





Total regional – Gasthof „Zur Quelle“

Es bedarf nicht immer nur Sternen oder Gault-Millau-Punkten, um eine besondere Küche auszuzeichnen. Leidenschaft fürs Kochen, die Region, Bodenständigkeit und handwerkliches Können bringen dem Gast manchmal mehr Genuss als abgehobene Haute Cuisine.

Wir haben mit dem Gasthof „Zur Quelle“ in Boos ein Hotel und Restaurant „entdeckt“, das als Vorbild dienen kann, wie man es schafft, als Gastgeber, seit Generationen tief verwurzelt in der Eifel, Trendsetter für erfolgreiche Vermarktung der Heimat zu werden.

So genau weiß niemand, ob nun der Gasthof bereits seit 150, 160 oder 170 Jahren besteht. Die Urgroßeltern des heutigen Besitzers Karl-Heinz Fuchs hatte es mehr per Zufall in das ehemalige Pfarrhaus von Boos verschlagen. Sie wollten sich als junges Ehepaar im benachbarten Kreuznick niederlassen und hatten dem

Notar das Geld für die neue Bleibe bereits überlassen. Als sie mit ihrem gesamten Hausrat die neue Heimat erreichten, hatte sich der Notar – samt Geld – nach Amerika abgesetzt. Kein Haus und mittellos, da sah die Zukunft düster aus. Zwei karge Zimmer im ehemaligen Booser Pfarrhaus boten die Chance für einen Neubeginn. Der gelang: Bäckermeister Johann Josef und seine Frau waren fleißig, konnten das alte Pfarrhaus irgendwann erwerben und bereits 1891 wurden fünf bis acht Betten für Handelsreisende zum Preis von 1,50 Reichsmark pro Nacht inklusive Frühstück angeboten.

Fotos: Guido Hoffmann, Gasthof „Zur Quelle“ (1)

VulkanEifel Heimat hautnah. 31



Ergänzen sich kongenial in der Küche: Markus Geyermann (oben links) und Martin Fuchs (unten rechts), die sich während ihrer gemeinsamen Ausbildung im Seehotel Maria Laach kennengelernt haben.

Seitdem sind die Familie Fuchs und ihr Gasthof ein fester Bestandteil von Boos. Mit Höhen und Tiefen. Neben der Dorfkneipe, einigen wenigen Zimmern, wurde noch etwas Landwirtschaft betrieben.

„Zum Sterben zu viel und zum Leben zu wenig“, beschreibt Karl-Heinz Fuchs diese alten Zeiten. 1990 die Wende: Aufgeben oder investieren? Mit seiner Frau Elvira wurde die Entscheidung getroffen: „Wir machen weiter, aber richtig“. Seitdem hat sich viel im Gasthof zur Quelle geändert. Es wurde umgebaut, es wurde angebaut, es wurde neu gebaut, Nachbarhäuser gekauft und integriert. Die vierte Generation hat aus einer ehemaligen Dorfkneipe mit wenigen Fremdenzimmern etwas ganz Besonderes geschaffen: Ein wunderschönes Eifelgasthaus mit 21 Gästebetten sowie einer Ferienwohnung für Familien.

Im Sommer lockt ein wunderschöner Biergarten. Seit Jahren beliebt: Die Biergartenfeste, die jeweils donnerstags in den rheinland-pfälzischen Sommerferien mit zünftiger Musik, Grillspezialitäten und Bier vom Fass, bis zu 800 Gäste begeistern.

32 *VulkanEifel* Heimat hautnah.

Von Beginn an gehört Familie Fuchs zu den zertifizierten Eifel-Gastgebern innerhalb der Regionalmarke Eifel, deren Ziel es ist, die Region zu stärken, um deren Erhalt und Weiterentwicklung zu ermöglichen. Ziele, die von den beiden Gastronomen zu 100 Prozent im Gasthof zur Quelle umgesetzt werden. Karl-Heinz Fuchs: „Wir stehen zu unserer Region, wir lieben unsere Heimat und versuchen alles, damit die Wertschöpfung in der Eifel verbleibt“. Daher ist es selbstverständlich, dass Brot und Brötchen beim Bäcker vor Ort gekauft und nahezu alle Produkte, die in der Küche verarbeitet werden, von regionalen Partnern, meist ebenfalls Mitglieder der Regionalmarke Eifel, bezogen werden.

Sohn Martin Fuchs, der im Seehotel Maria Laach Koch gelernt hat, setzt gemeinsam mit seinem Kollegen Markus Geyermann, die beiden lernten sich während der Ausbildung kennen, die Philosophie der saisonalen und regionalen Küche konsequent um. Die beiden 25-jährigen ergänzen sich kongenial. Sie sind stolz darauf, die Eifel



Das gemütliche Restaurant bietet in zwei Bereichen insgesamt 110 Gästen Platz, zusätzlich gibt es eine Außenterrasse.
Oben rechts: Karl-Heinz, Martin und Elvira Fuchs mit Markus Geyermann (von links).

kulinarisch ins rechte Licht zu setzen. Beide „klappern“ regelmäßig die Hofläden der Lieferanten ab, um frische Ware einzukaufen. Einige Felder und Wiesen der Familie wurden – obwohl man 1967 die Nebenerwerbslandwirtschaft aufgab – reaktiviert. Nun pflanzt man wieder eigene Kartoffeln und Gemüse an. Die Früchte von den Streuobstwiesen dienen auf vielfältige Weise als Ergänzung: Es werden Marmeladen hergestellt, Apfelsaft gepresst und Vater Karl-Heinz setzt die Maische an, um daraus Eifel-Spirituosen brennen zu lassen. Natürlich wird die Ernte von den Streuobstwiesen auch in der Küche verwertet. Es ist wirklich alles „total regional“, was im Gasthof auf die Teller kommt. Die besondere Küche, die man im Gasthaus pflegt, hat inzwischen viele Liebhaber gefunden. Daher ist es – zumindest an den Wochenenden – ratsam, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren.

Ihre Ideen der regionalen Küche geben die beiden Köche auch gern weiter: Im Rahmen der Veranstaltungs-

reihe „Booser Küchenschlacht“ können Gäste und Hobbyköche viel lernen und erfahren, wie man mit Zutaten aus der Heimat leckere Gerichte zaubert.

Für die Leser von VulkanEifel Heimat hautnah haben sich Martin Fuchs und Markus Geyermann in die Töpfe schauen lassen und ein festliches Eifel-Menü auf den Tisch gebracht. Einstimmiges Urteil von Fotograf und Redakteur nach der Verkostung: „Einfach nur lecker“. (hfr) ■

STECKBRIEF

GASTHOF ZUR QUELLE

Hauptstraße 27, 56729 Boos

Telefon: (0 26 56) 5 41

www.eifel-gasthaus.de

Geöffnet Mo-Fr. ab 16.00 Uhr; Küche von 18 bis 21 Uhr

Sa. & So. durchgehend; Küche 12 – 14 Uhr & 18 – 21 Uhr

Dienstag Ruhetag (1.11. bis Ostern Mo. & Di. Ruhetag)