

Quelle: eifelschau.de

Datum: 08.10.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/10/08/das-eifelhotel-fuchs-in-boos-ist-herzlichkeit-pur/>

Das Eifelhotel Fuchs in Boos ist Herzlichkeit pur

Von Redaktion eifelschau 8. Oktober 2024



Seit 2021 ist die ländliche Sommerfrische ein großzügiges Zuhause auf Zeit mit hochwertigster Einrichtung. Foto: Eifelhotel Fuchs

Prüm/Boos – Das Eifelhotel Fuchs in Boos entwickelte sich aus einem Traditionsgasthof samt eigener Landwirtschaft zu einem EIFEL-Gastgeber, der hohe Ansprüche erfüllt. Geblieben ist die familiäre Freundlichkeit, die Bodenständigkeit und die Konzentration auf regionale Frischeküche.

Meister Reineke erscheint im Märchen stets als schlaues Wesen, das genau weiß, was es will. Familie Fuchs, die seit Generationen ihr gastfreundliches Haus in der Dorfmitte von Boos führt, weiß das natürlich auch... und zwar in einer ausgesprochen naturnahen und angenehmen Weise. Im Eifelhotel Fuchs, das von Anfang an bei der Regionalmarke EIFEL mitmacht, geht nichts über das Wohl der Gäste. Klug ist dabei die Entscheidung, voll auf hochwertige Lebensmittel zu setzen, die in der Umgebung erzeugt werden. Denn das schützt nicht nur Ressourcen und das Wohl der Tiere, die keinen großen Transportstress erleiden müssen. Das kommt auch den Bedürfnissen von Urlaubern und Tagesausflüglern entgegen, die bei ihrem Restaurantbesuch die authentischen Seiten der Eifel suchen. „Wir leben zwar in der Nähe des Nürburgrings und heißen Gäste willkommen, die es dorthin zieht. Aber wir möchten ganz bewusst auch eine perfekte Zeit für diejenigen bieten, die Entspannung wollen und ein Bewusstsein für ökologische, hochwertige Genüsse mitbringen“, sagt Juniorchef Martin Fuchs.

Das Gute liegt nah

Küchenchef Markus Geyermann, der berufliche Stationen unter anderem in Sternerestaurants absolvierte, ließ sich von der Liebe zur Eifel anstecken und setzt die Philosophie kongenial um. Beide sind ein hervorragend aufeinander eingespieltes Team, das etwa beim Fleisch den wertschätzenden Grundsatz „von der Nase bis zur Schwanzspitze“ verwirklicht. Im Eifelhotel Fuchs gibt es daher Köstlichkeiten, die man anderswo zumeist vergeblich sucht: Menüs auf Basis traditioneller Rezepte, die dank ihrer raffinierten Zubereitung den modernen Gaumen verwöhnen. Die Ökolandwirtschaft des Hofes Halfmann, der am Ortsrand von Boos gelegen ist, gehört zur Familie. Von hier stammen Rind- und Lammfleisch ebenso wie das Geflügel und einige Gemüsesorten. Andere gesunde Feld- und Ackerfrüchte bezieht das Eifelhotel Fuchs vom Regionalmarken-Produzenten Adams in Polch. Forellen kommen aus dem nahen Kradenbach,

Weine von Dagernova im Anbaugebiet Ahr oder Kaffee von einer Manufaktur aus Daun. Die Region hat ihren Gästen viel zu bieten, Martin Fuchs und sein Team präsentieren es voller Überzeugung.

An der Quelle des Wohlbefindens

Ursprünglich hieß das Eifelhotel Fuchs „Gasthaus Zur Quelle“ und war ein schieferverkleideter Fachwerkbau. Seit 2021 ist die ländliche Sommerfrische ein großzügiges Zuhause auf Zeit mit hochwertigster Einrichtung. Die neuen Zimmer haben ein perfektes Raumklima dank Echtholz-Eichendielen und Lehmputz, die Fenster öffnen den Weitblick auf Eifeler Wiesen und Wälder. In der Wellnesslandschaft wurden heimische Materialien wie Basalt, Fassdauben oder rustikale Scheunenbalken verbaut. Alles in allem ist ein Ambiente entstanden, das Landleben vom Feinsten bietet und von Handwerksbetrieben aus der Region gestaltet wurde. Auch hier zeigt sich der Ansatz der Regionalmarke EIFEL, dass „Eifel“ ein echtes Güte Merkmal ist: zuverlässig, bodenständig, freundlich, offen, einfach gut gemacht und bei Lebensmitteln vor allem lecker.

„Die Regionalmarke EIFEL bringt viel... unseren Gästen als Qualitätssignal und uns Gastronomen als verlässliches Netzwerk.“

Martin Fuchs – Inhaber

<https://eifelhotel-fuchs.de/>

„Alles, was das Eifelhotel Fuchs auszeichnet – wie z.B. regionale Küche, modernes Hotel, ausgezeichnete Spa-Bereich, hoher Service oder Natur pur – hat eine einzige Keimzelle: die Familie. Besuchen das Eifelhotel Fuchs in Boos – und lernen Sie diesen Eifeler Familienbetrieb kennen. Viel Spaß!“

Markus Pfeifer – Regionalmarke EIFEL

<https://www.regionalmarke-eifel.de/eifel-gastgeber/wir-eifel-gastgeber>