

Quelle: volksfreund.de

Datum: 07.01.2022

Seite: https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/gasthaus-herrig-meckel-thomas-gastronomie-regional-heimatverbunden-kueche-wein-fleisch_aid-64781611

Gasthaus Herrig: Seit mindestens 140 Jahren in Meckel - und ein Verfechter der Regionalität



Seit 2008 gibt es den großen Saal im Gasthaus Herrig. Thomas Herrig bietet hier nicht nur privaten Feiern ausreichend Platz, sondern lädt auch zu anderen Veranstaltungen ein. *Foto: TV/Frank Auffenber*

Meckel Ausschließlich Produkte aus der Region, ein Herz für die heimische Küche und sicher kein Chichi: Das Gasthaus Herrig in Meckel setzt auf Tradition und Heimatverbundenheit.

Kulinarischer Genuss ist und bleibt eine Geschmackssache. Was des einen Essers Herz höherschlagen lässt, das kann mitunter anderen einen kalten Schauer über den Rücken jagen. Also Obacht bei der Restaurantwahl. Das Gasthaus Herrig in Meckel geht genau mit dieser Einstellung sehr offen um. Wirt Thomas Herrig nimmt dabei kein Blatt vor den Mund und schreibt auf seiner Vorstellungssseite der Internetsuchmaschine Google: „Ihr liebt Gourmetmenüs mit Meeresfrüchten und Thunfisch? Ihr liebt US-Beef, neuseeländisches Lammfleisch und preiswerte Hähnchenbrust? Ihr liebt Weine aus Übersee und italienisches Mineralwasser? Dann kommt bitte nicht zu uns! Wir werden es schaffen, euch zu enttäuschen!!!“ Eine klare Ansage, die sitzt, aber falsche Erwartungen können dank dieser schonungslosen Offenheit auch kaum noch zu Enttäuschungen führen. Wer bei Herrig isst, weiß, warum er es macht und was er zu erwarten hat. Punkt. Keine Diskussion.

Erst Wirtshaus, dann Gasthaus - die Geschichte vom Gasthaus Herrig

„Wir wollen und müssen uns nicht mit unserer regionalen Küche verstecken“, erklärt Herrig, dessen Familie bereits seit mindestens 142 Jahren das Gasthaus betreibt. Mindestens? „Ja, wahrscheinlich ist es deutlich älter, aber wir müssen es vage halten, weil es aus der Zeit davor keine Dokumente gibt“, sagt Thomas Herrig. Fest steht aber, dass 1879 zwischen dem damaligen Wirt und der Brauerei in Bitburg eine Partnerschaft unterschrieben wurde.“

Eine Gastküche im eigentlichen Sinne gab es aber letztlich bis in die 1970er Jahre nicht. Erst die Mutter des heutigen Wirts begann damit, für Gäste zu kochen. Der erste ausgebildete Koch wiederum steht noch immer am Herd und ist der heutige Wirt. Thomas Herrig lernte nämlich im Dorint-Hotel in Biersdorf sein Handwerk. „Ich arbeitete dann in der Schweiz und übernahm schließlich 1996 das Lokal von meinen Eltern.“ 2001 ließ Herrig den Gastraum umgestalten, 2008 folgte der Erweiterungsbau, in dem heute der große Saal untergebracht ist.

„Unser Kerngeschäft liegt eigentlich in diesem Raum. Dort können wir große und kleine Gesellschaften bewirten, von Hochzeit bis Trauerfeier ist alles möglich.“ Für solche Veranstaltungen sei man im Grunde bereits für das Jahr 2022 schon ausgebucht, sagt Herrig. Ob große Feier oder ein Essen à la carte, dem Prinzip der Regionalität bleiben sich Herrig und sein 12-köpfiges Team treu.



Seit 2008 gibt es den großen Saal im Gasthaus Herrig. Thomas Herrig bietet hier nicht nur privaten Feiern ausreichend Platz, sondern lädt auch zu anderen Veranstaltungen ein. *Foto: TV/Frank Auffenberg*

Regional und heimatverbunden – die Küche im Meckeler Gasthaus Herrig

„Alle unsere Lieferanten kommen aus der Umgebung und das zu einhundert Prozent. Ob Käse, Rind- oder Schweinefleisch, Lamm, Fisch, Wild, Geflügel oder Beilagen. Die verwendeten Produkte stammen alle aus dem Naturraum Eifel“, sagt Herrig. Kleine Ausnahmen mache man in Sachen Wein: „Die sind aber auch nicht groß. Es gibt bei uns keine Übersee-Weine oder auch nur aus Italien. Eine Ausnahme macht ein Rotwein vom Kaiserstuhl aus, doch etwa 90 Prozent der Weine kommen von der Ahr oder der Mosel.“ So wundert es kaum, dass Herrig sich bereits am 1. Januar 2005 der Regionalmarke Eifel angeschlossen hat. „Wir sind natürlich von ihr zertifiziert“, sagt Herrig. Warum? „Das liegt bei uns doch irgendwie auf der Hand. Ich finde es in diesem Zusammenhang aber auch wichtig, dass es festgelegte Richtlinien geben muss, an denen man sich orientieren kann.“

Die Heimatverbundenheit schlage sich übrigens nicht nur beim Produktkauf nieder, sondern auch in der Auswahl der Gerichte. „Ich mag die heimische Küche, ich mag die traditionelle Küche und unsere Gäste schätzen das anscheinend auch.“ Ob Rinderrouladen, geschmorte Rinderbrust oder auch Schweinebauch, Herrigs Küche ist traditionsverhaftet. „Dazu gibt es gerne kräftige dunkle Soßen, einfach weil diese Klassiker so viele Aromen liefern.“

Diesen Klassiker unten den Gerichten gibt es im Gasthaus Herrig das ganze Jahr über

Einen wirklichen Verkaufsschlager könne er zwar nicht benennen, sagt Herrig, dafür wechsele das doch je nach Saison zu sehr, aber es gebe ein Gericht, das noch nie von der Karte genommen worden sei. „Gekochtes Rindfleisch – es ist einfach, egal in welcher Variante, immer beliebt und ein absoluter Klassiker, ob im Sommer oder Winter.“

Neben seiner Leidenschaft fürs Kochen, pflegt Herrig aber auch eine weitere Passion: die Kombination von Kultur und Essen. „Der große Saal ist ja bestens dafür geeignet und wenn nicht gerade eine Pandemie wütet, haben wir auch immer mal wieder etwas in diese Richtung zu bieten.“ Mal ist es ein Krimidinner mit dem Autoren Ralf Kramp, dann wieder ein Auftritt des Comedy-Duos „Die Weibsbilder“.

Mit Eifelino-Boxen durch die Pandemie – Thomas Herrig setzt auf Kreativität

„Als nächsten Programmpunkt haben wir ein Bier-Tasting mit einem Sommelier und dem passenden Essen in Planung“, sagt er. Die Ideen gehen ihm also nicht aus. Auch nicht in Zeiten der Corona-Pandemie. „Man muss sich wirklich immer etwas einfallen lassen, um gut durch so eine Krise zu kommen. Damit gerade die Auszubildenden aber immer was zu tun haben, ließen wir uns die sogenannten Eifelino-Boxen einfallen. Das sind fertige Gerichte, deren einzelne Elemente vakuumiert in einem Karton geliefert werden. „Daheim kann sich dann jeder das eigene Menü fertig machen und quasi das Gasthaus Herrig zu Hause genießen.“ Die gekühlten Sets werden zur Wunschzeit vom Kunden direkt am Gasthaus abgeholt, kommen zuhause sofort in den Kühlschrank und können zur passenden Zeit warm gemacht oder auch kalt gegessen werden.“

Unter www.gasthaus-herrig.de gibt es im Internet weitere Informationen.