



Unser Leitbild

Tradition & Moderne unter einem Dach

ständige Anpassung an die Gästebedürfnisse unter Beibehaltung der traditionellen Werte

Familiäre Gastlichkeit

die Mitarbeiter sind Teil der Postfamilie und geben dieses Gefühl an die Gäste weiter

Einsatz ehrlicher Produkte von befreundeten Produzenten in der Hunsrücker Frischeküche

Unter Verwendung bester Zutaten unserer Regionalinitiative "Ebbes von Hei" kommt auf den Teller, was der Hunsrück zu bieten hat. Traditionelle Hunsrücker Gerichte sind genauso zu finden wie neue, leichte Gerichte für unsere aktiven Gäste.

Dafür verzichten wir nicht nur auf Fleisch aus Übersee, Wasser aus Italien & Weine von anderen Kontinenten. Schon mal Saar-Hunsrück probiert?

Der Hunsrück lädt Dich auf!

Wir verstehen es, die positive Wirkung unserer Heimat auf die Gäste zu übertragen. Dazu zählt natürlich auch der ökologische Gedanke: Wir helfen, Ressourcen zu sparen, verzichten auf unnötige Verpackungen wo es geht und gehen sorgsam mit Energie um. Damit auch die nächsten Generationen hier noch gerne leben und den Hunsrück als natürliches Fleckchen Erde vorfinden. Auch für unsere Urlauber!

"Herberge" für Wanderer & Radler und Gastgeber auch "für eine Nacht"

Egal ob für eine oder mehrere Nächte, wir sind gerne Ihre Gastgeber im Hunsrück

Wir vermitteln das "Hunsrückgefühl":

Gerne nehmen wir die Gäste an der Hand und zeigen ihnen die schönsten Fleckchen Hunsrück, zum Entschleunigen oder aktiven Genuss der Natur

**Dafür haben die Hunsrücker schon vor Urzeiten einen eigenen Begriff geschaffen:
... einfach: Gehächnis!**

Kell, 15. März 2019

Familie Michael Krämer und die motivierten Mitarbeiter