

Liebe Gäste,

bei der Eröffnung unseres Hotels im Jahr 2008 haben wir als Gastronomie-Fremdlinge ganz ursprünglich einmal den Betrieb eines kleinen zugehörigen Bistros geplant um den Hotelgästen „irgendetwas zu essen“ anbieten zu können. An einen richtigen Restaurantbetrieb, Weinabende, Caterings und Veranstaltungen mit individuellen Menüs haben wir jedenfalls damals nicht zu denken gewagt.

Durch viel Herzblut, Engagement und vor allem einem tollen Team hat sich alles ganz anders entwickelt, sodass all dies irgendwann zu unserem Tagesgeschäft gehörte.

2020 wurden wir wie so viele durch Corona „ausgebremst“ und auch danach war es nie mehr wirklich wie zuvor. Viele Fachkräfte haben im Zuge der Pandemie die Branche gewechselt, die Gastronomie hat sich verändert und vieles ist schwieriger geworden.

Nach der Pandemie haben wir mit viel Motivation, neuen Ideen und einer Mischung aus altem und neuem Team frischen Wind in unser Restaurant gebracht. Wir wissen es sehr zu schätzen, dass wir trotz Pause direkt eine gute Resonanz darauf erhielten und bis heute haben.

Dennoch haben wir uns aus mehreren Gründen nun dazu entschieden zu unseren alten Plänen zurückzukehren:

Die Kostensteigerungen der letzten Jahre führen dazu, dass man betriebswirtschaftlich eine Gastronomie nicht mehr so führen kann wie wir es für richtig halten und wie wir es aktuell tun: mit hochwertigen und frischen Produkten, mit guten Mitarbeitern zu fairen Löhnen, mit Handarbeit statt Convenience, ständig wechselnder Speisekarte, individuell ausgerichteter Veranstaltungen, etc.

Aufwand und Kosten die für dieses Konzept betrieben werden müssen stehen nicht mehr im Verhältnis zu Preisen, die für den Gast am Ende des Tages noch bezahlbar sind. Zu Jahresbeginn hat die Politik mit einer Mehrwertsteuer-Reduktion auf Speisen reagiert. In jedem Fall eine Entlastung für die Gastronomie. Die Kostensteigerungen der letzten Jahre übertreffen diese Entlastung jedoch um ein Vielfaches.

Zudem fehlt uns als Betreibern seit Jahren die Zukunftsperspektive auf dem Arbeitsmarkt. Wir sind sehr glücklich darüber, dass wir viele Mitarbeiter in unserem Team haben die seit vielen Jahren, teilweise von Beginn an in unserem Familienbetrieb arbeiten und einen klasse Job machen. Aber auch wir sind leider immer mal wieder davon betroffen, dass sich einzelne Mitarbeiter – meist nach der Familiengründung – außerhalb der Abendgastronomie umorientieren. Dies steht auch in absehbarer Zukunft wieder innerhalb unseres Kernteams an. Der Wegfall eines solchen langjährigen Mitarbeiters lässt sich auch nach Jahren qualitativ nicht mit dem Potential des heutigen Arbeitsmarktes kompensieren. Neben dem beschriebenen Kostendruck zwingt uns auch die Aussicht auf die in den kommenden Jahren zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte unser Konzept zu überdenken.

Aus diesen Gründen werden wir uns künftig sehr viel mehr auf unser Kerngeschäft – den Hotelbetrieb – fokussieren und unser Gastronomiekonzept an diesem ausrichten. Was heißt das konkret?

Wir werden von montags bis freitags, den Tagen an denen unsere Hotelgäste verstärkt unser Restaurant nachfragen, eine kleine Speisekarte anbieten - in unserer bekannten Qualität und von einem unserer aktuellen Köche (Andreas Gessner). Auf der Speisekarte werden viele Klassiker wie unser Schnitzel aber auch leichte Gerichte für den Mittagstisch zu finden sein. Samstags, sonntags und an Feiertagen bleibt unsere Gastronomie geschlossen. Auch Caterings und Feiern mit individuellen Menüs werden wir nicht mehr anbieten können. Die Umstellung des Konzepts erfolgt

zum 14. Mai 2026. Selbstverständlich ist das Restaurant auch weiterhin für jedermann, nicht nur für Hotelgäste, geöffnet – aber eben mit einem anderen Konzept. Auch Gutscheine können weiterhin für unser Frühstück oder im Restaurant eingelöst werden.

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Gästen die uns in den letzten 18 Jahren treu waren und bei unseren Mitarbeitern, die mit uns den spannenden Ausflug in viele Facetten der Gastronomiewelt gewagt haben und jede Idee mitgetragen haben.

Wir sind zuversichtlich, dass wir mit dem nun „kleineren“ Restaurantkonzept einen guten und den aktuellen Zeiten gerechten Weg gefunden haben um unser Hotel in die Zukunft zu führen. Wir würden uns freuen Sie auch künftig bei uns begrüßen zu dürfen!

Öffnungszeiten Restaurant ab dem 14. Mai 2026:

Frühstück

Montag – Freitag 07:00-11:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen: 08:00-12:00 Uhr

Restaurant:

Montag – Freitag 12:30-21:00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen geschlossen



HOTEL IN BAESWEILER