



Christian Morgen bringt frischen kulinarischen Wind in die kleine Winzergemeinde Eitelsbach.

Traditionelle Küche – kreativ neu interpretiert

# Der Querkocher

Das Restaurant „Schepper’s“ liegt etwas abgelegen in einer kleinen Seitenstraße in Eitelsbach/Trier – dabei gibt es zum Verstecken gar keinen Grund. Christian Morgen kocht sich quer und köstlich durch die Traditionsküche der Region.

**L**aufkundschaft kommt hier eher selten vorbei. Zu versteckt liegt das Restaurant „Schepper’s“ inmitten von idyllischen Weinbergen abseits der Hauptstraße in der kleinen Winzergemeinde Eitelsbach, die zum Stadtgebiet von Trier gehört. Umso mehr Stammgäste finden immer wieder den Weg hierher – das Restaurant ist ein fester Bestandteil der Ortstradition, nunmehr bereits seit etwa 200 Jahren und in der fünften Generation unter der Leitung von Familie Morgen. Christine Morgen erinnert sich noch an die Zeit, als der große Saal

des Restaurants übergangsweise für den Schulunterricht zum Einsatz kam. In den fünfziger Jahren war das, da war sie selber noch Schülerin.

1984 übernahm sie mit ihrem Mann H. Erich den Traditionsbetrieb und bewirte seitdem die Besucher – ob nun die Stammgäste oder diejenigen, die den Weg zufällig oder aufgrund einer Empfehlung doch gefunden haben – in liebevoll familiärer Atmosphäre. Das „Klassenzimmer“ ist wieder das Kaminzimmer und statt Büchern wird Feines aus Küche und Keller serviert. Beides ist regional

geprägt, die Weinkarte insbesondere durch die hervorragenden Erzeugnisse des hauseigenen, etwa 1,5 Hektar umfassenden Weingutes. Unter der Leitung von H. Erich Morgen werden hier ausschließlich Rieslinge angebaut. Eine erlesene Auswahl weiterer Weine aus der Region rundet die Weinkarte ab.

## Moderne Klassiker

Die traditionellen Wurzeln der Küche spiegeln sich vor allem in der Speisekarte der Weinstube wider. In gemütlich rustikalem Ambiente genießt man hier bei-

spielsweise die hausgemachte Rieslingweinsülze mit Remouladensauce oder gebratene Blutwurst mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree.

Auch im Restaurant, im Kaminzimmer, bleiben die Morgens der Tradition verbunden, verbinden diese aber mit kulinarischer Kreativität und bieten ihren Gästen eine spannende, anspruchsvolle Küche. Sohn Christian stieg 2004 als Küchenchef in den elterlichen Betrieb ein und prägt seitdem die Küche mit seinem ganz individuellen Stil – als „Querkocher“, so nennt er sich selber gerne. Erfahrung und Inspiration sammelte der gelernte Koch und Hotelfachmann auf seinen vorherigen beruflichen Stationen: dem Gourmet-Restaurant „Pfeffermühle“ in Trier, dem Fünf-Sterne-Hotel „Deidesheimer Hof“ in der Pfalz, dem Drei-Sterne-Restaurant des „Waldhotel Sonnora“ in Dreis. Er besucht regelmäßige Tagungen und Seminare, wälzt immer mal wieder seine Kochbücher – und so entstehen einfallsreiche und neuartige

Kreationen, wie „Schepper's Hackbraten spezial mit geriebenem Trüffel, Bio-Spiegelei und Bratkartoffeln“. Oder „Essenz vom heimischen Wild und Strammer Max – modern interpretiert – mit Serrano-Schinken und Wachtelspiegelei“.

**Den Ahnen verpflichtet**

Seit einigen Monaten erstrahlt das große Kaminzimmer in neuem Glanz, nachdem es geschmackvoll renoviert und modernisiert wurde. Auch auf einen neuen Namen hört es seitdem: Schepper's. So neu ist der Name aber eigentlich nicht – ganz im Gegenteil. Christian Morgen deutet auf die „Ahnengalerie“, die in der Weinstube hängt, unmittelbar neben dem historischen Bollerofen. Schon sein Großvater wurde Schepper genannt. Und Schepper war damals auch der „Hausname“ des Restaurants. Als neuer Betreiber schreibt Christian Morgen die Geschichte weiter und lässt den Namen nun wieder aufleben. Neben dem normalen Restaurantbetrieb bietet er auch

Catering an und richtet Familien- und Betriebsfeiern aus – die Räumlichkeiten bieten Platz für etwa 60 Personen.

Ansonsten treibt es Christian Morgen nicht nur in der Küche quer, sondern bringt auch frische Farbe in die Gastronomie. Schwarze Schürzen, weiße Kochjacken – kennt man ja. Warum also nicht mal eine andere Farbe ausprobieren, zum Beispiel ... ein erfrischendes Lila? Immer wieder begegnet einem die „Hausfarbe“ des „Schepper's“ und verbreitet gute Laune.

Die das Restaurant umgebenden Weinberge wirken zu Jahresbeginn vielleicht noch etwas trist – doch es lässt sich gut ausmalen, welche Idylle einen hier in anderen Jahreszeiten erwartet. Wenn die Rosen auf der Terrasse blühen, die Sonne nicht nur die Rebgärten, sondern auch die Gäste verwöhnt ... dann verweilt man hier sicherlich gerne. Und gerne auch ein paar Tage länger – in einem der gemütlich eingerichteten Zimmer im Gästehaus. ■

Christian Morgen und sein junges Team im neu gestalteten Kaminzimmer.



Im Sommer zieht es die Gäste vor allem auf die idyllische Terrasse.



Die „Ahnengalerie“ neben dem historischen Bollerofen in der gemütlichen Weinstube gewährt Einblick in die lange Familientradition.



Für einen längeren Aufenthalt in Eitelbach stehen im separaten Gästehaus gemütlich eingerichtete Zimmer zur Verfügung.



Christine und H. Erich Morgen übernahmen 1984 Restaurant und Weingut. 2010 übergaben sie die Leitung an ihren Sohn.

**Schepper's**

Das Restaurant und Gästehaus

Eitelbacher Str. 29, D-54292 Trier  
Telefon +49 (0) 651 / 522 53  
Fax +49 (0) 651 / 560 62

E-Mail [info@scheppers-restaurant.de](mailto:info@scheppers-restaurant.de)  
Internet [www.scheppers-restaurant.de](http://www.scheppers-restaurant.de)

Inhaber: Familie Morgen  
Betreiber: Christian Morgen

FOTOS: TANJA KROKOWSKI, TRIER-LUXEMBURG JOURNAL (S.67 OBEN), CHRISTIAN MORGEN (S.67 UNTEN)

