

Quelle: eifelzeitung.de

Datum: 19.10.2016

Seite: <http://www.eifelzeitung.de/region/vulkaneifel-dau/familie-muellerstein-feiert-60-jahre-zur-neroburg-in-neroeth-138988/>

## Familie Müllerstein feiert 60 Jahre „Zur Neroburg“ in Neroth

Neroth. Genau 60 Jahre ist es an diesem Wochenende her, als die „Neroburg“ in Neroth zum ersten Mal ihre Türen für die Gäste des Hotel / Restaurants öffnete. Ein Grund mehr, einmal einen genaueren Blick auf die Entstehung und Entwicklung des Betriebes zu werfen.



Die „Neroburg“ ist seit 1956 ein traditionell geführter Eifeler Familienbetrieb, der sich heute bereits in den Händen der zweiten Generation befindet. Die Gründerin und gleichzeitig gute Seele des Hauses war von Anfang an Katharina Peters, die von Bekannten, Freunden und Einheimischen über alle Jahre „Trinchen“ genannt wurde. Seither ist der Ausspruch „Lass uns bei Trinchen ein Bier trinken gehen“ legendär. Im Jahre 1964 heiratete Katharina Peters ihren Wilhelm Müllerstein. Mit viel Liebe und Sorgfalt leiteten die Beiden gemeinsam die „Neroburg“ bis 1990.

Im Jahre 1991 absolvierte Helmut Müllerstein, Sohn von Trinchen und Willi, seinen Küchenmeister mit Bravour und übernahm den erfolgreichen elterlichen Betrieb.



Durch seine jahrelange Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie, welche er in der Hotelfachschule in Bad-Kreuznach, sowie während seiner Kochlehre in dem Hotel „Zur Post“ in Bad Münster am Stein/Ebernburg oder als Jungkoch in dem bekannten „Excelsior Hotel“ in Köln gesammelt hatte, wusste er genau, wie ein solcher Betrieb zu führen ist und ist damit bis heute sehr erfolgreich. Damit versteht er auch

sein Handwerk als Ausbilder. Jährlich bietet er drei Lehrstellen an, bei denen er den Auszubildenden entweder die Kunst des Kochens oder des Hotelfachs lehrt. Ebenfalls in den 90er Jahren vermählte sich Meisterkoch Helmut mit Uschi, die wie selbstverständlich in die Rolle als Wirtsfrau schlüpfte und heute stolze Mutter von vier Söhnen ist. Mit dem Führungswechsel wurden seinerseits viele Erweiterungen und Veränderungen vorgenommen. Der Betrieb hat sich stetig weiterentwickelt, so sind zum Beispiel alle 20 Zimmer komplett renoviert und mit eigenem Badezimmer und WC ausgestattet worden. Unter anderem verfügt die „Neroburg“ über eine Kegelbahn, die 2015 renoviert wurde, auf die Vereine in regelmäßigen Abständen die Kugeln rollen lassen.

Doch nicht nur die Form und Gestaltung der „Neroburg“ hat sich geändert, sondern auch die Küche geht mit der Zeit und folgt den Ansprüchen der Gäste. Neben den gut bürgerlichen und Eifeler Gerichten bietet der Meisterkoch heute auch Erlebnisgastronomie an, mit Gerichten, deren Namen viel versprechend klingen.

Wie zum Beispiel „die Mausefallenplatte“, „der Hausierer Topf“ oder „der Vulkanspieß“, welcher vor den Augen der Gäste flambiert wird.

Unter anderem ist die Familie Müllerstein seit dem 01.01.2005, also von Anfang an, Teilnehmer der „Regionalmarke Eifel“ und beweist somit hohe Qualität und reges Interesse an unserer Region.

Ein zusätzliches Standbein ist in der heutigen Wirtschaftssituation äußerst wichtig. So wird seit geraumer Zeit ein Party-Service angeboten, der es möglich macht, Festlichkeiten auch in privaten Räumen zu feiern. Doch wer die Räumlichkeiten der „Neroburg“ bevorzugt, findet im Restaurant mit 120 Plätzen und der Gaststätte mit 40 Plätzen genügend Platz, um ausgiebige Feiern zu gestalten.

Durch die Offenheit und die Sympathie, die der Betrieb und das Team ausstrahlen, wurde dieser Betrieb nach den Richtlinien der „deutschen Hotelklassifizierung“ bewertet, die vom Dehoga in Zusammenarbeit mit den Tourismusverbänden erarbeitet wurden.

So folgte im Jahr 2014 die Auszeichnung zu einem Drei-Sterne-Hotel. Die Teilnahme an der Hotelklassifizierung bietet der „Neroburg“ eine praxisnahe Maßnahme zur permanenten Eigenkontrolle, Qualitätssicherung und -steigerung.

Auch Motorradfahrer und Radfahrer sind im eigenen Biergarten immer herzlich willkommen. Außerdem ist die „Neroburg“ Mitglied im ADFC – so kann bei Pannen am Bike schnell und professionell geholfen werden!

60 Jahre „Zur Neroburg“ – Auch Zeit, um allen Kunden und Geschäftspartnern einen besonderen Dank für ihre Treue auszusprechen. Hier sind die Vertriebspartner Bitburger Brauerei und der Getränkegroßhandel Schreiner besonders hervorzuheben, welche schon von Beginn an mit am Bord sind.



**„Liebe Marlene,**  
hiermit möchte ich mich  
noch einmal in aller Form  
bei Dir persönlich für Deine  
langjährige Zusammenarbeit  
bedanken. H. Müllerstein

Ebenfalls große Unterstützung und viel Kraft bekam Helmut Müllerstein von seinen Schwestern. Marlene, die ihm von Anfang an in der Küche zur Seite stand und heute noch gemeinsam mit ihrem Mann Helmut Klein in dem Hotel/Restaurant tätig ist. Auch die jüngste im Bunde, Christiane, hat den Familienbetrieb jahrelang begleitet und führt heute das gut gehende Café „Mausefalle“ in Neroth.

Bedanken möchte Herr Müllerstein sich auch bei seinen Mitarbeitern und Kindern Kevin, Nils, Rene und Leon für ihr großes Engagement. Kevin Müllerstein beendete 2015 seine Ausbildung als Koch bei Kucher's Landhotel und arbeitete anschließend bis 2016 als Koch im Kurfürstlichen Amtshaus in Daun. Im Moment absolviert er den Betriebswirt in Bernkastel-Kues.

Entschuldigen und gleichzeitig bedanken möchte sich Helmut Müllerstein bei seinen Nachbarn, die ihre Grundstücke schon immer als Parkmöglichkeit zur Verfügung gestellt haben. Doch dies hat nun endlich ein Ende gefunden, denn in der Nähe von „Salon Schommers“ sind reichlich neue Parkplätze entstanden.

2013 wurde Biergarten, Terrasse und Straße erneuert.

„Auch den heimischen Stammgästen aus dem In- und Ausland, die teilweise schon seit mehr als 40 Jahren Gäste des Hauses sind, möchten wir von Herzen danken.“, sagt Helmut Müllerstein, „Ohne euch hätte sich die Gastronomie unseres Hauses nicht so tadellos weiterentwickeln können.“

Ein modernes, aber immer seine Wurzeln im Hinterkopf habendes Familienunternehmen, in dem der Wirt nebst Ehefrau, engagiert zu Ihrem Wohl für Leib und Seele zu Werke gehen. Wobei der Wirt höchst persönlich auch gerne mal selbst mit dem Akkordeon an den geselligen Abenden für Stimmung sorgt. Die Familie Müllerstein freut sich an diesem Wochenende auf ein gelungenes Fest und lädt alle herzlich dazu ein, mit ihnen dieses Jubiläum zu feiern.