

13.3.2014

Feuer legt Hotelbetrieb lahm

BRANDFOLGEN Gastronom Markus Wißkirchen kann erst in einigen Wochen wieder öffnen

VON KARIN M. ERDTMANN

Odenthal. „So viel habe ich noch nie auf meiner Terrasse gegessen“, sagt Markus Wißkirchen, der Inhaber des gleichnamigen Altenberger Hotels. Mit dem frühlingshaften Wetter hat das allerdings weniger zu tun. Zurzeit ist die Außen-gastronomie ausschließlich für Handwerker geöffnet und der Chef persönlich steht mittags am Grill – wenn er nicht gerade Bau-besprechung hat und Einsatzpläne abspricht.

Seit es vor gut einer Woche im Haupt-Stromverteiler brannte, ist der Versorgungskeller des Hauses außer Betrieb, Küche und Wäsche-rei haben keinen Strom mehr. Der Hotel- und Restaurantbetrieb ruht „mindestens bis Ende des Monats“, schätzt Wißkirchen. Nur die Rezeption ist besetzt, um Anfra-gen von Gästen zu beantworten.

Zwar war der Kellerraum durch Brandschutztüren abgeschottet, doch müssen hier sämtliche Ver-sorgungsleitungen erneuert wer-den, inklusive der Heizungsanlage. Wurstbräter vom Weihnachtsmarkt, Gläser oder Teller fürs Catering, die dort lagerten, sind größ-tenteils ein Fall für den Müll. Zu aggressiv waren Ruß und Rauch-gase, die beim Brand freigesetzt wurden.

„Wir haben noch Glück gehabt, dass es nur den Versorgungskeller getroffen hat“, meint der Odenthaler. Er ist dankbar für die Unter-stützung aus dem Kollegenkreis. Umliegende Häuser wie der Alten-berger Hof oder das Alte Brauhaus haben kurzfristig Gäste aufge-nommen oder Verpflegung gelie-fert. Der Märchenwald stellte gar



Ein kleiner Brand mit langwierigen Folgen: Das Hotel Wißkirchen ist seit dem Feuer geschlossen. BILDER: DINO



Küchenchef Frank Deterling mit seinen beiden Koch-Azubis, die sich in der Küche des Märchenwalds auf einen Wettbewerb vorbereiteten.

seine Küche zur Verfügung, damit die Nachwuchsköche Miles Fran-genberg und Fynn Osterloh für die Kölner Jugendmeisterschaften in

käppchen und Rumpelstilzchen aufs Finale im Kölner Maritim Hotel vorbereitet – offenbar erfolg-reich, denn Fynn Osterloh landete auf Platz drei, knapp dahinter Miles Frangenberg.

„Es ist schon eine große Ehre, im Finale dabei zu sein“, freut sich Wißkirchen. Dass es sogar für einen Platz auf dem Treppchen ge-reicht hat, macht ihn natürlich stolz: „Das muss gefeiert werden.“ Gelegenheit dazu bietet die Wie-dereröffnung im April, die er mit einem Tag der offenen Tür bege-hen will. „Dann wird es hier ir-gendeinen Knaller geben“, ver-spricht der Hausherr – aber tun-lichst nicht wieder im Versor-gungskeller.