

Drei Brüder führen nun das Hotel Schneider am Maar: Was sie vorhaben

Schalkenmehren · Mit Aaron (23), Cedric (25) und Christopher (28) Mölder übernimmt die sechste Generation den Familienbetrieb am Schalkenmehrener Maar. Was sie ändern wollen – und was nicht.



Nächste Generation übernimmt das Hotel Schneider am Schalkenmehrener Maar - Foto: TV/Mario Hübner

Von [Mario Hübner](#)

Seit 1868 – und somit 156 Jahren (!) – hat das Hotel Schneider am Schalkenmehrener Maar seine Türen für Gäste geöffnet. Und die Zukunft des 22 Zimmer umfassenden Hotels mit angegliedertem Campingplatz samt fünf Schäferwagen zum Übernachten ist vorerst gesichert: Inhaberin Marita Schild-Mölder, die das Haus seit 2005 führte, hat den Staffelstab an die nunmehr sechste Generation weitergegeben. Fortan lenkt ein neues, junges Führungstrio die Geschicke des Traditionsbetriebs mit großem Gastronomieangebot: Ihre Söhne Aaron (23), Cedric (25) und Christopher (28) Mölder sind nun die neuen geschäftsführenden Gesellschafter, die Seniorchefin bleibt Teilhaberin, zieht sich aber aus dem operativen Geschäft zurück. Mit der Weitergabe ändert sich auch die Rechtsform: Aus dem langjährigen Familienbetrieb wird die Hotel Schneider am Maar GmbH.



Als sechste Generation des Hotels Schneider am Maar in Schalkenmehren übernehmen die drei Brüder (von links) Aaron, Christopher und Cedric Mölder die Leitung des Familienbetriebs. - Foto: Hans-Gerd Mölder

Ansonsten soll sich zunächst aber gar nicht mal so viel ändern. Kaufmann Christopher Mölder, der sich derzeit zum Hotelbetriebswirt bei der IHK fortbildet, übernimmt nun quasi das Management des Hauses. Er sagt: „Erst einmal muss sich alles einspielen und so gut wie bislang weiterlaufen, dann wird es sicherlich die ein oder andere Neuerung geben. Aber wir wollen auch ganz bewusst die Tradition des Hauses fortführen.“ Damit meint er vor allen Dingen, dass das Haus weiterhin Anlaufstelle für Erholungssuchende, Wanderer und Naturliebhaber sein soll und sie ihre Gäste auch künftig mit „herzlicher Gastfreundschaft, regionaler Küche und der unberührten Natur der Eifel begeistern“ wollen.

Apropos Küche: Auch dort soll sich zunächst allenfalls punktuell etwas verändern und die recht große Karte minimal verkleinert werden. Den Döppekooche, das Eifeler Leibgericht schlechthin, wird es selbstverständlich weiter auf der Karte geben, ebenso wie so manche Eigenkreation wie das „Schäferstündchen“, eine Wirsingroulade mit Lammhack und leckeren Beilagen. So wird weiterhin besonderer Wert auf die Verwendung regionaler Produkte gelegt wie Lammfleisch aus eigener Landwirtschaft, Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld, Fleisch von der Metzgerei Roden aus Deudesfeld oder Kuchen von der Konditorei Weber aus Gerolstein-Müllenborn. „Wir wissen, wo unsere Produkte herkommen und dass sie qualitativ hochwertig sind, und wir wollen keine langen Transportwege, setzen vielmehr auf Nachhaltigkeit“, sagt Christopher Mölder.

Hotel Schneider: Küchenchef Cedric Mölder hat im Waldhotel Sonnora gearbeitet

Küchenchef Cedric (25), gelernter Koch, Konditor und Patissier, der unter anderen in der Drei-Sterne-Küche von Starkoch Clemens Rambichler im Waldhotel Sonnora in Dreis Erfahrungen gesammelt hat, sagt: „Erst einmal muss sich alles einspielen, dann wird es sicher auch die ein oder andere kulinarische Neukreation geben.“ Nicht ganz neu, aber dennoch interessant und alles andere als eine Alltagspeise, sind die Ravioli mit Ziegenfrischkäsefüllung, dessen Rezept er nach mehrmaligen Bitten dann dem Trierischen Volksfreund (und seinen Lesern und Leserinnen) zur Verfügung gestellt hat (siehe Info). Und wenn es mit dem Nachkochen dann doch nicht so perfekt geklappt hat: Auf der Karte im Hotel Schneider findet man sie immer!

Für den Restaurantbereich und die Dienstplangestaltung zuständig ist nun Aaron Mölder (23). Mit seiner Ausbildung zum Hotelfachmann und Berater für deutschen Wein will er für die Gäste ebenfalls für positive Überraschungen und außergewöhnliche Wohlfühlmomente im Restaurant sorgen.

Apropos wohlfühlen. Da gibt es dann doch bereits einige Neuerungen zu nennen, Stichwort Digitalisierung. Zum Übergang wurden bereits ein neues Kassensystem und Hotelprogramm für mehr als 10.000 Euro gekauft und installiert. Wie das der Gast merkt? „Er wird schneller bedient, denn sofort bei der Aufnahme der Bestellung geht im Service beziehungsweise der Küche die Bestellung ein und wird bereits vorbereitet“, erklärt der Manager. Und mit dem Hotel- oder Buchungssystem würden direkt wichtige Fragen wie nach Parkplätzen, E-Ladesäule und Ähnlichem beantwortet, „sodass es an der Rezeption im Idealfall schneller geht und es weniger Wartezeiten gibt“, erklärt Christopher Mölder. Die Zeit sei dann dafür da, „dass wir jeden Gast persönlich bis in sein Zimmer bringen, denn das halte ich für gut und wichtig“.

Rezept fürs Gericht „Schäferstündchen“

Küchenchef Cedric Mölder hat dem TV das Rezept fürs Gericht Schäferstündchen verraten (Zutaten für fünf Personen): 1 kg Lammhack bzw. Lammfleisch von Nacken oder Schulter, eine Zwiebel, zwei Eier, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter der Provence, ein EL Senf, Majoran (nach Belieben), gehackte Petersilie, fein geschnittener Schnittlauch, ein Wirsingkopf, 200-300 g Ziegenkäse.

Zubereitung: Den Backofen auf 120 Grad (Umluft) vorheizen. Das Lammfleisch wolven (beziehungsweise als Hack kaufen). Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit allen weiteren Zutaten mit dem Hack verkneten. Den Strunk vom Wirsing schneiden, die Blätter abnehmen. (Es werden nur die dunkelgrünen Blätter verwendet.) Die Blätter kurz blanchieren, sodass sie formbar werden. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden. Anschließend den unteren, härtesten Teil des Strunks von je einem Wirsingblatt ausschneiden und das Blatt in eine Kelle legen. Nun Lammhack hineinlegen, den Ziegenkäsewürfel in die Mitte drücken und wieder etwas Hack darauf geben. Den über die Kelle hinausragenden Wirsing umklappen und andrücken, sodass eine Halbkugel entsteht.

Sobald das Hack vollständig verarbeitet wurde, kommen die Halbkugeln auf ein mit Butter gefettetes Blech in den Ofen bei 120 Grad Umluft für 30 Minuten, bis das Hack vollständig gegart ist. Auf den Boden des Backofens ein Gefäß mit Wasser stellen, um den Garraum zu befeuchten. Guten Appetit!

Das Hotel Schneider am Maar in Schalkenmehren sucht noch einen Koch

Wichtig sei ihm auch, die Kommunikation mit den Mitarbeitenden zu intensivieren – durch regelmäßige Team-Meetings, feste Sprechzeiten in seinem Büro und Einzelgespräche. „Die machen wir dann aber bei einem Spaziergang ums Maar, dann sind alle lockerer und sagen mir hoffentlich wirklich, was sie bedrückt und ihnen nicht gefällt“, sagt der Manager und zertifizierte Wanderführer. Das solle auch dazu dienen, dass sich die Mitarbeitenden wohl fühlten und lange ans Haus gebunden würden. Und mit aktuell drei Dutzend Beschäftigten, die Hälfte davon Aushilfen, sei das Haus „ganz gut aufgestellt. Was wir brauchen könnten, wäre allerdings noch ein Koch“, sagt er.