

Modernes Design für Traditionshaus

Den vierten Stern vor Augen - Brauerei renoviert Hotel und Restaurant Eifelbräu



Foto: (e_bit)

(Bitburg) Das Hotel und Restaurant Eifelbräu wird zurzeit umfangreich renoviert. Neben einer neuen Außenterrasse werden alle Zimmer und Säle neu ausgestattet. Auch einen Aufzug wird es zukünftig geben. Das Haus öffnet am Ostersonntag wieder seine Türen. Die Gäste dürfen gespannt sein.

Bitburg. Wer will fleißige Handwerker sehen? Der muss nur zum Eifelbräu gehen. Da geht es vier Tage vor der Eröffnung, als wir als erste einen Blick in die Baustelle werfen dürfen, noch zu wie in einem Ameisenhaufen. In allen Zimmern wird gestrichen, gebohrt, gehämmert und geputzt. An Ostersonntag ist es dann so weit: Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten öffnet das Traditionshaus wieder seine Türen.

"Wir haben nur fleißige Lieschen hier arbeiten - das geht ratzfatz", sagt Pächter Dieter Poss und strahlt über das ganze Gesicht.

"Die Harmonie zwischen den einzelnen Firmen ist einzigartig", lobt er.

Neues Erscheinungsbild

Die Zielgerade vor Augen ist der gelernte Koch und jetzige Hotelmanager schon sehr gespannt auf die Reaktionen. "Am meisten freue ich mich auf das Aha der Gäste." Das Eifelbräu ist seit 1952 im Besitz der Bitburger Brauerei. "Das Foyer erhält ein komplett neues optisches Erscheinungsbild. Die Gaststube und das Restaurant sowie die Säle erhalten ein ‚Facelifting‘. Neu gestaltet werden außerdem die Hotelzimmer samt Bädern, die Treppenhäuser und Flure sowie die Außenterrasse. Zusätzlich erhält das Haus einen Personenaufzug, um den Gästen einen komfortablen Zugang zu den 26 Gästezimmern auf drei Etagen zu ermöglichen",

23.03.2016 sagt Michael Stumpf, Verkaufsdirektor bei Bitburger.

Stefanie Glendien

Drei Monate Umbauzeit

Kurz vor Weihnachten hat der Umbau begonnen, nun - drei Monate später - soll die Renovierung bis Ostern größtenteils abgeschlossen sein, sodass der Betrieb wieder aufgenommen werden kann. "Die restlichen Arbeiten werden bei laufendem Betrieb fortgesetzt, wobei natürlich darauf geachtet wird, die Gäste nicht zu stören", sagt Stumpf.

Die Tagungs- und Veranstaltungssäle haben bis auf das Eichenparkett eine völlig neue Optik erhalten. Die Wände sind dunkelgrau und beige gestrichen, die Decken weiß, zwischendrin gibt es Elemente aus gebrochenem Granitstein. Dazu kommt eine neue Raumbelichtung, und auch die Beschallung wurde modernisiert. Alles in allem wirkt das sehr edel, modern und zugleich gemütlich. Auch in den Gästezimmern und an der Rezeption setzt sich der neue Stil fort.

Rauchfrei, allergikerfreundlich und mit der modernsten Schließanlage versehen, die es derzeit auf dem Markt gibt: So präsentieren sich die Zimmer in neuer Optik. Die Wände sind in einem hellen Beige-Grau gestrichen, am Boden liegt Eichenparkett, lindgrün und hellbraun sind die Stoffe. Auch die Bäder sind komplett saniert. In Zukunft erreicht man die behindertengerechten Räume per Aufzug - auch eine Neuerung im Haus. "Wir sind bisher ein Drei-Sterne-Haus Superior, streben aber den vierten Stern an", sagt Poss, der schon seit 20 Jahren Partner der Bitburger Brauerei ist und seit 2003 das Eifelbräu führt.

Es gibt kaum noch einen Bereich, der nicht modernisiert wurde. So sind auch Rezeption und Büro völlig neu gestaltet - ebenso wie die Terrasse. Dort gibt es demnächst Loungemöbel, einen überdachten Raucherbereich und insgesamt 50 Sitzplätze. Begrünt wird

das Ganze auch noch.

Am ehesten erhalten geblieben sind die Speiseräume. "In der Gaststube haben wir den alten Bräustil beibehalten", sagt Poss. Es wurden jedoch die dunklen Decken weiß gestrichen, die Vorhänge ausgetauscht und die Möbel mit schwarzem Leder neu bezogen. Tradition auf der einen Seite schließt Fortschritt auf der anderen Seite aber nicht aus. "Im ganzen Haus wird es durch sogenannte Access-Points WLAN, also freies Internet geben", sagt Jessica Zupanc, zuständig für Empfang und Administration. Und Weite in neuer Dimension. Durch Faltelemente zwischen dem Bit-Salon, Beda-Saal und dem Schubert-Saal finden bequem 300 Personen Platz. "Und dann haben wir immer noch Raum für eine Tanzfläche", sagt Poss, der mit seinem 25-köpfigen Team auch die Bitburger Stadthalle betreibt und schon mehrfach 2000 Menschen bekocht hat.

Neudeutsch und frisch

Die Küche im Eifelbräu bleibt aber wie sie ist: "neudeutsch, frisch und ohne Fertigprodukte".

Doch bevor der Ofen wieder angeschmissen wird, müssen die Handwerker noch ein paar Nachtschichten einlegen. Und was das alles kostet? Dazu schweigen Brauerei und Inhaber vornehm. Doch eine dicke sechsstellige Euro-Grenze dürfte überschritten worden sein.

Anzeige