

So geht's

WENN DAS ANGEBOT STIMMT, KOMMEN AUCH DIE GÄSTE - WIE MAN IN DER FISCHERHÜTTE EDWIN SEHEN KANN



Auf dem Land ein erfolgreiches Gastronomiekonzept umsetzen? Keine leichte Aufgabe. Wenn aber Vanessa und Christopher Herbert erzählen, wie sie den traditionsreichen Familienbetrieb für die Zukunft aufgestellt haben, verdient das echten Beifall und zeigt was möglich ist.

Unsere Fischerhütte „Edwin“ liegt nicht in der Großstadt, sondern in Ginolfs, im Markt Oberelsbach im Norden Bayerns. Laufkundschaft gibt es hier kaum – dafür aber begeisterte Gäste, die eine lange Anfahrt auf sich nehmen und uns als Geheimtipp weiterempfehlen.

Unsere Geschichte beginnt mit Uropa

Edwin, der Forellenteiche noch von Hand ausgrub. Direkt an den Fischteichen öffnete sein Enkel 2001 das Restaurant, das den Namen des Uropas trägt: Die Fischerhütte „Edwin“. Seit eh und je setzen wir auf Qualität und Frische. Die Forellen werden nicht hochgezüchtet, sondern über mehrere Jahre in Handarbeit großgezogen. Wir bereiten alle Soßen, Fonds, Salate uvm. selbst zu. Das schmeckt man natürlich. Außerdem verwenden wir stets hochwertige Produkte von regionalen Erzeugern, ein Großteil in Bio-Qualität und das von Beginn an konsequent.

Bei uns sollen die Gäste neben einem guten Essen vom Alltagsstress abschalten und das UNESCO-Biosphärenreservat Rhön genießen. Ein gepflegter

Eindruck unseres Wirtshauses und der Außenanlage ist ebenso wichtig wie unsere Servicekräfte, die fachlich und persönlich überzeugen und unseren Gästen den Aufenthalt so gestalten, dass sie mit Freude wieder kommen.

Wer ausgezeichneten Fisch in Unterfranken genießen möchte, den führt der Weg über kurz oder lang zur Fischerhütte „Edwin“.

Wir, Vanessa (Akademikerin und Quereinsteigerin) und Christopher Herbert (gelernter Koch) führen den Betrieb in nächster Generation weiter und möchten Mut machen: Mit Fleiß und Hingabe kann jeder ein sehr profitables Restaurant führen, egal ob auf dem Land oder in der Stadt. 