

Quelle: Der Feinschmecker

Datum: 01.09.2014

Seite: 112-113



alles Gute aus der Eifel im **Gasthaus Herrig**

Ofen, ein spanischer Kultgrill, den Rienzner mit Buchen- und Akazienholzkohle und Whisky-Holzchips auf 850 Grad heizt. Dann Ofentür auf, Fleischstücke rein, nach wenigen Minuten raus und auf den Teller. Vor allem die intensiven Röstnoten bringen die Würze. Genial einfach, genial gut.

Der Service trägt mit ungezwungener Freude auf. Das kleine Weinangebot ist erfrischend unkonventionell. *Caro Maurer*

FOFOOO „Pure White Restaurant“
 OT Neustadt-Nord, Antwerpener Str. 5,
 50672 Köln, Tel. 0221-29 43 65 07,
www.pure-white-food.de,
 Sa mittag, Mo mittag und So geschl.,
 Hauptgerichte € 13-69   

EIFEL

GASTHAUS HERRIG: Heimattreu

Ganz auf die Region setzt Thomas Herrig in seinem Gasthof im 400-Einwohner-Dorf Meckel, auf halbem Weg zwischen Bitburg und Trier. 20 Bauern, Schäfer, Metzger, Käsemacher, Bäcker und Schnapsbrenner sowie die Fischzucht des Klosters Himmerod beliefern ihn. „Eifel kulinarisch“ heißt die Initiative, zu der sich Herrig und zehn

weitere Gastwirte zusammengeschlossen haben. Sie fördern konsequent die heimischen Erzeugnisse und lassen dies auch Jahr für Jahr überprüfen.

Thomas Herrigs überschaubare Speisekarte bietet keine aufregenden Kreativitäten, sondern solide Landhausküche. Deren Geschmack macht Freude: Das Backhendl vom Bauern Lausberg aus dem nahen Niederstedem schmeckte wie früher, das gratinierte Eifeler Rindersteak war wunderbar zart.

Neben Bitburger Bier werden Weine von der Mosel, vom Kaiserstuhl, aus der Pfalz und von der Ahr ausgeschenkt. Unbedingt probieren sollte man die Edelbrände, deren Früchte von Streubstwiesen in der Südeifel stammen. *Samir Meier*

F O O O O O „Gasthaus Herrig“ Hauptstr. 20,
 54636 Meckel, Tel. 06568-258,
www.gasthaus-herrig.de, außer So nur
 Abendessen, Di geschl., Hauptgerichte
 € 14-21     