

Serie „Ebbes von hei!“

## Was die Frühstücksbrötchen über das Hotel verraten

15. August 2021 um 13:59 Uhr | Lesedauer: 5 Minuten



Vorne die Seniorchefs Hermann und Edeltraud Maurer, hinten Annette Maurer und Roland Schweizer. Foto: Alexandra Broeren

**Saarwellingen. Das Hotel Maurer in Saarwellingen legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte. Doch auch die Frühstücksbrötchen sind ein wichtiger Teil des Erfolgskonzepts, erklärt das Hotelier-Ehepaar Annette Maurer und Jochen Schweizer.**

---

Von Alexandra Broeren

---

Beginnen hat das regionale Denken im Saarwellingener Hotel Maurer schon vor vielen Jahren. Denn die Art, wie die Gäste die Frühstückseier vom benachbarten Bauernhof in den höchsten Tönen gelobt haben, hat das Hotelier-Ehepaar Annette Maurer und Jochen Schweizer schon vor vielen Jahren angespornt, sich nach hochwertigen lokalen Produkten umzusehen, die sie ihren Gästen anbieten können. Jetzt sind sie zertifiziertes Mitglied der Regional-Initiative „Ebbes von Hei!“ geworden.

„Auf die Regionalität haben wir eigentlich schon immer geachtet“, sagt Annette Maurer, die gemeinsam mit Ehemann Roland Schweizer das Haus im Jahr 2007 von ihren Eltern übernommen hat. Damals hat das Ehepaar das Haus, das in den 50er Jahren vom Großvater als Gasthaus und Metzgerei gegründet wurde, komplett modernisiert und umgebaut. 31 Gästezimmer hat das Hotel jetzt, sowie 50 Plätze im Festsaal und 40 im Restaurant. Dazu kommen noch 20 Plätze im Nebenzimmer. Beim Interview sitzen wir im gemütlichen neuen Biergarten im Hof, der vor kurzem fertig geworden ist, und wo es sich ebenfalls 50 Gäste gut gehen lassen können. Die Tische im Biergarten sollen im kommenden Frühjahr noch überdacht werden. Die große Spielwiese neben dem Biergarten wird auch von den Saarwellingener Nachbarskindern genutzt.

## INFO

„Ebbes von hei“ will die Region stärken



Logo der Initiative Ebbes von hei Foto: Achim Laub

**Nicht erst seit** der Corona-Pandemie ist bei vielen Menschen das Bewusstsein für regional erzeugte Lebensmittel aller Art gewachsen. Auch die Diskussion um den Klimawandel und jene Faktoren, die die Klimaveränderung begünstigen, rückt eine naturnahe, nachhaltige Lebensmittelproduktion in kleinen, geografisch überschaubaren Kreisläufen und kurzen Verwertungs- und Transportketten vom Erzeuger zum Verbraucher zunehmend in den Fokus.

Hier setzt die 2011 gegründete Regionalvermarktungs-Initiative „Ebbes von hei“ an. Sie will die Entwicklung in der Saar-Hunsrück-Region unterstützen, „weil uns unsere Heimat am Herzen liegt“. Als Zusammenschluss von Gastronomen, Handwerkern, Landwirten, Direktvermarktern, Dienstleistern, Kulturschaffenden und zahlreichen Institutionen aus der Region wolle die Initiative ein regionales Selbstbewusstsein zu schaffen. „Ebbes“ für die Region ist ein Produkt der gemeinsamen Leidenschaft und Köchleinmeisterin Anette Maurer aus dem Saarland, die ihre Gäste mit Pfälzlichkeit und Convivialität SZ-Produkten in der Region. „Die Gäste sollen merken, dass die für „Ebbes“ sind, woher das auf gutes Essen legt“, sagt sie. Und dieses regionale Konzept komme bei den Gästen auch gut an. Und wenn sie dann hört: „An den Frühstücksbrötchen merke ich, dass ich bei Ihnen bin.“ Es ist so selten, dass man in einem Hotel so gute frische Brötchen bekommt“, freut sie sich. Die hochgelobten Frühstücksbrötchen werden übrigens jeden Morgen von der Bäckerei Welling geliefert; die Eier, die Annette Maurer ihren Gästen zum Frühstück serviert, stammen nach wie vor vom benachbarten Bauern.

„Wir wollen natürlich auch zeigen, was das Saarland zu bieten hat“, ergänzt Roland Schweizer und eine gute Portion Stolz auf die Region schwingt dabei in seiner Stimme mit. Beispielsweise beim Verdauungsschnäpschen nach dem Essen: Die Spirituosen kommen aus der Brennerei Monter und „vom Latz aus dem Ort“. Aber auch aus regionalen Brennereien in Lothringen. „Wenn die Gäste schon im Saarland sind, wollen sie ganz oft ein französisches ‚Eau-de-vie‘ probieren“, schmunzelt Schweizer. Zum Essen empfiehlt er Mosel-Weine aus den Weingütern Markus Molitor und Schmitt-Weber. Oder für diejenigen, die es lieber alkoholfrei haben, Säfte aus Merzig.

## LESEN SIE AUCH



Kreistag sagt Ja

Landkreis wird Mitglied bei „Ebbes von Hei“



SZ-Serie

Feines aus der Region bei „Ebbes von hei“

Dank der Initiative „Ebbes von hei!“ sei die Versorgung mit regionalen Spezialitäten recht einfach geworden, sagt Annette Maurer: „Man hat ein Netzwerk und man kennt sich.“ Einmal in der Woche fährt sie beispielsweise zum Zennerschen Hofladen nach Gerlfangen zum Einkauf. „Dort kaufe ich Fleisch und Kartoffeln, aber auch Dinkel- und Sauerteigbrot auf Vorrat, denn das kann man gut einfrieren“, sagt sie. Sogar das Eis zum Nachtisch stammt aus der Region, nämlich aus der Eismanufaktur Charlotte in Theley.

Aber nicht nur auf Regionalität legt das Hotelier-Ehepaar Maurer-Schweizer Wert, auch in anderen Bereichen ist Nachhaltigkeit im Hotel Maurer gefragt: „Wir verwenden beispielsweise seit langem in Küche und Restaurant keine Alufolie mehr“, sagt Annette Maurer. Und Roland Schweizer, der unter anderem für die Haustechnik verantwortlich zeichnet, plant bereits, die beiden E-Tankstellen des Hotels mit selbst erzeugtem Strom aus Solarpanels zu füttern. „Das habe ich mir fürs kommende Jahr vorgenommen“, sagt er.

Während der Pandemie hatten Annette Maurer und Roland Schweizer ihr Haus durchgehend geöffnet, um Geschäftsreisenden eine Unterkunft zu geben und sie zu verwöhnen. „Als kleines Haus konnten wir uns das erlauben.“ Aber ein Problem, das die saarländische Gastronomie insgesamt beschäftigt, macht auch dem Hotel Maurer derzeit zu schaffen. Denn die 15 Mitarbeiter, die sie vor dem Lockdown beschäftigt hatten, konnte sie nicht alle nicht halten, und einige von ihnen sind in den letzten eineinhalb Jahren in andere Branchen abgewandert. Zwei Stellen konnte das Hotelier-Ehepaar aber inzwischen bereits neu besetzen und auch ein neuer Azubi gehört zur Planung.

Hotel Maurer, *Schlossstraße 58, Saarwellingen, erreichbar unter der Telefonnummer (0 68 38) 8 60 00.*

[www.hotel-maurer.de](http://www.hotel-maurer.de)

Alle Teile der Serie *im Internet:*

[www.saarbruecker-zeitung.de/  
feines-aus-der-region](http://www.saarbruecker-zeitung.de/feines-aus-der-region)