

Mit dem Mut zur Pionierarbeit

Diana Müller und Frank Weber bieten mit der „Auenkrone“ neues Gastronomiekonzept in Mernes

Bad Soden-Salmünster-Mernes (mfi). In von Krisen gezeichneten Zeiten ist es mutig, neue Wege einzuschlagen und Pionierarbeit zu leisten. Mit der Eröffnung ihres Seminarhauses und Bio-Bistros „Auenkrone“ in Mernes haben Diana Müller und Frank Weber einen großen Schritt gewagt. Es ist ein ganzheitliches Konzept, ein Angebot für Körper, Seele und Geist, das die beiden versierten Pädagogen ihrem ambitionierten Projekt zugrunde legen.

Fast zwei Jahrhunderte schon befindet sich die Gaststätte mit dem so idyllischen Ausblick in Familienbesitz. Müllers Großmutter Gertrud König stand noch bis 1992 hinter dem Tresen, danach war die Gaststätte verpachtet und als Pizzeria geführt. Seit Anfang des Jahres sorgt das Gebäude an der Brückenauerstraße 13 nicht nur mit seinem salbeigrünen Anstrich für eine besondere Augenweide, auch im Inneren des Hauses selbst hat sich einiges getan. Da besticht zunächst der helle, aufgeräumte Gastraum, der von Innenarchitektin Michaela Grauel aus Bad Soden-Salmünster sehr dezent



Diana Müller und Frank Weber führen die „Auenkrone“.

(Foto: Fingerhut)

und harmonisch in Szene gesetzt wurde. Mobiliar aus Pinienholz, hohe Rattanstühle sowie die neu aufpolierte holzvertäfelte Decke sorgen für Gemütlichkeit. Die Wände zieren Blumenimpressionen der Merner Künstlerin Uta Weismantel, modernes Holzdesign von Hartmut Müller aus Burgjoß ist neben dem Thekenbereich in

einer Glasvitrine zu bewundern. „Unser Bistro ist auch als Ort für Kunst- und Kulturveranstaltungen gedacht, Menüabende in Verbindungen mit Musik, Lesungen und Aufführungen sind ebenfalls geplant“, informiert Diana Müller, die für das Programm wie auch für die Küche verantwortlich zeichnet. Dort legen die beiden

Inhaber großen Wert auf die Verwendung von frischen und biologischen Zutaten. So finden sich auf der Speisekarte neben Bioburgern, Steaks und hausgemachter Pasta natürlich auch Getränke in ausgewiesener Bio-Qualität. Dass die Produkte dabei von lokalen Erzeugern stammen, versteht sich von selbst. 48 Sitzplätze bietet derzeit der Innenraum, auf der Sommerterrasse können die Gäste auf weiteren 50 Plätzen den unverbauten Blick ins Auental genießen.

Ein weiterer Schwerpunkt ihres Konzeptes ist das erlebnispädagogische Angebot für Kinder und Jugendliche zwischen zehn und 14 Jahren. „Wir haben hier den Wald vor Ort. Das wollen wir für unsere Freizeiten und Workshops nut-

zen. Die Teilnehmer sollen die Vielfalt der Natur kennenlernen und diese künstlerisch in eigenen Formen ausdrücken“, betont Müller. Ab Frühsommer sind thematische Jugendfreizeiten geplant. Dazu wird auf dem 1500 Quadratmeter großen, hauseigenen Gelände ein kleines Tipi-Dorf mit 15 Schlafplätzen entstehen. Im Seminarhaus selbst befinden sich weitere zwei Doppel- und ein Dreibettzimmer sowie mehrere Waschplätze.

Für Kinder, aber auch für Erwachsene wolle das Auenkrone-Team Angebote bereithalten, versichert die Sozialpädagogin und Theatertherapeutin Müller. „Für Erwachsene sind im Seminarhaus künftig Veranstaltungen wie Fasten-, Yoga- oder Theaterkurse geplant.“ Die „Auenkrone“ will schließlich nicht nur ein gastronomisches Angebot sein, sondern vor allem ein Ort der Gemeinschaft, ein Ort, an dem sich Alt und Jung treffen. „Sie ist auf jeden Fall heute schon eine ganz große Bereicherung für Mernes“, betonte Ortsvorsteher Jürgen Eyding zur Eröffnung und lobte den Mut und das Engagement der beiden Inhaber.