



Drei Generationen mit viel Energie, um die Gastronomie in der Rhön, speziell in Gersfeld-Obernhausen, voranzubringen: Oliver, Thomas und Erich Brell vor dem runderneuten „Gasthof zur Fuldaquelle“.
Fotos: privat

Schub für Rhöngastronomie

STABWECHSEL und Investitionen an der Fuldaquelle

In Osthessen wird es zunehmend schwieriger, Nachfolger für die Führung von Gastronomiebetrieben zu finden. In der Rhön geben reihenweise Restaurants auf. In Gersfeld-Obernhausen im Schatten der Wasserkuppe hingegen startet ein traditionsreicher Gasthof durch.

Der erfahrene Gastronom Thomas E. Brell (52), der seit über 30 Jahren sehr erfolgreich mit Ehefrau Annette Brell (50), die „Grillenburg“ in Fulda-Lehnerz führt, hat im Juni 2015 die elterlichen Betriebe „Hotel Berghof Wasserkuppe“ und „Gasthof zur Fuldaquelle“ in Oberhausen übernommen. Diese wurden bis dahin von seinem Vater, Altgastonom Erich Brell (76), der seit 62 Jahren hinter dem Herd steht und 55 Jahre selbständig war, gelenkt. Sohn Oliver (25): „Andere Kinder haben im Sandkasten gespielt und ich im Paniermehl, denn die Küche war meine Spielwiese.“ Er hat im Kolpinghaus in Fulda Koch gelernt und dann die Hotelfachschule besucht. Seit einigen



Bemerkenswerte Küche, tolle Lage, unschlagbare Aussicht: Das verspricht der Genussgasthof Fuldaquelle.

Jahren führt der Junggastonom das Restaurant „Schlossbräu“ in Gersfeld mit Erfolg.

„Ich habe die Rhön und ihre Bewohner im Laufe der Jahre in mein Herz geschlossen. Deshalb habe ich ja gesagt, als mein Vater mich fragte, ob wir aus der ‚Fuldaquelle‘ einen Genussgasthof machen wollen“, sagt der junge Rhönwirt.

Vater Thomas: „Dem Gasthofsterben in der Rhön muss ein Ende gesetzt werden, was nur gelingen kann, wenn sich junge, engagierte Idealisten finden, die frische Gastronomie mit traditionellen und re-

gionalen Werten zeitgemäß verknüpfen.“

Familie Thomas Brell hat aus eigenen finanziellen Mitteln, sehr viel Eigenleistung und regionalen Handwerksbetrieben aus dem „Gasthof zur Fuldaquelle“ den neuen „Genussgasthof Fuldaquelle“ geschaffen. Mit über 40 Betten und mehr als 140 Plätzen in drei Themenrestaurants soll der Genussgasthof am Fuße der Wasserkuppe ein neuer Genussstern in der Rhön werden.

Die seit 1866 existierende „Fuldaquelle“ wurde mit einem sechsstelligen Betrag um-

fassend renoviert und liegt 714 Meter über dem Meeresspiegel. In der „Panoramastube“ bietet sich für die Genussröhner ein wunderbarer Blick ins Rhöntal und auf das Fliegerdenkmal, denn eine acht Meter lange Glasfront zeichnet diesen Raum aus. Auch die „Quellstube“ oder das Restaurant „Ursprung“ bewahren Altes, präsentieren es aber modern.

Die Mannschaft der Genussküche legt ihren Schwerpunkt auf Regionalität. So wurden alte urrhönerische Rezepte ausgegraben und pfiffig interpretiert. Von Oma Herta Brell ist ihr Weckbroat zu finden. Neukreiert hat der Küchenchef seine Maddespätzle, die zum Hirtensäckchen passen. Der fast vergessene Ploatz wird in einem speziellen Backofen mit Rhönbachforelle, Speck, Schmand und anderen Köstlichkeiten neu ins Leben gerufen. Das eigene „Quellbier“ wird mit quellfrischem Wasser vom Hauswald gebraut.

„Auch die Mundart wollen wir mit der Speisekarte wieder mehr pflegen, denn auch sie ist ein Teil unserer Rhön“, erklärt die Familie Brell, die ihr Lokal vor einer Woche eröffnet hat. vn