

VON ANGELIKA KOCH

GASTROTIPP

Bergküche mit Outdoor-Freuden

--- **WOLFFHOTEL INMITTEN DER VULKANEIFELWÄLDER:** Als das schwäbische Gastromomenpaar Tiemo und Katja Wolff im Jahr 1997 ein eigenes Hotelrestaurant suchte, war eigentlich ein Standort in Luxemburg in der engeren Wahl. Doch ein Abstecher in die Vulkaneifel rund um Gerolstein löste bei beiden den entscheidenden Funken aus: „Das Haus am Ortsrand von Kopp war für uns Liebe auf den ersten Blick, denn viel naturnäher geht es nicht“, erzählt Küchenchef Tiemo Wolff. Das behagliche Drei-Sterne-Hotel mit 20 Zimmern und einer urigen Blockhütte steht in absolut ruhiger Lage mitten im Wald, ein Teich mit Enten gehört zum Grundstück. „Wir haben uns auf Besucher spezialisiert, die das Erleben draußen in der Natur wollen: Wanderer, Biker und auch Fans des Bogenschießens.“ Tiemo Wolff war 2010 selbst deutscher Vizemeister im Bogenschießen, und ein Wochenende im Wolffhotel, an dem er mit modernen Compound-Bögen auf dem hauseigenen Parcours und auf der Trainingswiese Einführungen oder Übungen in dem ausgefallenen Sport anbietet, lockt Gäste von weither an. Doch auch die herzhafte Küche mit Zutaten der Regionalmarke Eifel ist einen Besuch wert. Die Wolfs nennen es Bergküche, und der Name ist Programm. Das Restaurant Kupferschmiede erinnert mit viel hellem Holz und liebevollen Details an die Komfortversion einer alpinen Almhütte, auch die Damen im Service sind im folkloristischen Stil gekleidet. Auf den Tisch kommen überwiegend rustikale Rezepte, die raffiniert und auf gehobenem Niveau interpretiert werden. Alles ist frisch und selbst hergerichtet, die schwäbische Vorliebe für leckere Saucen ist erkennbar... und für hausgemachte Spätzle, die mit Eifeler Pfefferkäse eine besonders aromatische Note erhalten. Saisonale Leckereien wie Geschmorte Lammstelze setzen weitere delikate Akzente, die den Höhepunkt eines Ausflugs in die Berge des Gerolsteiner Landes darstellen.



FOTOS: WOLFFHOTEL

Denn verbunden mit einer kleinen Fußtour zum wenige Kilometer entfernten Künstlerdorf Weißenseifen oder mit einer Erkundung der Birresborner Eishöhlen wird aus einem



Restaurantbesuch schnell ein unvergesslicher Ferientag. Ein Riesenspaß für Kinder ist es, unter Aufsicht auf dem Teich mit einem Floß Marke Eigenbau zu schippern oder auf dem nahen Spielplatz völlig unbeschwert von jeglichem Straßenverkehr herumzutollen. Andere Gäste ziehen es vor, sich eine kleine Wellness- oder Beauty-Anwendung zu gönnen oder einfach im

Biergarten die Sonne zu genießen und den Geräuschen des Waldes zuzuhören. Selbst für Menschen aus dem rund 60 Kilometer entfernten Trier wird das Wolffhotel so zu einem Refugium, das den Alltag vergessen lässt.

Hinter den Kulissen der Ruhe-Oase steckt viel Initiative. Tiemo Wolff ist unter anderem engagiert im Tourismus-Verein Vulkaneifel, zudem bilden er und seine Frau junge Fachkräfte für Küche und Service aus, Katja Wolff ist im Prüfungsausschuss der IHK und sorgt so dafür, dass für die Region Trier gut qualifizierte Köchinnen und Köche sowie Hotelfachleute zur Verfügung stehen. „Wir sind der Meinung, man tut etwas ganz oder gar nicht“, sagt Tiemo Wolff und hat sein Haus konsequent auf zünftiges Outdoor-Erlebnis mit Stil ausgerichtet.

→ **INFO:** Wolffhotel, Tiemo und Katja Wolff, Birresborner Str. 8, 54574 Kopp, TELEFON: (0 65 94) 9 20 90, E-MAIL: rezeption@wolffhotel.de, www.wolffhotel.de