

15.11.2006

## Ein Gasthaus, wie es früher war

Von Gernot Gottwals

**Sossenheim.** Rückschritt kann manchmal auch Fortschritt sein. Zumindest dann, wenn er in gediegenem Ambiente wieder zurück zu den Wurzeln führt. So wie im traditionellen Gasthaus zum Löwen, das Peter Häfner seit zweieinhalb Jahren von der Familie Hild gepachtet hat. Für seine Bemühungen um gutbürgerliche, vor allem deutsche Küche bei fairen Preisen und gutem Service erhielt Häfner den ersten Platz beim Gastronomiepreis Hessen 2006. Eine Auszeichnung, die Häfner zu weiteren langfristigen Plänen im Stadtteil anspornt – bis hin zu seiner Idee, die Sossenheimer Kerb mit Kerbeburschen in sein Lokal zurückzuholen.

Von diesem Ziel ist er freilich noch ein ganzes Stück entfernt. „Da braucht es Zeit, um neue junge Leute für diese Tradition zu gewinnen“, räumt er ein. Doch mit seinen Speisen und Getränken ist er bereits beim Mühlgassenfest eine bekannte Größe, fördert und organisiert als Mitglied in der Interessengemeinschaft Sossenheimer Gewerbetreibender (ISG) weitere Aktivitäten in Sossenheim. Wenngleich das bei seinem ausgefüllten Tagesablauf nicht immer einfach ist.

Wie bei Häfners gearbeitet wird, verrät bereits ein charakteristisches Klopfgeräusch: Nämlich dann, wenn das Fleisch für die abendlichen Steaks mürbe geklopft wird. Zwar sind die Zeiten vorbei, in denen Häfner selbst noch regelmäßig in der Küche stand. „Heute stehe ich meist beim Ausschank, damit ich auch ein Ohr für die Wünsche meiner Gäste habe“, sagt er. Nur bei Dienstaussfällen oder besonders vielen Gästen kocht er noch selbst. Doch die Speisekarte zu gestalten, die richtigen Speisen für die richtige Jahreszeit einzukaufen, erfordert noch genug Arbeit und Fachkenntnis. Das gilt freilich auch für den November, der mit Wild- und natürlich auch Enten- und Gänsepezialitäten aufwartet.

Der erste Platz des Gastronomiepreises bezieht sich auf die Kategorie „Bestes Gasthaus.“ Was Häfner auf die erweiterten Öffnungszeiten, den Service und die frisch zubereiteten Hauptgerichte mit passenden Zutaten zurückführt. „Bei uns gibt es weder Convenience noch eine Trennung von Hauptgericht und Beilagen, wie das früher einmal hier üblich war“, betont er. Zwar macht die Mittagskarte mit Gerichten wie Penne mit Gorgonzolasoße auch Zugeständnisse an südländische Gaumen. Doch den Schwerpunkt bieten Fleischgerichte, vor allem vom Rind und Schwein. Wobei die Herkunft von einem soliden Metzger Häfner besonders wichtig ist.

Um optimal erreichbar zu sein, stellt der Wirt 20 Parkplätze und bei Bedarf fünf Fremdenzimmer zur Verfügung. Im Sommer lockt ein Biergarten mit 160 Plätzen. Zudem erhielt das Gasthaus den dritten Platz in der Kategorie der Apfelweinlokale. „Hier ist es uns wichtig, das traditionelle Ambiente unserer Vorgänger weiterzupflegen, auch wenn wir selbst nicht mehr keltern“, erklärt Häfner. Sowohl das Stöffche als auch die Weine kommen im „Löwen“ meist aus fränkischen Landen. Dort, wo der 36-jährige Gastwirt auch selbst das Licht der Welt erblickte.

„Meine Eltern waren zwar keine Gastronomen, doch meine Mutter bewirtete gerne große Familiengesellschaften. So machte sie meinem Bruder und mir Appetit“, berichtet Häfner. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Restaurantfachmann im Würzburger Hotel Rebstock half er zunächst im brüderlichen Betrieb.

Nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn bis an den Vierwaldstätter See führten, kam er 1995 erstmals nach Frankfurt, war in gehobener Stellung im Sheraton-Hotel und dem Novotel City-West tätig. Zwischendurch arbeitete Häfner in der gastronomischen Unternehmensberatung, brachte es in Bad Neuenahr sogar bis zum stellvertretenden Hoteldirektor. Dort lernte er auch seine Frau Ulla (30) kennen, die ihm bei reger Betriebsamkeit gelegentlich zur Hand geht. „Ich brauchte öfters den Tapetenwechsel, doch irgendwann wollte ich mich dauerhaft niederlassen und etwas Eigenes aufbauen“, erklärt Häfner. Das Gasthaus Zum Löwen konnte er schließlich pachten, da sich 2004 Angelique und Johann Hild aus dem Betrieb zurückzogen.

Inzwischen denkt Häfner sogar in Zeiträumen bis zu 20 Jahren, will im Gasthaus selbst oder in der Nähe in Sossenheim einen Hotelbetrieb aufbauen. Doch dafür wird er sich ebenso Zeit nehmen wie für die Wiederbelebung der Kerb. Wenngleich ihm die historischen Kerbfotos um 1900 stets als mahnende Erinnerung bleiben.

Das Gasthaus Zum Löwen hat bis April folgende Öffnungszeiten: dienstags bis freitags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und 17 bis 23 Uhr, samstags von 17 bis 23 Uhr und sonntags von 11.30 bis 23 Uhr.