

► Hessen

# Vom Berater zum Löwenwirt

Peter Häfner hat sich mit dem Gasthaus Zum Löwen vor vier Jahren selbstständig gemacht / Erfolgsrezept Qualität

**FRANKFURT.** Das Gasthaus Zum Löwen ist eine urige frühere Apfelweinwirtschaft im Frankfurter Stadtteil Alt-Sossenheim. Peter Häfner (38) hat sie vor vier Jahren gepachtet. Dabei war der ehemalige stellvertretende Direktor des Dorint-Hotels in Bad Nauheim zu diesem Zeitpunkt schon aus dem aktiven Gastgewerbe ausgeschieden und arbeitete für das gastronomische Beratungsunternehmen Pencom. „Es reizte mich ungemein, das, was ich die ganze Zeit gepredigt hatte, auch selbst umzusetzen“, erläutert Häfner.

Bis April 2004 war der Gasthof von seinen Eigentümern in fünfter Generation geführt worden. Einen Nachfolger aus der Familie gab es nicht. Häfner übernahm den Betrieb zum 1. Mai 2004 und führte erstmals in dessen knapp 170-jähriger Geschichte einen Mittagstisch ein. Als Zielgruppe hatte er Berufstätige aus den umliegenden Gewerbegebieten vor Augen. Im ersten Jahr ging der Plan nicht auf, höchstens 10 Gäste nahmen das Angebot täglich an. An manchen Tagen kam kein einziger Gast. „Ich dachte daran, das Mittagessen wieder aufzugeben“, erinnert sich Häfner. „Plötzlich setzte die Nachfrage ein. Heute machen wir 30 bis 50 Mittagessen am Tag.“ Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis, zwei von Häfners Maximen, hatten überzeugt.

Zu seinen Gästen hält Häfner regelmäßigen E-Mail-Kontakt. Tischaufsteller fordern sie auf, ihm ihre E-Mail-Adresse preiszugeben. Auf der Homepage des Löwen erklärt Häfner die Philosophie des Hauses, stellt wechselnde Aktionen wie Spargel-, Pfifferling- oder Wildwochen, Bayerische Woche oder Gänsezeit vor.

Die regional geprägte Standardkarte wechselt zweimal im Jahr. Die Wochenkarte enthält eine Suppe, drei



Hinterm Tresen: Peter Häfner ist in seinem Gasthaus zufrieden und plant eine Expansion

Foto: Susanne Stauf

Hauptgänge und das sogenannte 12-Minuten-Gericht, das innerhalb dieser Zeit nach der Bestellung serviert wird. Mittags kosten alle Hauptgänge 6,70 Euro. Ein Catering-Bereich ist im Aufbau. Zu ersten Stammgästen im Catering gehört die Firma MAN. Ende September 2008 ging Häfner eine Kooperation mit einem Seniorenpflegedienst ein, dem er täglich zwei Gerichte zur Wahl anbietet – sonntags ergänzt

um Suppe und Nachspeise. Das Essen wird um 11.45 Uhr abgeholt und stört so den normalen Ablauf in Küche und Restaurant nicht.

Außer den Businessgästen zählen auch Familienfeiern zum Kerngeschäft des Löwen. Die Kapazität des Nebenraums ist oft nicht ausreichend. Deshalb plant Häfner den Anbau eines Wintergartens. „Ich investiere in jedem Jahr in die Modernisierung des Be-

triebs. Es soll kein Investitionsstau entstehen“, sagt er.

Der Schritt in die gastronomische Selbstständigkeit ist Häfner gelungen, gern hätte er noch mehr Hotelzimmer oder als Zweitbetrieb ein Hotel garni. Der Gasthof mit seinen 20 eigenen Parkplätzen im Hof liegt günstig im Grüngürtel von Frankfurt und kurz vor dem Taunus. Flughafen und Frankfurter Messe sind je knapp 10 Kilometer entfernt. Die fünf Zimmer des Gasthauses werden über Online-Portale und den Frankfurter Messekatalog angeboten und sind oft ausgebucht. Mit ihnen deckt Häfner die Fixkosten des Löwen. Als nächsten Schritt hat er geplant, seinen ebenfalls in der Gastronomie tätigen Bruder im Löwen einzubinden. Nach vier Jahren Aufbauarbeit und vollem Einsatz in Küche und Marketing soll dieser Häfner die nötige Entlastung und Raum für weitere Expansion schaffen. *Susanne Stauf*

## Gasthaus Zum Löwen

- **Pächter:** Peter Häfner
- **Brauerei:** brauereifrei
- **Zahl der Sitzplätze:**  
Gastraum 60, Nebenzimmer 40, Sommergarten 160
- **Preise (Hauptgerichte):**  
7,20 Euro bis 24,90 Euro
- **Mitarbeiter:** 4 (im Sommer 6)
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Durchschnittsbö:** 15,90 Euro
- **Planrechnung:**  
nein, nur Marketingplan
- **Kontakt:** Alt-Sossenheim 74  
65936 Frankfurt  
tel. 069 341357  
www.zumloewen.org

## Die Gastronomin

### Die Begeisterte

Sabine Wollinger

**G**astronomie ist ihr Geschäft. Sabine Wollinger hat hier ihre Berufung gefunden. Die Geschichte des Landgasthofs Horwieden ist lang. Der einzige Gasthof in der 80-Seelen-Gemeinde hat viele Pächterwechsel erlebt – bis die Wollingers aus dem benachbarten Bayern kamen. In der Gegend um Nürnberg

sam mit dem Besitzer des Geländes, zu dem auch eine alte Scheune, ein Biergarten und das Gästehaus gehören, investierte die Inhaberin in Hard- und Software. 2006 wurden die Hotelzimmer erneuert und anschließend mit drei Sternen klassifiziert. Neue Stühle und Außenanlagen sowie der neu gepflasterte Hof werteten das Gasthaus auf. Die Buchungen von Familienfeiern ließen nicht lange auf sich warten. Es kamen zudem viele Ausflügler. „Wir sind sehr schnell der Vereinigung ‚Rhöner Charme‘ beigetreten, weil wir auch mit der Küche wuchern wollten. Die Frische ist uns wichtig. Wir ziehen die Saucen selbst und panieren die Schnitzel frisch“, erzählt Sabine Wollinger.

Klassiker sind das Hausschnitzel Horwieden, die Rhöner Pfanne oder Willi's Klopsteller. „Die Gäste erwarten hier in der Region auch mal eine kräftige Brotzeit. Wir werden diesen Wünschen mit der Rhöner Vesperplatte gerecht“, erzählt sie. Im Herbst steht deshalb unbedingt ein Oktoberfest auf dem Programm, im Biergarten wird auch Musik geboten. Ein Renner ist der Osterbrunch. Da versteckt die Gastronomin 120 Eier in der Region. Jedes Ei hat eine Zahl und gewinnt garantiert – allein deshalb kommen die Gäste in das Haus. *slb*



Sabine Wollinger führt mit ihrem Ehemann Jürgen seit 2004 den Landgasthof Horwieden in der hessischen Rhön  
Foto: S. Liebig-Braunholz

hatten sie zuvor eine mobile Cocktaillbar und einen Cateringservice betrieben. Dann wurde der Wunsch nach einem eigenen Gasthof größer. Das Konzept war schnell gefunden: eine gute traditionelle und frische Küche. Dazu Gemütlichkeit und ein unverwechselbarer Service. Sabine Wollinger legt Wert auf die Details. Ihr Slogan „Horwieden lebt“ fand Gehör. Die Gäste kamen wieder in den guten alten Gasthof, auch wenn er damals noch schlechter zu erreichen war als heute mit der unmittelbaren Autobahnbindung. Gemein-



Foto: Heinz Feller

► Rheinland-Pfalz

## Mittelrhein-Momente

Zur Vorbereitung auf die Auftaktveranstaltung der Mittelrhein-Momente 2009 trafen sich die beteiligten Winzer und Gastronomen aus dem Mittelrheintal in Urbar bei Ko-

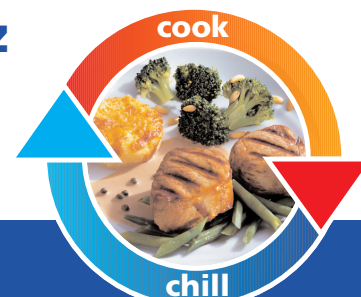
blenz. Am 20. März ließen sich Sternekoch Claudio Filippone vom Chiaro und seine zehn Kollegen aus dem Mittelrheintal bei der Arbeit über die Schulter schauen. *fe*

## Ideen für mehr Effizienz

**CookChill: Lacher bringt Ihre Küche auf den Punkt  
Höchste Qualität ohne Stress und Hektik in Serie**

Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich bei uns zeigen, wie Sie Waren, Wasser, Energie und wertvolle Arbeitszeit sparen und zufriedene Gäste gewinnen!

**LacherMesse**  
30. März bis 1. April 2009



Lacher Großküchen GmbH  
Hilpertstraße 14  
64295 Darmstadt  
Fon 06151-9801-0  
info@lacher.de

[www.lacher.de](http://www.lacher.de)

**Lacher**  
Für Ihren Erfolg beim Gast

## Kurz notiert



**DARMSTADT.** Der DEHOGA Südhessen hat seinen jährlichen Vorentscheid für die Jugendmeisterschaften ausgetragen. Bei den Restaurantfachleuten gewann Viola Wernz von Treusch's Restaurant in Reichelsheim. Erster unter den Hotelfachleuten ist Robin Häfner vom Ramada Hotel Bensheim. Sieger bei den Köchen ist Mark Bickel, Hotel Zur Krone, Höchst-Hetschbach. *red*

**FRANKFURT.** Das Druckwasserwerk am Westhafen öffnet Ende Mai. Pächter des aufwendig renovierten Lokals mit Biergarten sind Ulrich Mlcoch und Jasmine Kosfeld. Hinter dem Gebäude sind Parkplätze vorgesehen. Direkt daneben verläuft die Bahnlinie. *bg*

**FRANKFURT.** Das im Bau befindliche Restaurant Table der Schirn Kunsthalle greift im Namen den überdimensionalen Tisch aus Beton auf, der 8 Meter hoch vor der Schirn aufragt. Nach dem Umbau sollen die Räume regelmäßig von Designern, Architekten und Nachwuchstalente neu inszeniert werden. Eröffnung soll im Mai sein. *bg*

**FRANKFURT.** Zur Eröffnung seines dritten Restaurants, des Lucullus nera am Westhafen, bat Pächter Calogero Gallo seine Gäste zur Kasse. 30 Euro waren pro Kopf fällig. Das frühere Lebensart, einstmalig weiß und sehr hell, ist nicht wieder zu erkennen. Es macht seinem Namenszusatz Schwarz alle Ehre. Das Lucullus liegt im Erdgeschoss des Cronstetten-Hauses, eines Domizils für besser situierte Rentner. *bg*

**FRANKFURT.** Für das Areal der früheren Feuerwache zwischen Hanauer Landstraße und Ostbahnhofstraße, unweit des geplanten Neubaus der Europäischen Zentralbank, liegt ein erster städtebaulicher Entwurf vor. Demnach sollen dort Wohnungen, Geschäfte, Büros und ein 4-Sterne-Hotel entstehen. Über Termine, Baubeginn und Finanzierung gibt noch es keine Details. *bg*

**FRANKFURT.** Martin Göschel, der Sterne-Küchenchef des Tiger-Restaurants, verabschiedet sich nach neun Jahren mit einem Abschiedsmenü bei seinen Gästen. Darin hat er seine Klassiker zusammengestellt. Die vier Gänge kosten ab 87 Euro, 92 Euro an Freitagen und Samstagen. Mitte April wechselt Göschel ins schweizerische Ftan. *bg*

**MAINZ.** Arndt Heitmann heißt der neue Director of Operations im Hilton Mainz City. Bisher war der 40-Jährige als Front Office Manager im Hilton Mainz tätig, das derzeit umfassend renoviert wird. *bg*

Anzeige