

## PRESSEMITTEILUNG

### **Kochfieber und ein Nischen-Konzept – Stefan Krebs, Geschäftsführer und Küchenchef des Märchenhotels in Bernkastel-Kues, im Interview über die Profilierung seines Restaurants**

**München/Bernkastel-Kues, im Mai 2015: Im hartumkämpften Hotelmarkt haben es Privathotels besonders schwer sich ihre Unabhängigkeit zu bewahren und müssen zudem ihre Wirtschaftlichkeit selbst darstellen. Anlässlich des 375-jährigen Jubiläums seines Hauses, beschreibt uns Stefan Krebs, wie er sein Restaurant „anno 1640“ erfolgreich in das Konzept des Märchenhotels integriert.**

*Lieber Herr Krebs, Sie sind im Bereich Hotellerie und Gastronomie ein wahrer Allrounder. Sie führen Ihr Hotel mittlerweile in der 10. Generation, feiern dieses Jahr 375-jähriges Jubiläum, sind Chefkoch des Hotelrestaurants und auch noch Buchautor: Was ist Ihr Geheimnis? Wie bekommt man so viele Dinge unter einen Hut?*

Wenn man ein solches Haus führt wie unser Märchenhotel, dann ist das Hotel für den Gast nicht nur ein Bett, sondern ein Ziel. Natürlich gehört da ein gut funktionierendes Team dazu, dessen Kompetenzen es gilt zusammenzubringen. Ich freue mich behaupten zu können, dass ich ein solches Team vor Ort habe, auf das ich mich immer verlassen kann. Ich gebe viele Aufgaben in vertraute Hände und weiß, dass diese in meinem Sinne ausgeführt werden. Um auch in Zukunft eine gute Basis zu haben, suchen wir immer wieder Ideen, die sich von der Masse abheben. Unsere außergewöhnlichen, individuellen Themenzimmer sprechen da genauso für sich, wie unsere Märchenküche. Wir bauen beispielsweise unser eigenes Obst an und auch Kräuter. Unsere Gäste genießen hausgemachte Liköre, Marmeladen, Senfe und auch Chutneys. Die bekommt man nicht im Supermarkt um die Ecke.

*Was ist Ihrer Meinung nach das Besondere an Ihrem Hotel?*

Mit unserem Themenhotel „Märchenhotel“ haben wir vor Jahren ein Nischen-Konzept entwickelt. Mit den unterschiedlichen Märchenzimmern und deren individueller Ausstattung gehen wir auf die spezifischen Bedürfnisse unserer Zielgruppe ein. Gäste, die unser Haus besuchen, sind oftmals Paare, die wieder zueinander finden oder sich einfach mal eine Auszeit vom Alltag gönnen möchten. Ein absolutes Highlight der originellen Zimmer und Suiten ist sicherlich der private Spa-Bereich wie z.B. der Whirlpool auf dem nicht einsehbaren Balkon mit Blick auf den berühmten Doctor-Weinberg. Das Wichtigste für uns ist es, direkt auf die Wünsche unserer Gäste zu reagieren. Dazu gehört auch unser „stiller“ Service, durch den wir die Privatsphäre der Gäste nicht stören.

*Das Konzept „Märchen“ zieht sich bei Ihnen im Haus durch alle Bereiche. Die Zimmer sind entsprechend benannt und gestaltet und sogar die Speisen im Hotelrestaurant stehen unter dieser Thematik. Was kann man sich unter einem Märchengericht denn vorstellen?*

Bevor wir uns an die Gestaltung unserer Speisekarte geben, heißt es für die gesamte Küchenmannschaft erst einmal lesen – und zwar Grimms Märchen oder schöne internationale Märchen dieser Welt. Bei der Auswahl unserer Gerichte, beziehen wir uns auf die köstlichen Vorlieben der Märchenfiguren. Wenn ich zum Beispiel ein Gericht mit dem Namen „Schneewittchen“ kreiere, ist der Apfel ein Bestandteil oder bei „Rapunzel“ der Feldsalat.

*Welche Speise ist denn der Favorit ihrer Gäste?*

Es gibt viele Märchen, die in unser Märchenhotel Einzug genommen haben. Das beliebteste ist definitiv „Das Märchen vom Märchenhotel“. Dabei handelt es sich um ein traditionelles Rezept meiner Familie der vierten Generation. Zubereitet wird eine fangfrische Forelle. Auf die handgeschriebenen Kochbuchaufzeichnungen bin ich besonders stolz. Sie wurden in unserer Familie von Generation zu Generation weitervererbt. Das sind wahre Küchenschätze und natürlich wertvolle Erinnerungen. Unsere heutige Küche versteht sich als regionale Frischeküche. Wir bevorzugen heimische Erzeuger und beziehen unser Fleisch in der Region. Das garantiert gute Qualität, die der Gast jederzeit nachvollziehen kann.

*Bekommen wir das Rezept von Ihnen?*

Sie werden verstehen, dass ein Rezept aus der vierten Generation der Familie ein gut behütetes Geheimnis ist, das wir nicht preisgeben möchten. Da ich jedoch vor Jahren oftmals nach Rezepten für besondere Tage im Leben einer Partnerschaft gefragt wurde, ist 2010 das Kochbuch „Märchenhafte Sternstunden“ erschienen. Es ist ein alltagstaugliches Kochbuch, das auch Ungeübten einen romantischen Abend bereitet. Wer noch mehr Einblick in unsere Märchenküche haben möchte, der kann gerne am 13. Juni zu unserer Jubiläumsküchenparty kommen. Dort präsentieren wir unsere neue Speisekarte „Kulinarische Erzählungen“. Diese werden in aufwendiger Handarbeit in Österreich gedruckt sowie gebunden – jede Karte ist somit ein echtes Unikat. Die Rezepte für die Speisen aus dieser Karte haben wir in einem neuen Kochbuch zusammengefasst, welches bald im Handel erhältlich sein wird. Ein Rezept daraus verrate ich Ihnen aber gerne schon heute. Mit „Der Schweinehirt“ können sich alle Sternstunden-Liebhaber auf die neue Rezeptsammlung einstimmen.

#### **Allgemeines über das Märchenhotel – anno 1640**

In einem der schönsten Fachwerkhäuser, erbaut 1640, blickt das 4-Sterne Märchenhotel im Herzen der historischen Altstadt von Bernkastel-Kues, auf annähernd 375 Jahre gastliche Familientradition zurück. Katja und Stefan Krebs führen das mehrfach ausgezeichnete Haus (zweimal Gastgeber des Jahres, Gastronomiepreis, Profisieger Royal Creation, Qualitätssiegel der Stufe III der Initiative ServiceQualität Deutschland, Dehoga Umweltcheck Gold) bereits in der zehnten Generation. Als Mitglied bei den Historic Hotels of Europe und Eurotoques Deutschland setzt man auf exklusives Wohnen und Speisen im Kulturdenkmal. Seit diesem Jahr ist zählt man sich stolz zu den Gastgebern der Schlosshotels & Herrenhäuser.

münchner marketing manufaktur gmbh  
westendstr. 147, rückgebäude  
80339 münchen  
t. +49 (0)89-7 16 72 00 10  
f. +49 (0)89-7 16 72 00 19  
info@m-manufaktur.de

In der einst historischen Weinstube (der ältesten Deutschlands) findet man heute das Restaurant „anno 1640“, das historische Wohnzimmer des Hauses. Hier werden Abend für Abend die Gäste mit echten Geschmackserlebnissen verwöhnt. Ob fangfrische Forelle — zubereitet nach einem Rezept aus der vierten Generation — oder ein frisches, saisonales Gourmetmenü. Stefan Krebs versteht es, seinem Anspruch unvergleichliche Gerichte zu zaubern, gerecht zu werden.

**Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:**

Münchner Marketing Manufaktur GmbH  
Desiree Brandhoff, Public Relations  
d.brandhoff@m-manufaktur.de, T +49 (0) 89 – 7 16 72 00 18

**Der Presstext wurde von Sandra Neumann-Rystow, Casus text & konzept, verfasst:**

Sandra Neumann-Rystow, Casus text & konzept, [www.casustextet.de](http://www.casustextet.de)  
info@casustextet.de, T +49 (0) 170 – 31 42 997