

## Genuss in historischem Ambiente

Früher kreischte hier die Steinsäge. Tonnenschwere Blöcke aus grünem Porphy, eine nur im Fichtelgebirge vorkommende Gesteinsart, wurden in tagelanger Arbeit durchtrennt, um Pflastersteine, Grabsteine, prachtvolle Denkmäler sowie Platten für Bau- und Monumentalarbeiten zu gewinnen.



### Restaurant Café Museo

Nagler Weg 10b  
95686 Fichtelberg  
Tel. 09272 / 9658955  
www.  
museo-restaurant.de  
info@  
museo-restaurant.de

Öffnungszeiten:  
Täglich 11 – 23 Uhr  
Montag Ruhetag

Die acht Meter hohe Werkshalle, die zwei alten Gatter und eine noch funktionsfähige Dampfmaschine ist wie so vieles hier ein imposanter Gruß aus der Vergangenheit, aber nicht der einzige gute Grund für einen Besuch: Der ehemalige Steinbearbeitungsbetrieb bildet eine außergewöhnliche wie faszinierende Kulisse für das Restaurant „Museo“, das den optischen Genuss kulinarisch erweitert. Seit Frühjahr 2014 führt hier der neue Pächter Tom Neugebauer die Regie. Dass es überhaupt soweit kam, ist der Initiative von Gabi und Perry Eckert mit ihren Söhnen Raphael (†) und Constantin zu verdanken. Die Familie aus Fichtelberg hatte das still gelegte Gebäude in heruntergekommenem Zustand 1994 erworben und nach reichlichen Überlegungen sieben Jahre lang selbst umgebaut. Eine ehemalige Bahntrasse wurde an den Euregio-Egrensis-Fahrradweg angeschlossen, der nun vom Biergarten aus über Regensburg bis nach Prag führt. Die Inhaber legten einen Kinderspielplatz und einen

Koi-Teich an und schufen in Verbindung mit den Terrassen und dem gepflegten Buchs-Eibengarten einen Ort zum Wohlfühlen, jenseits der Hast. Die Innenräume sind eine Sehenswürdigkeit für sich und runden das sinnliche Gesamterlebnis ab. Ein großer Gewinn für die Küche ist die Neubesetzung mit Tom Neugebauer. Der Pächter war zuvor im renommierten Hotel „Das Tegernsee“ als Souschef tätig und kam mit seiner Frau und Sohn nach Fichtelberg, um sich selbständig zu machen. Das Paar hat sich in das charmante Haus verliebt und bringt einen Teil ihrer Liebe auf den Teller. Die Mittagskarte bietet neben kleinen Speisen wechselnde Tagesangebote und Bodenständiges, abends kann sich der Gast auch den Wunsch nach einem ausgedehnten Menü mit Weinbegleitung oder Fichtelberger Bier, der eigenen Hausmarke, erfüllen. Saisonale und regionale Frischprodukte bilden die Basis der Speisen. Mediterrane Nuancen fließen in die Zubereitung ein. Man beachte auch die Sonderveranstaltungen, so etwa das Brunch oder die Grillabende (Infos über den Newsletter).

Auch sie sind dem einzigartigen Ambiente des Hauses erlegen: Kerstin und Tom Neugebauer. Seit März 2014 führen sie das Haus.

