

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 06.07.2026

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

## **Burg Bruch wird neuer EIFEL Gastgeber - Genuss in historischer Kulisse**

06.07.2026



Archiv INPUT-Medien: Das historische Kleinod Burg Bruch begeistert mit überzeugender Gastlichkeit

**Bruch (red/boß) Die Regionalmarke EIFEL freut sich über prominente Verstärkung: Mit dem Restaurant der in der Südeifel gelegenen Burg Bruch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) gewinnt das Netzwerk** einen Gastgeber, der Geschichte, Gastfreundschaft und kulinarische Qualität auf besondere Weise verbindet. Inmitten der eindrucksvollen Landschaft rund um das Salmtal gelegen, bildet die historische Anlage aus dem 12. Jahrhundert den stimmungsvollen Rahmen für ein außergewöhnliches Gastronomieerlebnis.

Heute ist die Burg mit neuem Leben gefüllt. Dazu wurde die Fredelo GmbH installiert. Die Fredelo GmbH wurde von Alexander Müller gemeinsam mit der Familie Hackethal aus Morbach, den Eigentümern der Burg Bruch, gegründet. Alexander durfte über viele Jahre in der Schweiz Erfahrungen in verschiedenen gastronomischen Betrieben sammeln, was seinen Stil bis heute prägt: kreativ, präzise und qualitätsbewusst. Zusammen mit einem jungen, engagierten Team bringt er diese Expertise nun auf Burg Bruch ein. Alexander Müller, der aus der Rhön stammt und auch dort bereits mit der gleichnamigen Dachmarke zusammengearbeitet hat, hat es sich 2025 zur Aufgabe gemacht, Genuss, Herzlichkeit und besondere Momente in dieser einzigartigen Umgebung erlebbar zu machen. Alex Müller: „EIFEL und Rhön – die beiden Regionalmarken sind sehr vergleichbar und arbeiten schon lange für glaubwürdige Regionalentwicklung. Wertschöpfung, Qualität und Kooperationen in der Region – darum geht es mir auch.“ Im Mittelpunkt steht also eine Küche, die Regionalität und Frische großschreibt. Traditionelle Rezepte werden mit modernen Ideen verbunden und vorzugsweise mit Zutaten aus der Region umgesetzt – authentisch, kreativ und mit Liebe zum Detail.

Doch die Burg Bruch bietet weit mehr als ein Restaurant: Ob Hochzeiten, Familienfeiern oder Firmenevents – die historischen Räumlichkeiten schaffen eine besondere Atmosphäre für unvergessliche Anlässe. Ergänzt wird das Angebot durch Übernachtungsmöglichkeiten, die den Aufenthalt in der Burg zu einem rundum stimmigen Erlebnis machen. Auch Veranstaltungen wie Märkte oder saisonale Events bereichern das Angebot und machen die Burg zu einem lebendigen Treffpunkt für Gäste aus der Region und darüber hinaus. Das nächste Event findet am 26.07.2026 statt – das Oldtimertreffen auf Burg Bruch.

Mit ihrem klaren Bekenntnis zu Qualität, Regionalität und Gastfreundschaft passt die Burg Bruch ideal zur Philosophie der Regionalmarke EIFEL. Sie steht beispielhaft für das, was einen EIFEL Gastgeber auszeichnet: ehrliche Küche, gelebte Tradition und eine tiefe Verbundenheit zur Region. Dazu Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL: „Alexander Müller meldete sich bei uns. Wir trafen uns kurz und waren uns sofort einig. Alex ist ein Profi und ein echter Überzeugungstäter – er weiß genau, was die Gäste wünschen und was er und sein Team können. Ab sofort unter der EIFEL Flagge. Prima.“

Mehr Infos: [www.Burg-Bruch.de](http://www.Burg-Bruch.de) ; [www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)



Foto RME (v.l.): Alexander Müller mit Nele und Markus Pfeifer