

► Rheinland-Pfalz

# Mit Wein die Gäste begeistern

Markus Reis hat sein Hotel Zeltinger Hof um einen Speiseraum erweitert / Er setzt auf Traditionen der Moselwinzer

**ZELTINGEN-RACHTIG.** Vergessene Traditionen alter Winzerfamilien, die zum Essen noch gemeinsam am großen Tisch saßen, will Hotelier Markus Reis wieder erlebbar machen. In „Johannes Kisch“, mundartlich für Johannes Küche. Der neue Gästeraum befindet sich in einem 1584 errichteten Fachwerkhaus gegenüber des 3-Sterne-superior-Hotels.

Das Hotel und Restaurant Zeltinger Hof ist ein Familienbetrieb. Reis' Vater hatte 1967 in Zeltingen eine Metzgerei übernommen und diese 1976 um ein Gasthaus erweitert. Auf Wunsch des Vaters absolvierte der Junior auch eine fundierte gastronomische Ausbildung. Seine Lehrjahre als Koch verbrachte Markus Reis bei Franz Keller in Schwarzen Adler in Oberbergen. Weitere Stationen waren das Tantris, der Bayerische Hof sowie die Hilton-Kette. 1993 stieg er in das elterliche Unternehmen in Zeltingen an der Mosel ein und ließ sich „die Gourmet-Flausen austreiben“, wie er heute sagt. Er stellte den Betrieb auf frische Küche um. Seit 1995 erwarb sich Reis zudem einen Namen im Catering-Geschäft, wo er auch vor Events mit 2000 Gästen nicht zurückschreckt. Inzwischen gilt er als größter Caterer der Region. 2001 musste er in die Fußspuren des Vaters treten, als dieser gestorben war.

## Mosellauf an der Decke

Aus dem ursprünglichen Gasthaus ist inzwischen ein 3-Sterne-superior-Hotel geworden, zu dem weitere Gebäude in der Nachbarschaft und ein modernes Gästehaus gehören. Das Thema Wein dient dabei stets als gemeinsamer Nenner. Die Zimmer über der nahegelegenen Ratschänke sind im Landhausstil gestaltet, mediterranes Flair zeichnet das Gästehaus Margarete aus und das Haupthaus bietet durchgestylte Design-Zimmer, die ebenfalls das Wein-Thema aufnehmen: An den Wänden sind Teile der Mosel auf alte Fassdauben gemalt, und unter den



**Bekennender „Weinverrückter“:** Bei Hotelier Markus Reis können die Gäste 150 verschiedene offene Weine probieren

Foto: Norbert Krupp

Glasscheiben der Tische ruht eine Auswahl edler Moselweine, die sich als Souvenir anbieten. Klar, dass auch in der Minibar jeweils vier halbe Flaschen Moselwein bereitliegen.

Hotelier Reis ist ein bekennender „Weinverrückter“. In seinem Restaurant und in seiner rustikalen Weinstube bietet er ständig 150 offene Weine an, darunter auch hochwertige Rieslinge fast aller namhafter Mosel-Weingüter sowie der besten Betriebe an Ahr, Mittelrhein, Nahe und im Rheingau. Auch eine Auswahl guter Rotweine kann bei Reis glasweise verkostet werden. Die angebrochenen Flaschen und ein kleiner Vorrat jeder Position stehen in übersichtlichen Regalen in einem Kühlraum hinter der Getränketheke bereit. Restmengen wandern in die Küche, dort werden sie noch verwendet. Küchenchefin im Zeltinger Hof ist die Vietnamesin Nga Hoang. Sie setzt auf umliegende Erzeuger der Initiative „Regional – Erste Wahl, Moselküche neu erleben.“

hen zudem verschieden große Räume für Tagungen, Feiern oder gemütliche Weinproben zur Verfügung.

Ein weiteres Objekt, das Reis bereits zu bauen begonnen hat, ist sein „Weinreich“. Das erste Zimmer ist bereits bezugsfertig. Zudem hat er jüngst das benachbarte Feuerwehrgebäude erworben. Auf dem Vorplatz will er die Chance nutzen, eine zusätzliche Außengastronomie einzurichten. Ein künstlicher Wasserlauf, der die Mosel nachbilden soll und von Kräutern eingefasst ist, lässt dies bereits erahnen.

## Vorausschauend kalkuliert

Besitzt Reis eine eigene Gelddruckmaschine – oder wie finanziert er all seine Aktivitäten? Die Frage nach den Hausbanken zaubert ein verschmitztes Lächeln auf das Gesicht des umtriebigen Gastronomen: „Bisher hat's funktioniert“, sagt er. Seine Strategie: Vor der Winterpause, in der stets die Bauarbeiten und Renovierungen in Eigenleistung sowie durch heimische Handwerker erledigt werden, informiert er die Banken über die anstehenden Maßnahmen. Dann lässt er sich die Kreditlinien anpassen, aber ohne Hypotheken aufzunehmen. „Wenn im Frühjahr dann das Geschäft brummt, ist das geliehene Geld schnell wieder zurückbezahlt.“

Norbert Krupp

## Zeltinger Hof

- **Eröffnet:** 1976
- **Eigentümer und Betreiber:** Markus Reis
- **Kategorie:** 3 Sterne superior
- **Zimmer:** 21 DZ, 2 EZ
- **Belegung:** 55 Prozent
- **Durchschnittliche Aufenthaltsdauer:** 3 Tage
- **Durchschnittspreis:** DZ ab 74 Euro (inkl. Frühstück)
- **Mitarbeiter:** 10 Vollzeit und bis zu 20 Teilzeit/Aushilfen
- **Küchenchefin:** Nga Hoang
- **Sitzplätze im Restaurant:** Restaurant 45, Winterstube 32
- **Preise (Hauptgericht):** 9 bis 23 Euro
- **Durchschnittsbon:** 25 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Kontakt:** Kurfürstenstraße 76  
54492 Zeltingen-Rachtig  
Tel. 06532 93820  
www.zeltinger-hof.de