



„Wir haben ein tolles Team“: Ute und Klaus Fieg bedanken sich mit dem Jubiläumsfest auch bei ihren Mitarbeitern. Foto: pr

# Sterne-Köche gratulieren am Herd

Hotel-Restaurant „Sonne“ seit 25 Jahren unter der Leitung von Ute und Klaus Fieg

**Loffenau (stj) – Gastronomen kommen und gehen. Gerade im ländlichen Raum gibt es viele Ortschaften, die ganz ohne Gaststätte auskommen müssen. Kontinuität ist in diesem Bereich heutzutage selten geworden. Umso mehr dürfte man sich in Loffenau freuen, mit dem Hotel-Restaurant „Zur Sonne“ eine Konstante über weit mehr als 100 Jahre bieten zu können: Ute und Klaus Fieg leiten seit 25 Jahren das Traditionsgasthaus mit Metzgerei in der Oberen Dorfstraße 4.**

Das Gasthaus ist mit dem Ehepaar nun schon in der fünften Generation familiengeführt – eine Seltenheit in dieser Branche. Und diese zahlt sich auch in der Treue der Mitarbeiter aus: „Wir haben ein tolles Team“, freuen sich Ute und

Klaus Fieg über die 17 Angestellten, die im Hotel (zwei), in der Metzgerei (vier) und im Restaurant (elf in Küche und Service) beschäftigt sind. Die langjährigste Mitarbeiterin, Metzgerei-Verkäuferin Ulrike Möhrmann, geht Ende des Jahres in Ruhestand – nach sage und schreibe 50 Jahren in der „Sonne“. Sie wird dafür noch gesondert geehrt, verraten die Fiegs und ergänzen angesichts der drei Familiengenerationen, für die Möhrmann in der Metzgerei gearbeitet hat: „Sie gehört dazu, so eine kriegt man nicht mehr.“

Am Samstag, 31. August, feiert das Hotel-Restaurant in Loffenau das Jubiläum des Betreiber-Ehepaars. Dafür übernehmen nach dem Amuse Bouche von Ute und Klaus Fieg prominente Gäste den Herd in der „Sonne“ und kre-

denzen ein Fünf-Gänge-Menü. Die Sterne-Köche Jörg Sackmann (Baiersbronn) und der aus Gausbach stammende Renato Manzi gratulieren so dem Ehepaar Fieg, das sie auch privat gut kennen: Sackmann ist Schwiegervater von Tochter Sarah, Manzi hat einst in der „Sonne“ bei Klaus Fieg Metzgerei gelernt.

Wer sich diesen kulinarischen Höhepunkt nicht entgehen lassen will, der kann sich unter ☎ (07083) 92380 oder über das Anmeldeformular im Internet ([www.sonne-loffenau.de](http://www.sonne-loffenau.de)) verbindlich anmelden. Einige Plätze sind noch frei, das Menü (inklusive begleitender Weine) kostet 108 Euro pro Person.

Nach dem Jubiläumsmenü, das ab 18 Uhr serviert wird, können alle Loffenauer und auswärtige Gäste das 25-Jähri-

ge der Fiegs mitfeiern, wenn ab 21 Uhr die Band „Nuff the Rock“ im Biergarten des Restaurants aufspielt. Für die Sommernachtsparty bei freiem Eintritt hat der Veranstalter Sperrzeitverkürzung beantragt, die genehmigt worden ist.

Unterdessen hat sich das Hotel-Restaurant „Zur Sonne“ für die Zukunft gerüstet. Nachdem im Jahr 2016 erfolgten Umbau (wir berichteten), „der uns noch mal richtig Gäste gebracht hat“, wie Ute Fieg betont, konnte nach langer Suche nun auch Ersatz für die scheidende Mitarbeiterin Ulrike Möhrmann gefunden werden. Heide Hörth verstärkt ab 1. August das Team in der „Sonne“ und ab 1. September wird eine weitere Fleischereifachverkäuferin aus Loffenau eingestellt.

◆ [www.sonne-loffenau.de](http://www.sonne-loffenau.de)