

24

STUNDEN
GASTLICHKEIT

FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIEKONZEPTE



GEFRAGT: WORK-LIFE-BALANCE | HAPPY BIRTHDAY CURRYWURST | CASH WAR GESTERN

AUSGABE: 05119

HEFTPREIS: 8 € (INLAND) | 9 € (AUSLAND)

Einzigartig!



Der Blick von der Terrasse des Seerestaurants Eibsee Pavillon ist unbeschreiblich: Auf der einen Seite glasklares Wasser, acht Inseln und reichlich unberührte Natur und auf der anderen Seite ein imposantes Bergpanorama inklusive Zugspitzmassiv.

Allein für diesen Ausblick lohnt sich ein Besuch in dem im April 2019 wiedereröffneten Ausflugsrestaurant. Ausflugsrestaurant? Ja, richtig gelesen. Aber für Familie Rieppel, die nicht nur das Restaurant, sondern auch noch ein Hotel, eine Alm, einen Biergarten und sogar den Eibsee ihr Eigen nennen darf, ist das kein Schimpfwort. Im Gegenteil. Schließlich geht es, ähnlich wie in den beiden hoteleigenen Restaurants, um eine gute und qualitativ hochwertige Küche. „Wir reißen weder hier noch da nur Tüten oder Dosen auf, sondern wollen unseren Gästen Qualität bieten“, erklärt Marc Rieppel. Und die ist gefragt. „Mittlerweile ist es so, dass die Gäste

Das Seerestaurant Eibsee Pavillon liegt, wie der Name schon vermuten lässt, am Eibsee und damit am Fuße der Zugspitze. Für viele Gäste der Region gehört ein Besuch in dem kürzlich wiedereröffneten Restaurant zum guten Ton – oder viel mehr zu einem guten Ausflug.

wissen wollen, wo zum Beispiel das Fleisch oder der Fisch auf ihren Tellern herkommt“, ergänzt der Geschäftsführer. Stolz erzählen die Rieppels von ihren heimischen Lieferanten, die Ware aus der Region liefern und dem hauseigenen Fischer, der Renke, Saibling & Co. direkt aus dem Eibsee holt.

Regionaler, und vor allem authentischer, geht es fast nicht. „Wir müssen allerdings auch realistisch bleiben. Aufgrund der hohen Mengen kann man nicht in allen Bereichen ausschließlich regionale Ware servieren“, gibt Marc Rieppel zu bedenken. Das bedeutet zum Beispiel, dass der fangfrische Fisch lediglich von Mai bis Oktober auf den Tellern der Gäste landen kann.

Ausflugspektrum

Ausflugs Gastronomie bedeutet für Familie Rieppel aber auch ein entsprechend breit gefächertes Angebot. Schließlich sollen hier nicht nur Familien, sondern auch Wanderer und andere Ausflügler oder größere Grup-

pen, die zum Beispiel einen Geburtstag feiern wollen, satt werden und glücklich nach Hause gehen. Und so finden sich auf der Karte eben nicht nur die typischen Ausflugs-klassiker, sondern auch ein Vitello „Bavaria“ mit Kernöl-Dressing, frischem Meerrettich und Brotkorb, ein Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Süßkartoffel-Pommes und buntem Salat sowie diverse Flammkuchen-Variationen. Eher klassische Speisen, darunter ein ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbier-Sauce, Apfelblaukraut und abgeschmolzenen Kartoffelknödeln oder Rahmschwammerl mit Semmelknödeln und Wildkräutern, finden sich aber auch auf der umfangreichen Speisekarte. „Burger, Weißwürste und Wiener Schnitzel sind bei unseren Gästen allerdings besonders beliebt“, schmunzelt Pia Rieppel, Schwester von Marc und ebenfalls Geschäftsführerin des Familienbetriebes. Süße bayerische Schmankerl dürfen natürlich auch nicht fehlen. Und spätestens beim hausgemachten Kuchen aus der Hotel-Pâtisserie wird jeder schwach.

Neuer Glanz

Seit der Wiedereröffnung bleibt der eine oder andere Gast sogar noch lieber und vor allem länger sitzen, um sich ein Stück hausgemachten Kuchen zu gönnen. Schließlich erstrahlt das Restaurant jetzt in neuem Glanz: Markante Farben an Wänden und Stühlen, rustikal angehauchte Holzelemente, urban-filigane Beleuchtung und der Umgebung entsprechend ausgewählte Deko-Elemente verleihen ein neues und modernes Ambiente.

Die neue große Glasfront mit Blick auf den Eibsee lässt sich bei schönem Wetter öffnen und bringt zusätzlich Licht in den ehemals eher dunkel gestalteten Gastraum. Der Clou: blieb der Raum im Sommer bislang häufig ungenutzt, ist er heute an manchen sonnigen Tagen beliebter als die großräumige Terrasse. „Wir haben uns ein offenes, helleres Restaurant mit flexibler Bestuhlung ge-

wünscht – im besten Fall einen stufenlosen Übergang hinaus auf die Seeterrasse“, erklärt Pia Rieppel. Eben diese setzte das Planungs- und Einrichtungsbüro Neumeier problemlos um. Schon als sich die Familie vor etwa anderthalb Jahren entschloss, die anstehende Küchenrenovierung mit einer kompletten Sanierung und Modernisierung zu verbinden, bestand der Kontakt zu dem Handwerksbetrieb aus Holzkirchen. Damals setzte sich die Familie aufgrund einer Empfehlung mit Neumeier in Verbindung. Wer hätte zu dem Zeitpunkt schon ahnen können, dass bereits der erste Entwurf die Zusammenarbeit besiegeln würde. „Schon beim ersten Gespräch war uns klar, dass die Chemie stimmt und die Zusammenarbeit funktionieren wird“, berichtet Marc Rieppel rückblickend.

Und selbst der straff angesetzte Zeitplan von Oktober bis April brachte das Team um Martin Neumeier nicht ins Schwitzen. Marc Rieppel zeitweise schon: „Für mich selbst war das ein extrem hoher Stressfaktor. Aber ich hatte einem Stammgast versprochen, dass er Mitte April seinen 60. Geburtstag bei uns feiern könne.“ Und zwischenzeitlich gab es durchaus Momente, in denen es so aussah, als ob das zeitlich begrenzte Vorhaben scheitern könnte. Aber der Geschäftsführer hält seine Versprechen – und ist zufrieden. „Die Rückmeldungen sind ausnahmslos positiv. Sowohl bei den Gästen als auch bei den Mitarbeitern. Letztere waren zu Beginn der Umbauphase etwas skeptisch, aber durch die Einbindung in den Projektprozess waren sie schnell mit Spaß und Lust bei der Sache – bis heute“, berichtet er stolz. Sich für einen kompetenten Partner und Planer entschieden zu haben, bereut Familie Rieppel nicht. Im Gegenteil: „Man darf bei solchen Projekten nicht nur die finanziellen Aspekte berücksichtigen, auch die Chemie muss stimmen.“ Dass es mit Neumeier keine (finanziellen) Überraschungen gab, war da nur das Tüpfelchen auf dem i. Bei den in naher Zukunft geplanten Umbaumaßnahmen im Hotel, hat Martin Neumeier mit seinem Team deshalb gute Chancen. **jel**



Seerestaurant Eibsee Pavillon – Grainau

Ausflugsrestaurant am Fuße der Zugspitze, welches ein hochwertiges, regionales Speisenangebot anbietet.

ERFOLGSFAKTOREN

**Familienunternehmen
Ausflugs-gastronomie
Lage am Eibsee
Ausblick
Engagierte Mitarbeiter**

INHABER
FAMILIE RIEPPEL

MITARBEITER

SITZPLÄTZE

18 280

WWW
WWW.EIBSEE.DE

INSTAGRAM
EIBSEE

