan lautet bewusst ‚Schmecken, wo man isst‘, und die gute Resonanz bestätigt diesen Kurs.“ In der Tat sind an Wochenenden zumeist alle hundert Restaurantplätze innen belegt oder bei schönem Wetter auch die 110 Terrassenplätze.

Wandern in vulkanischer Natur

Das Hotelrestaurant Schneider am Maar gehört für Stammgäste und Einheimische seit Generationen zum beliebtesten Maare-Ausflugsprogramm. Neu für Urlauber, die gern länger bleiben, sind die Wellnessangebote des Hauses. Manch ein neuartiges Aha-Erlebnis verschafft Christopher Mölder, der sich als Wanderführer hat ausbilden und zertifizieren lassen. Wieder kommt die besondere Verbundenheit mit der umgebenden Natur zum Zuge. Eine seiner nachgefragtesten Touren führt über die HeimatSpur „MaareGlück“. Die Wanderer genießen unverfälschte vulkanische Eifelnatur. Nicht nur das Logo der

Regionalmarke EIFEL nimmt in Farbe und Form Bezug auf dieses einzigartige Fundament, das Signet des Hotelrestaurants Schneider am Maar lehnt sich ebenfalls daran an. Auch in der Speisekarte taucht die Geologie auf, denn die Lieblingsgerichte für Kinder sind nach den Erdzeitaltern benannt. Mehr Eifel geht nicht.

“Die Speisekarte mit Überschriften auf Eifeler Platt zeigt, welch hervorragende Qualität diese Landschaft zu bieten hat. Dieser unverwechselbare Charakter fasziniert unsere Gäste“, findet Christopher Mölder, Mitglied der Inhaberkfamilie. Für Markus Pfeifer, Geschäftsführer Regionalmarke EIFEL, ist das Hotel Schneider "ein EIFEL-Gastgeber durch und durch. Ein EIFEL-Gastgeber der ersten Stunde. Ein toller Familienbetrieb. Ein toller Hotel- und Gastronomiebetrieb. Ein tolles Team. Überzeugte Regionalitätler mit Herz...das ist EIFEL!“

<https://hotelschneider.de/>

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

Quelle Eifel Tourismus GmbH