

Quelle: volksfreund.de

Datum: 14.08.2021

Seite: https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/restaurant-pension-im-pfenn-in-irrhausein-in-der-vierten-generation_aid-62109625

Vier Generationen Eifeler Gastlichkeit „Im Pfenn“

Von Frank Auffenberg



Markus Urfels betreibt das „Pfenn“ in vierter Generation. Foto: TV/Markus Urfels

Irrhausen Bei der Restaurant-Pension „Im Pfenn“ in Irrhausen hat Markus Urfels im Frühjahr offiziell das Ruder übernommen. Sein Ziel: eine traditionsbewusste und gleichzeitig moderne Küche, die regional geprägt ist.

Schroffe und karge Landschaften wechseln sich mit idyllischen Dörfern ab, tiefe Flusstäler mit langgezogenen Hochplateaus – der Islek ist ebenso rau wie schön und ein beliebtes Ziel für Tagesausflüge oder auch für einen längeren Urlaub. Hoch im Nordwesten des Eifelkreises gibt es rund um Arzfeld bis hin zur luxemburgischen und belgischen Grenze für jeden Geschmack etwas zu erleben. Doch wohin, wenn die Wanderung an den Kräften gezehrt hat oder die Fahrradtour den Durst förderte? In Irrhausen gibt es mit der Restaurant-Pension „Im Pfenn“ ein Ziel, das zum einen traditionsbewusst ist, zum anderen aber auch sehr bewusst (und leider manchmal versehentlich) mit der Zeit geht.

„Wer zu uns kommt, darf sich auf regionale Eifel-Küche freuen, findet aber ebenso moderne Ansätze auf der Speisekarte wieder“, sagt der Wirt und Gastgeber Markus Urfels. Gemeinsam mit seiner Mutter Christiane Urfels hat er im Frühjahr offiziell das Ruder in der vierten Generation übernommen.

Info:

Das Restaurant ist dienstags und mittwochs von 11 bis 14 Uhr sowie von 16 bis 22 Uhr geöffnet. Freitags, Samstags und sonntags 11 bis 14 Uhr sowie von 16 bis 24 Uhr. Montags und donnerstags ist Ruhetag.

Weitere Informationen im Internet unter www.im-pfenn.de oder unter Telefon 06550/1408 sowie per E-Mail an info@im-pfenn.de

„Meine Mutter schmeißt die Küche. Als ausgebildete erfahrene Köchin kennt sie sich bestens bei den regional überlieferten typischen Speisen der Eifel aus und greift aber ebenso aktuelle Trends mit auf“, sagt Urfels. Je nach Jahreszeit werde dementsprechend die Karte auch angepasst: „Wir achten darauf, dass unsere verarbeiteten Lebensmittel so weit es geht aus der nahen Region kommen und gerade auch möglichst aktuell auf den Speiseplan gehören“, sagt der junge Wirt.

Als Tribut an die Moderne findet sich so neben Spargel, Wild und Schnitzel auch der kaum verzichtbare Burger auf der Karte. „Mein persönlicher Favorit und wohl irgendwie auch eine Spezialität meiner Mutter ist aber mit Sicherheit unsere Kartoffelpizza.“

Dass regionale Verbundenheit groß geschrieben wird ist gleich im Gastraum zu erkennen. Über dem Schriftzug „Im Pfenn“ prangt dort ein großes silbernes Eifel-E an der Wand.

Seit 2011 ist der Betrieb mit seinem konsequentem Einsatz von Eifeler Produkten bei Speisen und Getränken zertifizierter Eifel-Gastgeber der Regionalmarke Eifel und gewannen 2017 den Wettbewerb „Beste Eifel Speisekarte“.

„Wir haben uns der Regionalmarke Eifel aus Überzeugung angeschlossen“, sagt Urfels. Nicht nur weil man damit bei den Gästen punkten könne, sondern auch, weil Haus und Familie so tief in der Region verwurzelt seien. „Ich bin ja nicht nur die vierte Generation die es führt. Wir gehören ja mit unserem Saal auch fest zum Leben von einigen Generationen, die hier ihre Geburtstage, Hochzeiten, Kommunionen, Firmungen oder auch Firmenfeste gefeiert haben“, sagt er.

Gegründet wurde das „Pfenn“ von Urfels Urgroßeltern Christine und Michel Munkler 1961 als sie den Stall des 1938 gebauten landwirtschaftlichen Betriebs zu einer Gaststätte umbauten. 1963 bis 1964 wurde die ehemalige Scheune zur Pension ausgebaut. Ab 1966 firmierte man dann offiziell als Gasthaus Munkler. „Deswegen sprechen viele Ortsansässige heute noch davon, dass sie ins ‚Munkler‘ gehen.“ 1978 folgte zum ersten Mal ein Generationenwechsel als Rudolf und Käthe Munkler die Leitung übernahmen. „Meine Eltern Oswald und Christiane Urfels waren dann ab 2001 dabei und ich eben seit diesem Frühjahr.“

Jede neue Generation hat dem „Pfenn“ gleich ihren eigenen Stempel aufgedrückt. „Meist gleich nach der Übernahme wurde jedesmal das Gebäude verändert, angepasst oder ausgebaut“, sagt Urfels. Wie sehr sich der ehemalige Hof verändert hat, kann im Speisesaal bewundert werden. Auf sechs Tafeln kann an einer Wand die Metamorphose der Gaststätte nachvollzogen werden. „Man erkennt es gut. Mal wird aus dem Stall der Gastraum, dann kommt plötzlich ein Geschoss dazu oder auch eine Terrasse.“

Er selber hätte zwar gern darauf verzichtet, diese Familientradition fortzusetzen, aber das Schicksal wollte es anders. Zwei Jahre nachdem der Speiseraum 2017 von Grund auf modernisiert wurde, brach im obersten Stockwerk bei Renovierungsarbeiten ein Feuer aus. „So was wünscht man sich wirklich nicht, aber das führte dann letztlich dazu, dass wir noch 2019 alle elf Zimmer komplett erneuerten und heute eben eine moderne drei Sterne Pension führen.“