

Region Köln Sport Erleben Ratgeber Aus aller Welt Politik Wirtschaft Kultur E-Pap

Startseite Region Rheinische Tafel Die Eifelei in Bad Münstereifel

 Rheinische Tafel

## Die Eifelei in Bad Münstereifel

Von [Michael Sachse](#) 22.04.2023, 13:56 Uhr



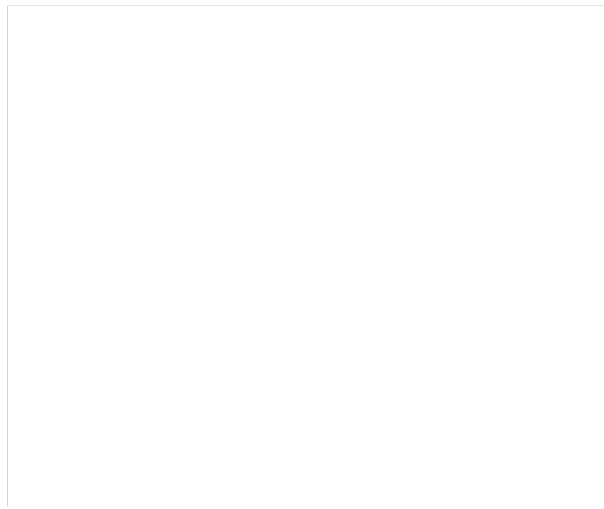
*Eifelei Gastgeber Ralf Schmidt sorgt in Rupperath für eine spannende und kräuterreiche Küche.*

Copyright: Michael Sachse

**Rölnische Rundschau<sup>®</sup>**

Abo





**Blüteneis aus Löwenzahn: Ralf Schmidt hat im Ruhestand in seinem kleinen Wohnort Rupperath in Bad Münstereifel eine neue gastronomische Berufung gefunden.**



---

Die Verwandlung einer alten Kneipe in ein gemütliches Lokal lässt sich in Rupperath nachvollziehen. Hier müsste gastronomisch mehr möglich sein, fand Ralf Schmidt (72). Und da er als Gastronom auf eine abwechslungsreiche, aber keineswegs beendete, Karriere zurückblicken konnte, ging er daran, dem 500-Seelen-Dorf einen kulinarischen Impuls zu bescheren. Der gelernte Koch und Kellner war fast drei Jahrzehnte an der Mosel im Hotel Ürziger Rotschwänzchen beschäftigt. Danach Serviceleiter im Ferienpark am Kronenburger See und schließlich bei einem Bonner Cateringunternehmen.

**Gesunde, regionale Küche mit frischen Wildkräutern**

Anzeige

Daheim in Rupperath südöstlich von Bad Münstereifel beschränkte er sich darauf, seinen Garten zu pflegen und den Ruhestand zu genießen. Doch die Gastronomie lässt ihn nicht ruhen und so setzte er seine Idee von einer geschmackvollen, gesunden und regionalen Küche um. Die Ex-Kneipe hat er in ein Restaurant mit fast 40 Sitzplätzen verwandelt. Der Betrieb in der Eifel beschränkt sich auf drei Tage wöchentlich. Schmidt kocht gerne mit Wildkräutern wie Giersch, Brennnessel oder Gundelrebe. Aus Löwenzahn macht er zum Beispiel im Sommer ein Blüteneis. So erhalten viele Kreationen eine spannende Note. Jede Woche gibt es eine neue Speisekarte, auch wenn Konstanten wie das Schnitzel vom Eifelschwein (14,80 Euro) unverzichtbar sind. Ein besonderes Faible pflegt Schmidt zudem für die mexikanische Küche, was er unter anderem mit Burrito Pulled Pork aus dem Smoker überbacken und umlegt mit Gemüse (14,80 Euro) beweist. Sonntags ergänzt ein dreigängiges Menü den Speiseplan. Aufgrund seiner Vergangenheit hält der Gastgeber enge Beziehungen zu Winzern von der Mosel wie Karl Schwab

aus Ürzig. Hinzu kommen Tropfen von Fairgrapes, einem Social-Business, das mit jeder Flasche fair produziertem Wein ein Naturschutzprojekt unterstützt. Eifelei, Schulweg 3, 53902 Bad Münstereifel-Rupperath, (0152) 3794379, freitags und samstags 18 bis 22 Uhr, sonntags und feiertags von 12 bis 20 Uhr.

## Auch Interessant

### Euskirchen: Solarfirma bietet in 2023 unglaubliches Solarkomplettpaket

Große Stromgiganten geraten ins Schwitzen beim unfassbaren Angebot dieser neuen Solarfirma. Warum Hausbesitzer jetzt zuschlagen sollten.

Enpal | Anzeige

Mehr erfahren

### Acer Green Deals

Bis zu 300€ sparen. Für jede Bestellung pflanzen wir einen Baum

Acer | Anzeige

Jetzt Kaufen

### Die ältesten Stars, die im Jahr 2023 noch leben

The Chef Pick | Anzeige

### Hausbesitzer in Nordrhein-westfalen jubeln: Staat ändert Solar-Vorgaben

Staat schafft 2023 unfassbaren Anreiz

PV Angebote | Anzeige

Mehr erfahren

### Solar-Boom 2023: Nordrhein-westfalen gibt jetzt unfassbaren Anreiz

Vergleich Profis24 | Anzeige

 Abo

 KR-Shop

 E-Paper

 Push

 Immobilien

 Jobbörse

 Wir Trauern

 Anzeigen

 Kiosk

 Hilfe

## FOLGEN SIE UNS

Copyright 2023 DuMont Rheinland, Köln

[Allgemeine Geschäftsbedingungen](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Impressum und Kontakt](#) | [Cookies & Tracking](#) |

[Kölnische Rundschau abonnieren](#) | [RSS-Feeds](#) | [FAQ](#)