

# Drei Themen

## „Fuldaquelle“ umgebaut und neu eröffnet

■ **Fulda/Gersfeld.** Der erfahrene Gastronom Thomas E. Brell (52), der schon seit über 30 Jahren sehr erfolgreich mit seiner Frau Annette (50), die „Grillenburg“ in Lehnerz führt, hat im Juni 2015 die elterlichen Betriebe „Hotel Berghof Wasserkuppe“ und „Gasthof zur Fuldaquelle“ in Obernhäusen (Gersfeld) übernommen. Diese wurden bis dahin von seinem Vater, Altgastonom Erich Brell (76), der seit 62 Jahren hinter dem Herd steht und 55 Jahre selbstständig 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 anschließend die lokale Hotelfachschule besucht. Seit einigen Jahren führt der Junggastonom das Restaurant „Schlossbräu“ in Gersfeld mit großem Erfolg. Familie 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 ist der Genussgasthof am Fuße der Wasserkuppe ein neuer Genussstern in der Rhön. Die seit 1866 existierende „Fuldaquelle“ wurde mit einem sechsstelligen Betrag umfassend renoviert und liegt 714 Meter über dem Meeresspiegel. In der „Panoramastube“ bietet sich ein wunderbarer Blick ins Rhöntal und auf das Fliegerdenkmal, denn eine Glasfront über acht Meter zeichnet diesen schmucken Raum aus. Auch die „Quellstube“ oder das Restaurant „Ursprung“ bewahren Altes, präsentieren es aber ansprechend modern. Die Mannschaft der Genussküche legt ihren Schwerpunkt auf Regionalität. So wurden wirklich alte urrhönerische Rezepte ausgegraben und pfiffig interpretiert. Von Oma Herta ist ihr „Weckbroate“ zu finden. Neu Kreiert hat der Küchenchef seine „Maddespätzle“, die zum „Hirtensäckchen“ ideal passen. der fast vergessene „Ploatz“ wird in einem speziellen Backofen mit Rhönbachforelle, Speck, Schmand und ande-

ren Köstlichkeiten neu ins Leben gerufen. Das eigene „Quellbier“ wird mit quellfrischem Wasser vom Hauswald, dem Glaswald, gebraut.

• Weitere Informationen zum „Genussgasthof Fuldaquelle“: Obernhäusen 4, 36129 Gersfeld, Telefon 06654/7414, [www.Fuldaquelle.com](http://www.Fuldaquelle.com), [Genussgasthof@Fuldaquelle.com](mailto:Genussgasthof@Fuldaquelle.com).



Familie Brell hat aus eigenen finanziellen Mitteln aus dem „Gasthof zur Fuldaquelle“ den neuen „Genussgasthof Fuldaquelle“ geschaffen.

