



Ein Interview

1. Erinnern Sie sich an Ihren ersten Gedanken, als Sie 1999 das erste Mal vor dem Salischen Hof standen?

Das ist es. Denn es gibt keine zweite Chance für den ersten Eindruck.

2. Sie hatten damals mehrere Objekte zur Auswahl, warum der Salische Hof?

Das Objekt in seiner Gesamtheit hat uns einfach gefallen und nicht mehr losgelassen.

3. Wie ging es los?

Zwei Hotelzimmer wurden als privater Wohnbereich gestaltet und dann volle Kraft voraus.

4. Und der erste Tag, also der 1. Mai 1999, Möllers öffnen den Salischen Hof?

Mäßig viele Gäste, es gab scheinbar kein Interesse am Restaurant. Das war sehr ernüchternd.

5. Im Rückblick: Die ersten Wochen in 5 Stichworten...

Radikaler Schnitt zum Vorpächter, komplette Veränderung der Außendarstellung, Veränderung der gesamten Dekoration, neue hochwertige Speisekarte, Umstellung der Weinkarte auf regionale Produkte.

6. Eine schöne Begebenheit aus den Anfangsjahren, an die Sie sich gern erinnern?

Ein Gast, der gerade Geschäftsführer eines mittelgroßen Unternehmens geworden war, hat uns als „sein Restaurant“ auserkoren und war dann fast täglich mit Gästen zum Essen und zur Übernachtung bei uns.



Seit 20 Jahren gestalten und leben Carina und Karsten Möller den Salischen Hof in Schifferstadt – Zeit für 20 Fragen.



7. Was würden Sie aus heutiger Sicht anders machen? Das ist schwer zu sagen. Alle Entscheidungen hängen von der dann jeweils vorliegenden Situation ab. Eigentlich nichts!

8. Im Rückblick: Was waren die entscheidenden Neuerungen, Umbauten und Ideen der letzten 20 Jahre?

2005: Anbau des Wintergartens „Carpe Diem“, 2006: Verlegung des Restaurantgartens in den hinteren Hofgarten, 2009: Einbau eines Blockheizkraftwerkes zur eigenen Stromgewinnung, 2014: Namensgebung für das Restaurant in „Möllers Restaurant“, 2017: Renovierung der Außenfassaden, 2018: Renovierung und Umgestaltung aller Hotel-Zimmer, 2019: Renovierung aller Hotel-Badezimmer.

9. Die fünf wichtigsten Zutaten des Erfolgsrezeptes Salischer Hof?

Ein familiäres langjähriges Team, überdurchschnittliche Qualität in den Produkten, viele Innovationen, ständige Überraschungen für die Gäste – und natürlich dieses einmalig schöne Anwesen mit sehr guter Verkehrsanbindung.

10. Und warum „Möllers Restaurant“ 2014?

Es gab oder gibt Menschen, die haben eine gewisse Scheu, in ein Hotel-Restaurant zum Essen zu gehen. Um das Restaurant noch offener für alle Gäste zu machen, haben wir uns für eine Namensgebung des Restaurants



entschieden. Der dadurch erhoffte Erfolg trat schon nach kurzer Zeit ein.

11. „Landlust und Hofgenuss“, was hat dieses Slogan im Salischen Hof und in Möllers Restaurant für einen Hintergrund?

Längst vergessene Produkte der Region aus „Omas Rezeptbüchern“ versuchen wir, mit Frische und Kreativität neu darzustellen. Regionale Anbieter und kurze Transportwege stehen hier beim Einkauf im Vordergrund.

12. Seit 2001 genießen Ihre Gäste „Evergreens“ wie Ladies night und Two-for-One – wie kamen Sie damals auf diese Ideen?

Den Evergreen „Two for One“ haben wir nahezu 19 Jahre im Angebot. Die Idee und die Umsetzung dazu hatten wir jedoch schon viel früher in einem Gastronomie-Objekt, das wir damals geleitet haben.

Fortsetzung Seite 2

Einfach neu
Neu im Netz:
salischer-hof.de

Unser Hotel

**Hotel Salischer Hof
Möllers Restaurant**

Salischer Hof und Restaurant Möllers Hof Schifferstadt - aber es gibt nur einen Salischen Hof mit dem einen Möllers Restaurant in Schifferstadt

Der Salischer Hof ist eine Spezialität, die seit 1782 in der Region Salischer Hof zubereitet wird.

Aktuelles



Ebenso erlebnis- wie genussreich

Überraschung!

Jeden Jubiläumsmonat aufs Neue

Lassen Sie sich in unserem Jubiläumsjahr überraschen. Entdecken Sie Monat für Monat Überraschendes auf unserer neuen Website salischer-hof.de unter Aktuelles.

13. AUGUST 2019, AB 12:00 UHR

Schon fast eine Tradition

Unser Schultüten- Buffet

Eine Einschulung ohne passenden Genuss? Das kommt nicht in die Tüte: Am 13. August 2019 servieren wir unser beliebtes Schultüten-Buffet für einen gebührenden Schulanfang. Der ABC-Schütze speist auf Kosten des Hauses.

31 Euro pro Gast



13. APRIL 2019, 17:00 UHR

Genuss für Geist & Gaumen

Haidas kulinarische Lesestunde

Der Reisefotograf und Vortragsreferent Gernot Haida bittet zu einer kulinarisch-kulturellen Menage in Möllers Restaurant. Am Samstag, den 13. April 2019, 17 Uhr, unterhält er mit heiteren Geschichten von seinen Reisen rund um den Globus. Die Küche um Karsten Möller und Küchenchef Christian Grimm begleitet diese Erzählungen mit einem feinen 4-Gang-Menue. So wird aus dem Zuhörer ein Genießer und aus einer Lesung ein heiter-köstlicher Leseabend.

49 Euro pro Gast, Karten sind im Vorverkauf im Salischen Hof erhältlich



12.5. 2019, 12:00-14:00 UHR

Drei Gänge voller Komplimente

Mütter im Mittelpunkt

Auf den Tag genau vor 112 Jahren begründete die Amerikanerin Anne Marie Jarvis den Muttertag. Den Gedenktag zu Ehren ihrer verstorbenen Mutter nannte sie „Memorial Mothers Day Meeting“. Ein Jahr später wurde abermals ein Gedenktag zu Ehren der Mutter veranstaltet. In Möllers Restaurant feiern wir die Mütter mit einem köstlichen Frühlingsmenue in drei Gängen. Zur Wahl stehen zwei Hauptgänge – und bei schönem Wetter ein Tisch in unserem Restaurantgarten.

39,50 Euro pro Gast

INTERVIEW... 20 JAHRE – 20 FRAGEN

13. Family & Friends, Minimalismus de luxe, Grillkochkurse: Welches ist ihr aktueller, persönlicher „Lieblingstag“ in Möllers Restaurant?

Für uns ist jeder dieser Events ein „Lieblingstag“. Sobald unsere Gäste die Ideen lieben lernen und sie nutzen, lieben wir sie auch.

14. Das schönste Kompliment eines Gastes?

„Wir kommen ein- bis zweimal im Monat zu Ihnen und jedes Mal werden wir überrascht von der Frische und den Aromen Ihrer Küche.“

15. Herr Möller, Sie engagieren sich für den Nachwuchs, sind seit Jahren im IHK-Prüfungsausschuss für Restaurant- und Hotelfachleute – wie haben sich die Berufsbilder in der Gastronomie in den letzten Jahren gewandelt?

Leider in eine Richtung, die für die Gastronomie schwierig werden wird. Es haben immer weniger junge Menschen Interesse an einer Ausbildung in der Gastronomie.

16. Sie arbeiten seit Jahren mit einem festen Team, während allerorten die Gastronomie fehlenden Nachwuchs und hohe Fluktuation beklagt – wie schaffen Sie es, Ihr Team mit einer solchen Konstanz für den Salischen Hof zu begeistern?

In erster Linie ist es das Zusammenspiel der Mitarbeiter und der Gäste, die sich in einer familiären Situation wiederfinden und sich wohlfühlen müssen. Das Team an sich ist eine Familie, die gegenseitig auf sich Acht gibt und sich dadurch auch in schwierigen Situationen motiviert. Unterschiedlichste Aktivitäten mit dem gesamten Team stehen bei uns immer wieder auf dem Programm.

17. Was muss sich Ihrer Meinung nach in der Gastronomie und Hotellerie ändern, um die Berufe attraktiver und nachhaltig zukunftsfähig zu gestalten?

Wir brauchen in allen Bereichen ein anderes, freundlicheres Arbeitsklima mit einem würdigen



Das Team des Salischen Hofes freut sich über Ihre Reservierungen für Restaurant und Hotel unter Tel.: 06235/931-0, immer von MO - SA, 8:00 – 21:00 Uhr, oder per Mail an info@salischer-hof.de

Umgangston. Arbeitszeiten, die es den Mitarbeitern erlauben, auch ein Privatleben zu haben. Eine größere Bereitschaft der Gäste, für eine gute Qualität der Produkte und eine gute Serviceleistung einen angemessenen Preis zu bezahlen.

18. Was rufen Sie jedem Gastronomen und Hotelier zu, der sich heute für die Selbstständigkeit entscheidet?

Versuche anders zu sein als die Norm, beweise Durchhaltevermögen in allen Neuerungen und kreativen Ideen, aber sei vor allem immer eines: Du selbst.

19. Der Salische Hof und Möllers Restaurant in fünf bis 10 Jahren?

Die Zeit geht rasend schnell an uns vorüber und die Schubladen mit neuen Ideen sind noch immer prall gefüllt. Lassen Sie sich überraschen.

20. Und wie feiern Sie Ihren Jubiläumstag, was passiert am 1. Mai 2019 im Salischen Hof?

Wir werden diesen Tag mit dem Wertvollsten begehen, was wir haben. Mit unseren Mitarbeitern! Liebgewonnene ehemalige Mitarbeiter und das aktuelle Team werden mit uns diesen Tag feiern. Und Sie dürfen sicher sein, dass es ein gebührendes Fest sein wird.



Jeden Montag ab 18 Uhr: Two for One+ zu jeder Zeit: „Grimms Jubiläumsmenue“ & Landlust & Hofgenuss + die 13.4., 17 Uhr Haidas Kulinarische Lesereise +++ Sonntags-Lunchbuffet: 21.4.: Ostersonntag | 19.5. Barbecue: 26.4. | 24.5. | 28.6. | 26.7. | 23.8. | 27.9. + Grillkochkurse: 5.5. 9.6. 25.8. 29.9. + Muttertag Swinging Schiffertadt: 2. August ... Dienstag, 13.8.: Schultütenbuffet



juttabrandl.com



JUNI, JULI, AUGUST, SEPTEMBER

Jutta Brandl & Freunde

Möllers, Mittwochs-Jazz, die 6.!

An jedem 2. Mittwoch in den Sommermonaten: Freunde treffen, Open air, ein Glas Wein, kleine Köstlichkeiten und die einmalige Stimme von Jutta Brandl. Am 12.06. Sonne, Mond und Sterne - im DUO mit Daniel Prandl (Piano) - Kompositionen zum Thema gibt es wie Sterne am Himmel! 10.07. Ella Fitzgerald und Billie Holiday - im TRIO mit Gernot Kögel (Kontrabass) und Gernot Ziegler (Piano) - eine Hommage an die beiden größten Jazzsängerinnen. 14.08. Voice and Guitar - im DUO mit Bernhard Sperrfechter (Gitarre) - Lieder ohne Grenzen. 11.09. Carte Blanche au jardin - in TRIO mit Jens Bunge (Harmonica) und Martin Preiser (Piano) - Die Zeit der französischen Film-Musicals aus den 60er Jahren. *Eintritt frei*

AUS 1 MACH 2:

Der Salische Hof auf 4 Rädern



Nachhaltigkeit ist für uns nicht einfach eine Worthülse - wir rücken verantwortungsvolles und ressourcenschonendes Handeln in den Mittelpunkt. Und so haben wir jetzt auch ganz bewusst unseren „Fuhrpark“ von 8 auf 4 Räder und neueste Technologie umgestellt. Und, es funktioniert. Durch besseres Planen kommen wir bestens ohne Zweitfahrzeug aus. Der neue VW Caddy steht in Einkauf, Catering und Transport als sparsamerer Allrounder einem größeren Modell in nichts nach.

Esslust



Die Vorspeise

Die großartige Resonanz der letzten Monate hat uns überzeugt: Auch nach Vollendung des 20. Jahres Salischer Hof mit der Familie Möller nehmen wir das Jubiläumsmenue noch mit in den Sommer. Für die wenigen unserer Gäste, die es noch nicht probiert haben, und für die Genießer, die Möllers Restaurant und das Hotel in diesem Jahr neu entdecken: Wir servieren eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert für 33 Euro pro Gast - an jedem à la carte-Tag in Möllers Restaurant. Aber am 1. Oktober ist dann wirklich Schluss mit Grimms Jubiläumsmenue - denn das Team um unseren Küchenchef Christian Grimm hat natürlich schon die nächsten köstlichen Ideen.



Der Hauptgang

Zum Nachkochen das Rezept einer Nachspeise. Die Rezepte der anderen beiden Gänge finden Sie auf unseren neuen Website unter salischer-hof.de_Viel_Spaß!

Das Jubiläumsmenue

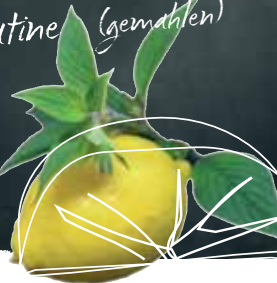
20 Jahre Salischer Hof



Das Dessert

Zitronen-Ricotta-Creme Törtchen

Zutaten für 8 Stücke:
75 g Amarettini (gebröselt)
70 g Butter
250 g Ricotta
150 g Joghurt (3,5% Fett)
1,5 EL Zitronensaft
1/2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
40 g Zucker
Früchte zur Deko
Guten Appetit



Zubereitung:

Die Butter schmelzen lassen und mit den Amarettini Bröseln vermengen. In 8 Formringe gleichmäßig auf dem Boden verteilen und andrücken. Ricotta, Joghurt und den Zitronensaft mit einem Schneebesen vermengen. Die Gelatine in 75 ml kaltem Wasser quellen lassen, den Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun das Ganze zügig unter die Ricotta Creme rühren. Die Creme nun gleichmäßig in die Formringe füllen und mindesten 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Törtchen nun vorsichtig aus dem Ring drücken und vor dem Servieren mit den Früchten dekorieren. Dazu passend: Ein sämiger Brombeeren Coulis und ein fruchtiges Verbene-Sorbet.

sonstags u. donnerstags ab 18 Uhr: Ladies night + + Minimalismus de luxe: 5.4., 3.5., 7.6., 5.7. + 6.9.
16.6. | 21.7. | 18.8. | 15.9. | 22.4.: OsterMontag + 10.6. PfingstMontag: Two for One + + Möllers
tags-Menue: 12. Mai + + + Möllers Mittwochs-Jazz mit Jutta Brandl: 12.6. + 10.7. + 14.8. + 11.9.
_all das und mehr stets aktuell unter salischer-hof.de



Einfach schön...

Poltermosaik

Ein Tag wie kein anderer...



Scherben bringen Glück

„Ob besonderes Hochzeitsgeschenk oder bleibende Erinnerung an Fest und Festgäste – das Poltermosaik® ist ein kreativ verbindendes Unikat fürs Leben und eine bleibende Erinnerung“, sagt Ideengeberin Ursula Burgdorf in Ihrer Kreativwerkstatt in Groß-Zimmern.

Ein Herz, ein Bild oder Bilderrahmen, eine Schale, eine Stele für Garten oder Balkon – die Möglichkeiten sind vielfältig und vielscherbig: Für ein kleines bis mittelgroßes Poltermosaik (Rahmen, Herz, Gartenfackel) reicht ein Schuhkarton voll schöner Scherben, für ein Bild oder einen Bilderrahmen wird ein mit Scherben gefüllter Putzeimer benötigt.

Tolle Idee, doch es gibt keinen Polterabend? Auch dafür hat Ursula Burgdorf eine schöne Ritualidee, denn wo die alte Sammeltasse in Scherben zerfällt, ist dem Poltermosaik® egal.

Tipp!

Ideen, Inspirationen und Kontakt:

poltermosaik.de



Ausblick:



...weitere sechs Monate mit Jubiläumsüberraschungen, ein kulinarischer Herbst, Adventsbuffet „Kleiner Kreis in großer Runde“, Adventslunch und köstliche Feiertage, das große Finale 2019, Winterbarbecue u. v. m.

Bleiben Sie auf dem Laufenden salischer-hof.de.

Unsere nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2019.

Ja, ich will!

alhr Hochzeitstag soll zu einem unvergesslichen Erlebnis werden: Eine stimmungsvolle freie Trauung auf unserer Wiese? Jedes Mal ein besonderer Moment. Ein herzliches Willkommen in unserem Innenhof? Secco, Bowle, Fingerfood – gern auch in unserem Freiraum.

Büffet? Zu empfehlen. Aktuell besonders beliebt: Hochzeitsfeiern mit unserem Grillbuffet, köstlich, kurzweilig, ganz individuell und für jeden ein Genuss. Kaffeetafel, mehrgängiges Dinner, Tanz und das ganz große Fest exklusiv in Möllers Restaurant. Sehr gern für bis zu 100 Festgäste.



DJ oder Livemusik, ein Blumenmeer oder schlichte Dekoration? Was immer Sie sich für Ihren großen Tag wünschen – wir machen für Sie nahezu alles möglich – und stellen selbstverständlich auch unsere 24 Hotelzimmer zur Verfügung.

Natürlich sind wir mit einem Cateringangebot auch mobil, wo immer Sie auch Ihren Hochzeitsort entdeckt haben. Sprechen Sie uns an – gern vereinbaren wir einen unverbindlichen Termin und zeigen Ihnen die gesamte Bandbreite „Hochzeiten im Salischen Hof“.



Erreichbar...

Hotel Salischer Hof

Carina und Karsten Möller
Burgstraße 12-14 • 67105 Schifferstadt
www.salischer-hof.de • info@salischer-hof.de
Telefon +49.62 35.931-0
Telefax +49.62 35.931-200
Reservierungen für Restaurant und Hotel immer von Mo-Sa, 8-21 Uhr oder per Mail



Impressum
Möllers Hofzeitung, 12. Ausgabe, April 2019
Herausgeber: Salischer Hof
Auflage 21.000
Verantwortlich für den Inhalt:
Carina und Karsten Möller
Konzeption: designa-werbung.de
schuerer-medienarbeit.de
Redaktion: Katharina Schürer, Speyer
Gestaltung: designa, Gabi Riefing-Repp
Druck: Chroma Druck & Verlag, Römerberg
Fotos®: Ursula Burgdorf, Karsten Möller und fotolia.com

