



Risiko-Lebensversicherung
Bei EUROPA ab mtl. 2.33 €. Keine Geldsorgen für Ihre Familie.
[Jetzt Tarif berechnen.](#)



Ab 28.07.: Rock your Style
Rockige Mode für Sie und Ihn jetzt entdecken!
[Hier informieren.](#)



Ich verdiene 450€ am Tag
Geld verdienen an der Börse. 9500€ pro Monat. Erfahren Sie, wie!
[binare-optionen-strategie.co](#)

PROFIL E-PAPER IPAD APP TAGESPASS

01. August 2014, 10:20 Uhr

5



EINGEBAUTE TORGARANTIE!
Die Goalgetter der Frankfurter Eintracht

GESUCHT: IHRE SCHÖNSTEN URLAUBSBILDER!
Sommerfoto hochladen und tolle Preise gewinnen.



Frankfurter Neue Presse Bad Vilbeler Neue Presse Neu-Isenburger Neue Presse Höchstler Kreisblatt Taunus Zeitung Usinger Neue Presse Nassauische Neue Presse

Eintracht | Lokales | Rhein-Main | Nachrichten | Sport | Ratgeber | Freizeit | Abo & Service | Anzeigen

Bikinifigur in kurzer Zeit!



Startseite > Lokales > Frankfurt

01.08.2014, 03:30 Uhr

Gastro-Kolumne

Bodenständiges mit Anspruch im „Löwen“

Von **Andrea Möller**

Neue Gesichter in alten Mauern: Vor Kurzem haben Florian Baumann und Alexander Gottwald das traditionsreiche Gasthaus Zum Löwen übernommen.



Alexander Gottwald, Küchenchef Peter Starwiarski und Florian Baumann in ihrem „Löwen“(v.l.). Foto: Maik Reuß

Tweet



Frankfurt. Neue Gesichter in alten Mauern: Vor Kurzem haben Florian Baumann und Alexander Gottwald das traditionsreiche Gasthaus **Zum Löwen** übernommen. Für die 31-jährigen Jungunternehmer ist das Lokal in Sossenheim nicht nur ihr erstes eigenes, sondern auch ihr erstes gemeinsames Restaurant. Befreundet sind die beiden freilich schon viel länger. „Wir haben uns während des BWL-Studiums kennengelernt und waren uns auf Anhieb sympathisch“, erzählt Baumann. Nach bestandener Prüfung trennten sich ihre Wege aber für mehrere Jahre. Gottwald ging nach Katar, wo er als Management Trainee im Four Seasons arbeitete. Es folgte das Grand Hotel in Wien, hier leitete er den Service- und Veranstaltungsbereich, sowie eine Privatklinik im pfälzischen Edenkoben. „Medizinische Einrichtungen auf diesem Niveau beschäftigen gerne Personal mit Hotelerfahrung“, sagt er. Die dortige Stelle als Verwaltungsdirektor hat er Mitte 2014 an den Nagel gehängt, denn um diese Zeit klingelte das Telefon und sein alter Freund machte ihm das Angebot, nach Sossenheim zu kommen.

Baumann hingegen hatte es für einige Jahre nach London verschlagen. Nobelherbergen wie das Marriott und das Mandarin Oriental gehören zu seinen beruflichen Stationen. Die internationale Hotellerie mit ihren arbeitsintensiven Jobs ließ er 2013 hinter sich: Er war frisch verheiratet und wollte mehr Zeit mit seiner jungen Familie verbringen. Wieder in heimischen Breiten unterschrieb er einen Vertrag im Gasthaus Zum Löwen. Von einer großen Nobelherberge in einen kleinen Familienbetrieb zu wechseln, bereitete ihm keine Probleme. „Ich liebe den entspannten Umgang mit dem Publikum“, betont Baumann. Als er wenige Monate später die Möglichkeit erhielt, das Restaurant samt Biergarten zu übernehmen, musste er nicht lange überlegen.

Aber Gottwald sollte auf jeden Fall mit dabei sein: „Wir wollten schon immer etwas zusammen machen“, erzählt dieser. Um ihren Traum vom gemeinsamen Lokal zu verwirklichen, haben die Freunde und Geschäftspartner ihre ganzen Ersparnisse investiert. Was jedoch kein riskantes Unternehmen darstellt. Das Restaurant ist an den meisten Tagen gut besucht. Während zwischen 12 und 14 Uhr vor allem Eschborner Geschäftsleute zum Mittagstisch vorbeischaun, genießt abends ein breiteres Publikum die gemütliche Umgebung. An den rustikal eingerichteten Gasträumen wollen Baumann und Gottwald allenfalls ein paar Kleinigkeiten ändern. „Die sind gut in Schuss, benötigen lediglich sanfte

Alle Meldungen aus allen Orten

Klicken Sie auf die Karte, um zur Übersicht aller Orte zu kommen. Oder geben Sie einen Ortsnamen ein, zu dem Sie alle Meldungen suchen.



Nachrichten aus

ANZEIGE

Frankfurt flirtet heftig mit seiner Hassliebe Offenbach: Frankfurt und Offenbach sind sich traditionell in herzlicher Abneigung ...

Die Stadt feiert ihren Fluss: Vom 1. bis zum 4. August feiern die Frankfurter mit dem traditionellen ...

Polizei stoppt Hells Angels in Frankfurt: 50 Mitglieder der berühmten Rockergruppe Hells Angels sind in Frankfurter ...



Schöne 3 ZW, tgl. Bad mit Wanne, z. T. elektr. Rollläden, 1 Min. zur Bahn weißer Stein, EBK möglich, Frankfurt am Main, 82 qm



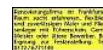
Exklusives 1 Zimmer Penthouse in Frankfurt/ Niederrad, Frankfurt am Main, 42 qm



METZ IMMOBILIEN - Interessante 2-Zimmerwohnung mit großem Balkon und Blick ins Grüne, Frankfurt am Main, 88 qm



Mitarbeiter Veranstaltungsmanagement (m/w), Frankfurt



Maler und Fliesenleger, Frankfurt am Main

Schönheitskorrekturen“, sagen die Betreiber. Die Sossenheimer schätzen ihren Löwen schließlich genauso wie er sei.

Was sie außerdem mögen, sind die bodenständigen Gerichte von Peter Stawiarski. Der gebürtige Thüringer gibt in der Küche seit einem Jahr den Ton an, setzt aber das bewährte Konzept von Richard Stemmler fort. Sowohl der Chefkoch als auch sein Vorgänger, der an hektischen Tagen gerne mal einspringt, sind Spezialisten für regionale Schmankerln. „Am liebsten natürlich aus Produkten, die wir von Erzeugern in der Umgebung beziehen“, so der Küchenchef. Das Fleisch beispielsweise liefert die Metzgerei Sommer aus Pfaffenwiesbach. Die Kartoffeln wiederum wachsen beim Bauer Illig in Berkersheim. Eine große Portion davon wird in Butter geschwenkt und neben vier halben Eiern zur Grünen Soße serviert (9 Euro). Für das Frankfurter Nationalgericht gibt es zahlreiche Rezepte, die häufig zu heftigen Diskussionen führen. Stawiarski steuert eine weitere Variante bei – und trifft damit den Geschmack seiner Gäste. Denn die Soße kommt mit ausgeprägten Kräuternaromen, ist frisch und cremig, dabei nicht zu schwer. Kleine Mängel erlaubt sich das Küchenteam allerdings beim Zanderfilet (16,90 Euro). Der von Panade umhüllte Fisch ist auf einer Seite sehr stark gebacken und leistet dem Messer unerwarteten Widerstand. Das Linsen-Kartoffel-Gemüse präsentiert sich dagegen als herzhaft, mit Speck verfeinerte Beilage, die über eigenen Saft verfügt. Die Rieslingsahne hätte es deshalb nicht unbedingt gebraucht. Einen schönen Überblick über seine regionalen Gerichte bietet der Chefkoch mit dem Hessenteller (9,90 Euro): Handkäs' mit Musik (ordentlich durchgesogen), ein Schälchen mit Grüner Soße und eine dicke Scheibe hausgemachter Sülze, letztere fein-würzig und aus gepökelten Schweinebäckchen. Wer seinen Durst stillet löschen möchte, findet Apfelwein der Kelterei Hofmann und sortenreine Spezialitäten von Nöll. Wie heißt es doch gleich auf Speise- und Getränkekarte? „Apfelwein – es besteht keine Pflicht, ihn zu trinken, aber eine Pflicht, ihn zu probieren.“ Dem ist nichts hinzuzufügen.

Zum Löwen, Sossenheim, Alt-Sossenheim 74, Tel. 069 34 13 57, www.zumloewen-frankfurt.de, Di–Fr 11.30–14.30 + 17–23, Sa 17–23, So 11.30–22 Uhr, Mo Ruhetag, Sitzplätze: 100 innen/120 außen, Küche: deutsch



Tweet

Anzeige powered by native ads

We love Summer Shoes!

Im Sommer wird nicht nur an der Kleidung gespart, sondern auch beim Shopping! Bei der geheimen Sommeraktion der Zalando Lounge erhalten ihr bis zu 75% Rabatt gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers. ...mehr

JETZT KOMMENTIEREN

Überschrift:

Kommentartext:

Sie dürfen noch 1000 Zeichen als Text schreiben

Zusätzlich als Leserbrief veröffentlichen?

Falls Ihr Kommentar auch als Leserbrief in der gedruckten Ausgabe der FNP veröffentlicht werden darf, klicken Sie bitte hier.

KOMMENTAR SENDEN

VIDEOS

MEHR AUS FRANKFURT

Bauarbeiten am Frankfurter Westbahnhof

Baustelle am Westbahnhof wird aufwendiger

Frankfurt. Die Erneuerung der Bahngleise am Westbahnhof ist aufwendiger als vermutet. Der Zeitplan soll aber eingehalten werden. Viele Anwohner ...mehr

Unfallflucht in Frankfurt

Todesfahrer muss ins Gefängnis

Frankfurt. Ein 35-Jähriger verursachte alkoholisiert einen Unfall mit zwei Toten. Zuvor war er bereits als notorischer Verkehrsrowdy aufgefallen ...mehr

URL Requested : <http://www.fnp.de>
id=115994585097103&width=3:23ffffff&header=true
Date: 2014-08-01
Time: 08:20:59
User Name : INTL\sa526591
Client IP : 10.160.58.145
Appliance : bcc-col002

NACHRICHTEN-ARCHIV

In diesem Nachrichten-Archiv finden Sie alle Artikel und Bilder, die in den letzten Wochen auf FNP.de veröffentlicht wurden.

Juli α August 2014

				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31					

HIER GELANGEN SIE ZUR ARTIKELSUCH

Alle Top-Produkte in Ihrem Markt und im Onlineshop.

399,-

15,6* / 39,6 cm

7,90

Media Markt

ANZEIGE

Media Markt

ALLE ANZEIGEN

AKTUELLE VIDEOS

Frankfurt & Region



Schweizer Straßenfest 2014



Schweizer Straßenfest 2014 CSD 2014 in Frankfurt: Zeichen gegen Diskriminierung Open-Air-Festival Sommerwert 2014

ALLE VIDEOS »





BITTE BEACHTEN SIE: Unser Angebot dient lediglich Ihrer persönlichen Information. Kopieren und/oder Weitergeben ist nicht gestattet. Hier finden Sie Informationen zur Verwendung von Artikeln. **Quellen:** Mit Material von dpa, afp, kna, Reuters

[Archiv](#) | [Themen](#) | [Mediadaten](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [AGB](#)

© 2014 Frankfurter Neue Presse



E-PAPER



Frankfurter Neue Presse

Seiten: 28 - Ausgabe abonniert
Ausgabe vom 01.08.2014



Digitales Abo für Abonnenten der Zeitung

E-Paper, iPad-App und Online-Abo – alles inklusive!!

Ja, ich beziehe die gedruckte Zeitung von Montag – Samstag und möchte das digitale Abo für Zeitungs-Abonnenten. Mit dem digitalen Abo erhalte ich Zugang zum E-Paper, zur iPad-App und uneingeschränktem Zugriff auf alle redaktionellen Inhalte des Online-Angebotes. Für monatlich nur 4,90 € zusätzlich (inkl. MwSt. und Zustellung). Die Abrechnung soll mit meinem Printabo erfolgen.