

Quelle: Eifel hautnah – Das Buch 2020

Datum: 01.01.2020

Seite: 102 - 103



## HOTEL SCHNEIDER AM MAAR EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN

MARITA SCHILD-MÖLDER IST DIE CHEFIN, ABER EINE MIT GANZ VIEL HERZ UND HUMOR. IHR LACHEN UND IHR FROHSINN SIND ANSTECKEND. PERFEKTE VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE GASTGEBERIN, DIE AUF EINE LANGE TRADITION ZURÜCKBLICKEN KANN.

102

ESSEN, TRINKEN UND FEIERN

Seit 1868 besteht der Familienbetrieb Hotel Schneider am Maar in Schalkenmehren, eingebettet in eine traumhaft schöne Landschaft inmitten der Vulkaneifel. Die Ur-Ur-Großeltern begannen mit ihrer Leidenschaft, gutes Essen für den Gast zuzubereiten, in einer kleinen Bauernwirtschaft, die in den Jahren nach und nach umgebaut und erweitert wurde. Mit Stolz blickt die inzwischen fünfte Generation auf diese Tradition.

Noch immer fühlt man sich dem Gast und der Region tief verbunden. Das wird in vielem deutlich. Insbesondere spiegelt die Speisekarte wider, dass man sich im Hotel Schneider am Maar im Herzen der Vulkaneifel befindet. Auf dem alten Holz-Kohle-Herd in der Küche, gerade erst mit großem Aufwand mit neuer Herdplatte versehen, brutzeln Gerichte, die ihren regionalen Charakter nicht verbergen.

Bei Schneider hat man sich darauf spezialisiert, traditionelle Hausmannskost und eine moderne leichte Küche mit frischen Produkten aus der heimischen Direktvermarktung zuzubereiten. Konsequenterweise werden saisonale Produkte aus der Region und aus der eigenen Landwirtschaft genutzt, um stets einen sehr hohen Anteil an Frischprodukten ohne lange Transportwege verarbeiten zu können. Bei ihren Gästen sind die Gastronomen und Köche bekannt für leckere Gerichte von Lämmern, Puten, Gänsen und Enten aus der eigenen Aufrucht sowie Kartoffeln von eigenem Anbau im Maarkessel.

„Schmecken, wo man is(s)“, dieses Motto ist bei Schneider am Maar viel mehr als nur ein Lippenbekenntnis. Hier kommt Eifel im wahrsten Sinne in den Topf und auf den Tisch. Und die Gäste lieben es. Nach einer Wanderung auf dem Eifelsteig, ist es wie nach Hause zu kommen, wenn man „eine“ Herberge wieder erreicht hat und sich vom Schneider-Team so richtig verwöhnen lassen kann.

Das Hotel bietet 42 Betten in drei Kategorien, die nach heimischen Vogelarten benannt sind. Beim „Bachfink“ ist man immer noch sehr großzügig mit 26 Quadratmetern bedient, aber in der „Uhu“-Kategorie sieht man förmlich die großen Schwingen dieses Vogels vor sich. Hier bezieht man auf 37 bis 50 Quadratmetern sein Ferienzuhause.

ESSEN, TRINKEN UND FEIERN



Aber es geht auch anders: Man kann – natürlich nicht so großzügig und komfortabel – auch in originalen Schäfer-Karren, die direkt am Maar postiert sind, romantische Nächte verbringen und dabei der Natur ganz nah sein. Unbeheizt und ohne Wasseranschluss können sich die Gäste so fühlen, wie die Schäfer, die in vergangenen Zeiten mit ihren Herden über die Höhen der Vulkaneifel zogen.

Das Hotel Schneider am Maar hat, trotz oder gerade wegen seiner langen Geschichte, nichts von seiner Authentizität verloren. Hier erlebt man Eifeler Gastfreundschaft und Eifeler Küche vom Feinsten. (hfr) ■ [www.hotelschneider.de](http://www.hotelschneider.de)

103