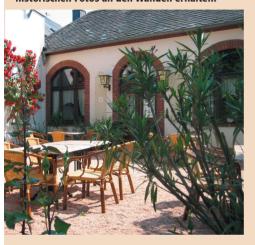
GASTROTIPP

Tradition trifft Moderne: eine wohlschmeckende Verbindung

--- GASTRONOMIE-TIPP: "SCHEPPER'S DAS RESTAURANT" IN TRIER-EITELSBACH Wer es urig liebt und bei zünftigem Essen nicht Nein sagen kann, kommt in Trier-Eitelsbach genauso auf seine Kosten wie der Gourmet, der ausgefallene Speisen schätzt und modernem Ambiente den Vorzug gibt. Das Besondere: Beides gibt es vereint unter einem Dach. 2010 gab Familie Morgen den Startschuss zu "Schepper's Das Restaurant" mit seiner gehobenen Feinschmecker-Küche. Gleichzeitig blieb die "gute, alte" Weinstube mit ihrem Bollerofen, der Theke und den historischen Fotos an den Wänden erhalten.



Mit der Eröffnung des hellen, lichtdurchfluteten Restaurants läutete Familie Morgen aber nicht nur inhaltlich und optisch eine neue Ära ein. Auch strukturell: Denn Christine und H. Erich Morgen haben den Betrieb an ihren Sohn Christian übergeben. Der 29-Jährige ist bereits seit 2004 Küchenchef des Hauses. Er war nach Wander- und Lehrjahren in renommierten Häusern in den Weinbau- und Gastro-

nomie-Betrieb der Familie zurückgekehrt. Natürlich helfen die Eltern nach wie vor mit und unterstützen ihren Sohn. Trotzdem war es ihnen ein Anliegen, die Unternehmensnachfolge früh zu regeln und Christian Morgen die Chance zu geben, seine Ideen umzusetzten. Die "Eitelsbacher Weinstube" hatte sich "mehr und mehr zum Restaurant entwickelt", erzählt Christian Morgen. Heute gibt es in der Weinstube eine kleine Extra-Karte mit Gerichten wie "gebackener Blutwurst" oder "deftiger Riesling-Weinsülze". Im Restaurant sind solche Elemente ebenfalls "eingebaut". Ansonsten versucht der Koch "Regionales mit moderner Küche zu kombinieren". Ein Garnelen-Gericht findet der Gast zum Beispiel immer auf der Karte, ansonsten liebt Morgen den Wechsel und die Variation. Mal steht bei der Zubereitung der Speisen Bärlauch im Vordergrund, mal lädt das Restaurant zu "Sylter Wochen" mit Spezialitäten aus Nord-Deutschland, dann wieder gibt es Wild oder Gans. "Ich stehe für eine anspruchsvolle Küche, die sich abhebt vom Normalen. Qualität eben, und von den Pommes bis zum Schoko-Törtchen alles von uns selber

frisch zubereitet", sagt Christian Morgen. Das liest sich dann so: "Lasagne vom Saint Pierre mit Kürbiskernspinat und gebratener Gamba" oder "Salat von Artischocken mit Erdbeeren, Basilikum und gebratener Wachtelbrust". Übrigens: Der Name "Schepper's" ist nicht dem modernen Zeitgeist geschuldet. Christian Morgen: "Nein, im Gegenteil. Das ist unser uralter Hausname. Schepper - so nennt mich im Ruwertal jeder."

→INFO: "Schepper's. Das Restaurant", Eitelsbacherstraße 29, 54292 Trier, TELEFON: (06 51) 52 25-3,

E-MAIL: info@scheppers-restaurant.de,

www.scheppers-restaurant.de

