

Quelle: Super Sonntag, KreisRund

Datum: 21.09.2014

Seite: 10-11

10 KreisRund

Eifelgenuss für Augen, Nase und Gaumen

Hotelier-Ehepaar Roeb hat kräftig investiert, um die Zukunft zu gewinnen

„Wir leben in der Eifel, wir kochen Eifel, wir sind Eifel!“ Für Michael Roeb gibt es da kein Verrun. Gemeinsam mit seiner Frau Petra führt der 45-jährige Koch und Restaurationsfachmann das Hotel Roeb in Schmidt in vierter Generation.

1908, also vor über 100 Jahren, hatte sein Urgroßvater das Gasthaus vis à vis der weithin als St. Hokka bekannten Schmidter Pfarrkirche

vom kinderlos gebliebenen Fritz Stollenwerk übernommen. Dessen Gasthaus ist heute ein gemütliches Landhotel mit 21 Zimmern, der Kolonialwarenladen längst Geschichte. „Zum alten Fritz“ ist aber immer noch über der Eingangstür zu lesen. Tagungsgäste und Eifelgenießer beherbergt das Hotel Roeb hauptsächlich, meist für ein, zwei oder drei Nächte.

Die Roeb's sind tief in der Eifel ver-

wurzelt. „Unsere Vorfahren kommen aus dem Kalltal, genauer gesagt: von der Mestrenger Mühle“, erzählt Michael Roeb. Seit 2010 ist er der Geschäftsführer des Hotels.

Hotel Roeb - Familienbetrieb seit über 100 Jahren

Seine Eltern, Lothar und Gertrud Roeb, hatten den Staffelstab nach über 40 Jahren an ihren Sohn und dessen Ehefrau Petra weitergereicht, arbeiten aber nach wie vor im Haus mit. Für Michael Roeb ist das Woher ebenso klar wie das Wohin: Das Ehepaar trägt nicht nur die Verantwortung für ihre beiden Kinder, sondern auch für zehn Festangestellte und bis zu 15 Aushilfen. Um ihrem Haus am Rande des Nationalparks Eifel weitere gute Jahre zu ermöglichen, haben die beiden kräftig investiert. Mit komplett renovierten Räumen warten sie auf und mit Eifel satt. Geweißte Wände kontrastieren im Gastraum mit dem Schwarzgrau des Eifeler Schiefers. Der Parkettboden, die Holzvertäfelungen und die dunkelbraunen Lederstühle scheinen wie für die Ewigkeit gemacht; mit Tannenzap-

fen und Zweigen sind die Tische liebevoll dekoriert. Die dekorativen Holzscheiben, die die Rezeptionswand schmücken, stammen – natürlich – von einem Schmidter Baum. „Hier hängen wir Fotos auf, die die Geschichte unseres Hauses widerspiegeln“, erläutert der Patron, als er Landrat Wolfgang Spelthahn und dessen Begleitung bei einem Firmenbesuch durchs Haus führt.

Der ganze Stolz des Hotelier-Ehepaars sind die renovierten Zimmer. Jedes hat ein eigenes Motto. St. Hokka zum Beispiel heißt eines, in dem ein leichter Kaffeeduft in der Luft liegt. Ein Schäkchen Kaffeebohnen und eine Mokkatasse stehen auf dem Tisch, daneben liegt ein „alternativer Kirchenführer“. Die St. Hubertus-Kirche, die nach dem Krieg mit Einnahmen aus dem Schmuggelwiederaufgebaut wurde, sieht man beim Blick durchs Fenster gleich auf der anderen Straßenseite. Großzügige Räume, dicke Matratzen, massive Holzmöbel, hochwertiger Teppichboden von Anker aus Düren und feine Badezimmer von Hoesch aus Kreuzau – Heimatbekenntnis auch hier, gespart wurde nicht. „Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen“, unterstreicht Michael Roeb. Einige Zimmer sind sogar mit Whirlwannen ausgestattet, die ganz gezielt den Rücken massieren. Einen vierten Stern will der Hausherr nun aber nicht an der Fassade anbringen lassen, er setzt mehr auf den Aha-Effekt. Für die Innengestaltung zeichnet das Ehepaar übrigens selbst verantwortlich, auf professionelle Beratung habe man bewusst verzichtet. „Wir wollten das Haus so, wie es uns gefällt.“ Noch ist das Werk nicht ganz vollendet, aber das ist nur eine Frage der Zeit.

Liebe zur Eifel geht durch den Magen

Die Küche serviert Eifelgeschmack. Als Mitglied der Regionalmarke Eifel setzt Michael Roeb ganz bewusst auf heimische Produkte. So unterstützt er mit seinen Einkäufen die regionalen Erzeuger dabei, qualitativ hochwertige Waren herzustellen, vom Honig übers Gemüse bis zum Fleisch. „Hier, das ist eine Steinpilz-Pfifferlingscreme, hergestellt aus Schmidter Pilzen, sogar von Schmidtern gepflückt“, preist der Chef eine der Spezialitäten aus



Kaffeeduft Im Mokka-Zimmer: Michael (r.) und Lothar Roeb (3.v.r.) führten Landrat Wolfgang Spelthahn, Nideggens Bürgermeisterin Margit Göckemeyer (l.) und Wirtschaftsförderin Anette Reinholz durchs renovierte Hotel.



Das Auge isst mit: Die Inneneinrichtung ihres Hotels haben Petra und Michael Roeb selbst entworfen.



Ei(feel) good: Petra und Michael Roeb (vorne rechts) haben das Hotel In Nideggen-Schmidt von Gertrud und Lothar Roeb (2. u. 3. v.l.) übernommen. Für sie ist ein gutes Betriebsklima das A und O.

eigener Produktion an. Wenn bei der Gala Culnaria ein siebengängiges Eifel-Menu mit ausgewählten Weinen aufgetragen wird, spricht Michael Roeb von der „Eifel als Paradies für Feinschmecker“. Dann steht er mit Florian Deuster, den er selbst am Herd ausgebildet und der es 2005 im Nachwuchs-

wettbewerb bis zum NRW-Meister und auf Platz 7 auf Bundesebene geschafft hat, in der Küche. Das Best-of Eifel werde von manchen mittlerweile sogar im Abo gebucht, Übernachtung inklusive. Was beweist, dass Liebe durch den Hagen geht, auch die zur Eifel. Aus gesundheitlichen Gründen arbeitet

Florian Deuster aber nur noch ausnahmsweise in der Küche. Er hat sich zum Kaufmann für Tourismus und Freizeit umschulen lassen und nun eine neue Aufgabe im Hotel Roeb übernommen. Für seinen Chef war es keine Frage, ihn weiter zu beschäftigen: „Ein menschliches Betriebsklima ist das A und O im

Gastgewerbe. Nur wenn ich meine Mitarbeiter fair behandle und sie sich bei uns wohlfühlen, können sie unsere Gäste freundlich bedienen.“ Das Motto lautet: Ei(feel) good! Davon profitieren alle - Gäste, Mitarbeiter und die Gastronomen.

Text und Fotos: Josef Kreuzer