

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 14.12.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?n=1&newsid=81872>

## **Ein EIFEL Gastgeber stellt sich vor - Gasthaus Herrig in Meckel**

14.12.2024



Foto Gasthaus Herrig: Thomas Herrig aus Meckel ist EIFEL-Gastgeber mit Leib und Seele

### **Meckel (red/boß) Ein begeisterter Eifeler mit missionarischem Eifer: Thomas Herrig vom Meckeler Gasthaus zählt zu den Pionieren der qualitätszertifizierten Regionalmarke EIFEL-Gastgebern. Seit Jahren hat sich der Gastronom**

der Mission verschrieben, heimische Zutaten zu authentischen regionalen Gerichten zu verarbeiten. Seine Begeisterungsfunken für Eifler Küche lässt er mit Überzeugung überspringen...

Schon seit jeher ist Familie Herrig nah dran an den Erzeugnissen der Eifel. Über Generationen führte sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau und Viehzucht. Wie viele Bauernhöfe der Region betrieben auch die Herrigs eine kleine Schänke mit selbst gebrannten Schnäpsen und Bier der nahe gelegenen Bitburger Brauerei – diese Partnerschaft steuert in den nächsten Jahren auf das 150-jährige Jubiläum zu.

#### **Vom Bauernhof zum Gasthof**

Für Thomas Herrig war früh klar, dass er seine Berufung nicht im Kuhstall sondern in der Küche sieht. Er machte eine Kochausbildung und baute den Betrieb sukzessive mit voller Unterstützung seiner Eltern zum Gasthof um. In den Wintermonaten jobbte er anfangs in 4-Sterne-Hotels der Schweiz, das hohe Küchenniveau und das Selbstbewusstsein für heimische Produkte überzeugten ihn. Seine Versuche, diesen Weg auch in der heimischen Küche anzuwenden, scheiterten zunächst: „Es war damals schwierig, Produkte mit einer gleichbleibenden, hohen Qualität zu bekommen“, erinnert sich Herrig an seine Anfänge. Dann erfuhr er zufällig von den Bestrebungen, in der Eifel eine Regionalmarke aufzubauen. Mit geringen Erwartungen besuchte er die Auftaktveranstaltung. Und mit voller Begeisterung für diesen Kurs machte er sich auf den Heimweg: „Regionale Wertschöpfung, nachhaltiges Wirtschaften, regionale Frische – diese Philosophie der jungen Regionalmarke EIFEL war genau meine Überzeugung“ – so blickt der Gastgeber noch heute mit leuchtenden Augen auf die Geburtsstunde seiner Eifel-Passion zurück.

#### **Ein konsequenter Kurs für Qualität und Gastlichkeit**

Von da an wurden alle Weichen auf Eifel-Kurs gestellt. „In den Schulungen und Workshops wurde mir klar, dass wir bislang viel zu klein um den eigenen Kirchturm herum dachten“. Die ersten etwa 40 Gastgeberbetriebe im gesamten Eifel-Raum wurden geschult in Marketing, Betriebswirtschaft, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement – Themen, die vor 20 Jahren in der Gastronomie noch keine wesentliche Rolle spielten. Es herrschte eine große Aufbruchstimmung, so Herrig. Und das bisherige Problem zertifizierter Qualitätsprodukte war auch gelöst: „Ob Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Säfte – die Regionalmarke EIFEL hatte bereits ein großes, verlässliches Produktportfolio aufgebaut, auf das wir als Gastronomen zurückgreifen konnten“. Er gibt auch zu, dass der Start mitunter etwas holprig war, insbesondere bei der Lieferung haperte es zunächst. Doch zwischenzeitlich hätten sich hier praktikable Wege und Strukturen zwischen Lieferanten und Gastgebern gefunden.

Wer den rührigen Gastronomen kennt, der weiß: Thomas Herrig gibt sich nicht damit zufrieden, lediglich ein neues Logo an die Eingangstür seines modernen eifeltypischen Gasthauses zu schrauben. „Wir EIFEL-Gastgeber leben die Philosophie mit ganzer Leidenschaft“. So werden freundschaftliche Partnerschaften mit den Erzeugern gepflegt. Um die Gäste zu überzeugen, erfolgt viel Kommunikation zu den regionalen Zutaten über die Speisekarte und die persönlichen Erläuterungen vom Chefkoch sowie den Servicekräften. Und weil gerade letztere eine wichtige Rolle in der Kommunikation spielen, werden diese ständig geschult und besuchen mitunter auch schonmal einzelne Produzenten. Auch außerhalb des Gasthauses ist das Herrig-Team mit seiner stetigen Präsenz ein bekannter und wichtiger Botschafter der Regionalmarke – ob bei Berufsorientierungstagen in Schulen oder bei den Europa Mini-Köchen. Dieses ist ein besonderes Herzensprojekt von Thomas Herrig, da hier Kinder und Jugendliche für gutes Essen, regionale Zutaten und Spaß am Kochen sensibilisiert werden – und sich so manche schon über dieses Projekt für einen späteren Beruf in der Gastronomie haben begeistern lassen.

Herrig beweist in seinem Betrieb, dass die Jobs in der Gastronomie weitaus besser sind als ihr Ruf. Sicherlich, weil man in seinem Gasthaus auch hier so manch anderen Weg eingeschlagen hat: Mitarbeiterfreundliche und verlässliche Dienstzeiten ohne Überstunden, freundschaftliches Betriebsklima, gute Entlohnung: alleine hierüber könnten wir umfangreich berichten. Und so heißt es daher hier wie im gesamten Betrieb: Fortsetzung folgt.

„Die Gastgeber-Auszeichnung der Regionalmarke EIFEL ist nicht nur ein Etikett, sondern eine gelebte Philosophie. Sie zieht sich als roter Faden von den verwendeten Rohstoffen über die Kommunikation bis zur mitarbeiterfreundlichen Betriebsführung“, betont Thomas Herrig. Dazu Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL: „Das Gasthaus Herrig in Meckel verkörpert in ganz besonderer Weise einen EIFEL Gastgeber. Seit Gründung der Regionalmarke setzt Thomas Herrig konsequent und sehr erfolgreich unsere zertifizierten Produkte auf seine Speisekarten. Die Gäste lieben das und sind begeistert.“

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

[www.gasthaus-herrig.de](http://www.gasthaus-herrig.de)



Foto ET: Auch für die Ausbildung der Eifeler Miniköche hat Thomas Herrig sich seit vielen Jahren engagiert