

Quelle: eifelschau.de

Datum: 23.10.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/10/23/st-martin-gastronomie-aus-ulmen-das-rezept-lautet-einfach-gut-jeden-tag/>

St. Martin Gastronomie aus Ulmen – Das Rezept lautet „Einfach gut – jeden Tag!“

Von Redaktion eifelschau 23. Oktober 2024



Kulinarische Anlaufstelle für Einheimische und Gäste. Foto: St. Martin Gastronomie

Ulmen/Prüm – Die St. Martin Gastronomie in Ulmen ist einerseits ein Inklusionsbetrieb, in dem auch beeinträchtigte Menschen ihre Chance auf dem ersten Arbeitsmarkt nutzen, andererseits ist sie Gastgeber der Regionalmarke EIFEL. Vor allem jedoch ist sie kulinarische Anlaufstelle für Einheimische und Gäste. Schulen und Firmen schätzen ihre Kompetenz als Caterer.

Es ist ein ganz normaler Wochentag jenseits der Ferien, ein ganz normaler Morgen. Draußen wehen die Fahnen mit dem Logo der Regionalmarke EIFEL im Wind. Das großzügige Interieur der St. Martin Gastronomie im Eifel-Maar-Park ist belebt. Um diese Uhrzeit sitzen zwar keine Schulkinder, aber Menschen aller Altersklassen an den Tischen, reden miteinander, gehen ab und zu zum Buffet und holen sich Nachschub an allem, was es dort frisch zubereitet gibt. „Wir haben den Mut gehabt, unser Restaurant täglich von 7.30 Uhr bis 21 Uhr zu öffnen“, sagt Manuela Hemmler, stellvertretende Betriebsleiterin der St. Martin Gastronomie. „Das wird sehr gut angenommen. Wer in Ulmen zum Arzt muss, einkaufen geht oder einfach Lust auf gutes, preisgünstiges und frisch zubereitetes Essen hat, der kommt. Es ist ein echter Treffpunkt geworden.“ Eine klassische Speisekarte à la carte gibt es nicht, dafür die Gewissheit, dass vor allem saisonale Zutaten aus der Eifel auf die Teller kommen. Mineralwasser, Fleisch und Backwaren stammen überwiegend von Partnern aus dem Regionalmarken-Netzwerk. „Das geht zwar nicht ausschließlich“, erläutert Hemmler, „denn zusätzlich zu unserem Buffetrestaurant mit etwa hundert Gästen pro Tag geben wir werktags bis zu zweitausend Essen für Schulkinder, KiTas sowie unsere Wohngruppen und Tagesförderstätten raus. Doch auch bei diesen Mengen ist Regionalität ein wichtiges Kriterium, zumal wir als Caterer nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert sind.“

Ein Leitbild für Menschlichkeit und Nahbarkeit

Dass die Verantwortung für das nähere Umfeld „Vorfahrt“ hat bei der Auswahl der Lebensmittel, passt zum Leitbild der St. Martin Gastronomie unter dem Dach des gemeinnützigen Trägers St. Hildegardishaus gGmbH. Zum Verbund gehört an erster Stelle das Bildungs- und Pflegeheim St. Martin mit seinen Wohngruppen und Tagesförderstätten für Menschen mit Behinderungen. Standorte gibt es beispielsweise in

Düngenheim, Ulmen und Kaisersesch. In der Gastronomie mit ihren insgesamt rund neunzig Beschäftigten arbeiten Menschen im Team mit, deren Beeinträchtigungen so moderat sind, dass sie den Regeln des ersten Arbeitsmarktes folgen können. „Dabei geht es hier wohl etwas anders zu als in vielen herkömmlichen Betrieben“, meint Hemmler. „Die Führungskräfte sind speziell sensibilisiert für die Möglichkeiten und Einschränkungen des Einzelnen und können bei Bedarf im Netzwerk weiterhelfen.“ Das heißt: Menschlichkeit, Wertschöpfung vor Ort statt anonym, ein gutes Miteinander sowohl mit Lieferanten und Beschäftigten wie mit unseren Gästen... all das macht die Atmosphäre der St. Martin Gastronomie aus.

Die Aufenthaltsqualität macht attraktiv

Gelassenheit bestimmt auch das lichtdurchflutete, großzügige Ambiente des Buffetrestaurants. Manuela Hemmler und das Gastroteam beobachten, dass viele Gäste viel Zeit mitbringen, um in Seelenruhe das täglich wechselnde Buffet aus Tagessuppe, verschiedenen Vorspeisen und Hauptgängen sowie einer Dessertauswahl mit frischen Waffeln und Eis zu genießen. „Die Bewertungen im Internet sind sehr gut und zeigen uns, dass sowohl die Restaurantgäste wie auch die Übernachtungsgäste in unseren neuen Gästezimmern die Ruhe und Entspannung schätzen, die sie bei uns finden.“ Dabei mache sich bemerkbar, dass der Ulmener Maarstollen ein neues Touristenhighlight ist und zu einer Steigerung der Gästefrequenz führt. „Da kommen vermehrt auch Gruppen über Buchungen von Reiseveranstaltern.“ Die Eröffnung des Maarstollens mit seinem touristischen Gesamtkonzept für die Stadt habe letztlich auch die Initialzündung geliefert, als EIFEL Gastgeber ganztags geöffnet zu haben.

„Wir sind überzeugt, dass die Regionalmarke EIFEL perfekt zu unserer schon immer praktizierten Ausrichtung passt, Land und Leute zu unterstützen und das dort, wo wir leben und arbeiten.“

Heinz-Peter Reuter – Betriebsleiter

<https://www.gastronomie-stmartin.de/>

„Betriebsleiter Heinz Peter Reuter und sein Team sind echte Profis. Am Standort Ulmen gibt es für Restaurant-Gäste, für Bewohner der Seniorenheime und für Kita- und Schul-Verpflegung täglich abwechslungsreiche Angebote mit echtem regionalen EIFEL Bezug. Ein starker und wichtiger EIFEL Gastgeber.“

Markus Pfeifer – Arbeitgebermarke EIFEL

<https://www.jobs-in-der-eifel.de/>