

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 24.02.2022

Seite: 12

## Familie Krebs gibt ihr Landhaus in Mehren auf

24 Jahre führten die Eheleute Krebs ihr Landhotel. Nun endet ihre Ära. Eine junge Familie aus dem Ort übernimmt den Betrieb.

VON LYDIA VASILIOU

**MEHREN** Auf einer Anhöhe, Am Weyersberg, erhebt sich – mit weitläufigem Ausblick – das Landhaus Krebs in Mehren. Gerade checken Gäste ein, halten ein Schwätzchen mit der Gastgeberin und freuen sich auf den Aufenthalt im Hotel. Lange wird es nicht mehr so sein, zurzeit ist das Haus nur noch an den Wochenenden geöffnet. Denn die Inhaber Brigitte und Marcus Krebs haben andere Pläne. Am Rosenmontag heißt es Ausmarsch für die Gastgeber, die sich im vergangenen Jahr aus gesundheitlichen Gründen entschlossen hatten, den Betrieb in andere Hände zu übergeben.

**Nachwuchs übernimmt nicht** Mit der Pandemie habe das nichts zu tun. Obwohl Tochter Carolin selbst Hotelbetriebswirtin ist, wird sie das Unternehmen aber nicht weiterführen. „Der Liebe wegen“, sagt die 30-Jährige, denn sie wohnt mit Ehefrau Laura in Bad Kreuznach. Oft sei sie aber in Mehren gewesen und habe auch an Feiertagen gerne geholfen. Zudem war sie zuständig für das Marketing und die Internetpräsenz des Hotels. „Unser Sohn ist KFZ-Meister und hat kein Interesse am Betrieb“, erzählt Brigitte Krebs.

Der Verkauf des Anwesens sei innerhalb von sechs Monaten über die Bühne gegangen.

24 Jahre führten die Eheleute

Krebs das Haus, Brigitte als gelernte Hotelfachfrau und Marcus als ausgebildeter Koch. Mit Küchenbetrieb, dem Restaurant mit 80 Sitzplätzen

sowie der Terrasse mit weiteren 40 Plätzen und 15 Zimmern gab es immer reichlich zu tun. Und gleich zu Beginn im Jahr 1999 schafften sie die Drei-Sterne-Klassifizierung. „Wir haben immer alles auf dem neuesten Stand gehalten“, sagt Marcus Krebs.

**Das Geheimnis ihres Erfolgs** Als eins der ersten Häuser traten sie damals der Regionalmarke Eifel bei. Daher schwört er in seiner Küche auf regionale Produkte und bietet bis zum letzten Tag hausgemachte Delikatessen an. „Bis vor etwa fünf Jahren haben wir noch Kartoffeln aus eigenem Anbau verwendet“, sagt der 57-Jährige. Klar, dass auch der selbst geräucherte Landschinken bei den Gästen immer gut ankam. Daneben wurde auch Apfelsaft aus eigener Produktion im Restaurant serviert oder auch an die Hausgäste verkauft. Und zu denen hatten die Inhaber immer einen guten Kontakt, der bis zur Freundschaft reicht.

„Es ist wie heimkommen“, sei oft gesagt worden, erzählt die Chefin. „Wir hatten auch Erfolg, weil wir immer weiterempfohlen wurden.“

Die Urlauber, überwiegend Stammgäste, unterstützten auch die Sammelleidenschaft des Chefs: alte Radios. Etwa 20 Geräte dekorierten

das Restaurant, rund 70 habe er noch zu Hause, „und alle funktionieren noch“, fügt Tochter Carolin hinzu. Hin und wieder haben Gäste die Sammlung gerne erweitert. „Es war eine schöne Zeit“, schwärmt Brigitte Krebs und schätzt es sehr, dass die Leute aus dem Ort und der Umgebung auch während der Pandemie die Treue hielten, indem sie „den Außerhausverkauf so toll angenommen und uns unterstützt haben“, sagt die 57-Jährige dankbar. „Aber auch unseren langjährigen Mitarbeitern gilt unser großer Dank, die täglich für unsere Gäste ihr Bestes gegeben haben und die Leidenschaft für die Gastronomie im Leibe tragen.“

**Wie geht es weiter?** Nun heißt es, ab 1. März die persönlichen Dinge und die Wohnung im Haus zu räumen, damit die Nachfolger, Familie Wagner aus Mehren, schon bald das Unternehmen wieder eröffnen können. „Wir wünschen der Familie auf jeden Fall viel Glück“, betonen Marcus und Brigitte Krebs. Aber was kommt danach? „Wir ziehen erst einmal nach Schalkenmehren und kümmern uns um unsere drei Ferienwohnungen und gehen spazieren, was dann kommt, sehen wir mal.“



Die Inhaber des Landhauses Krebs in Mehren nehmen bald Abschied. Von links: Brigitte Krebs, Marcus Krebs, Schwiegertochter Laura und Tochter Carolin. FOTO: LYDIA VASILIOU