

# „Zum Löwen“ in Sossenheim - in guter alter Tradition

## Neuer Wirt für Bewährtes und für Neues

SOSENHEIM (mm) Peter Häfner ist Franke, gelernter Koch und Restaurantfachmann. Schon in jungen Jahren hat er in der Gastronomie bzw. Hotellerie Karriere machen können. So war Peter Häfner stellvertretender Direktor bei „Dorint“ und Berater bei „Pencom“. Aber der Gastronom hatte andere Pläne mit sich, als den reinen Karrieredurchmarsch bis in eventuelle Top-Positionen. Er hat ein fable für die Traditionsgastronomie und fand in Sossenheim endlich eine Aufgabe wie hausgemacht für seine Pläne. Das Gasthaus „Zum Löwen“ in Alt-Sossenheim 74 blickt auf 166 Jahre Tradition zurück und wurde mit seinem angegliederten kleinen Hotelleriebetrieb (5 Zimmer) die letzten 31 Jahre von dem Ehepaar Angelique und Johann Hild bewirtschaftet. Als Gastronomen waren sie beide damals ins kalte Wasser gesprungen, doch schon bald hatten die Seiteneinsteiger ihre Gäste überzeugt. Die gutbürgerliche Küche, die im „Löwen“ geboten wurde, schmeckte bald nicht nur alteingesessenen Sossenheimern, sondern das Lokal zog auch zunehmend ein jüngeres Publikum an, das gute



Gastronom Peter Häfner zapft sein eigenes Bier bzw. das einer kleinen Brauerei aus dem Spessart. Fotos: mm

deutsche Küche und einen gepflegten Schoppen in rustikal-heimeliger Atmosphäre zu schätzen wusste. Das mag mitunter auch daran gelegen haben, dass die Wirtsleute einen deftigen selbstgekelterten Apfelwein zu bieten hatten und einen Sommergarten mit Kastanienbäumen, der seine eigene Atmosphäre hat. Sie war so eigen, wird berichtet, dass sich hier nicht wenig Paare fanden, die nicht nur immer öfter Ja' zum „Löwen“ sagten, sondern sich bald auch das Ja-Wort für den Bund der Ehe gaben. Der Neue – Peter Häfner – wird nicht daran kratzen, was den „Löwen“ in seinen Grundfesten ausmacht. Was revolutionär war, als er zum 1. Mai diesen Jahres als neuer Wirt im Traditionsgasthaus „Zum Löwen“ startete war, dass er die Preise der Hauptgänge um 2,- Euro herabsetzte. Die Beilagen sind zudem inklusive. Da kann man bei einem gemeinsamen Mittagmenü mit Familie schon einige Euro spa-

ren. Apropos Mittag: Neu ist auch der tägliche Mittagstisch, den Häfner in Sossenheim etablieren möchte. Und das während des Sommers sowie im Herbst ganz ohne Ruhetag. Erst im Winter möchte er sich montags eine Pause gönnen. Als brauerfreies Gasthaus kann Häfner seinen Gästen ein Spezialbier aus einer kleinen Brauerei im Spessart bieten. Das Hefeweizen kommt von „Franziskaner“. Dass er das Servicepersonal mit übernimmt, war für ihn genauso selbstverständlich, wie die Realisierung des Wunsches seiner Vorgänger, die Tradition des Gasthauses zu pflegen. Das entsprach nicht zuletzt auch exakt seinen Vorstellungen. Gasthaus „Zum Löwen“, Alt-Sossenheim 74, 65936 Frankfurt am Main, Tel.: 069 / 34 13 57, Fax: 37 56 41 50. Öffnungszeiten (Sommerzeit): Mo- So ab 11.00 Uhr, täglich Mittagstisch ab 11.30 Uhr. Sommergarten ebenfalls ab 11.00 Uhr geöffnet.



Speisen und Feiern in historischem Gebäude ist der Punkt auf dem i der modernen Gastronomie.

# Die Römerstadt, die Römer und „Gallo Nero“

## Besuch im italienischen Weinanbaugebiet „der Marken“

PRAUNHEIM/NORDWESTSTADT (mm) Das Weinanbaugebiet „der Marken“ (Le Marche) mit seinen 21 000 Hektar Rebfläche erstreckt sich von den Hügeln an der Adriaküste Italiens bis zu den Füßen des Appenin im Hinterland. Le Marche ist eine relativ unbekannt Region in Italien – mal abgesehen von seinen Weinen. Im Mittelalter bestanden „die Marken“ aus einer Reihe von Grenzgebieten, die als eine Art Pufferzone zwischen den wechselnden Einflussbereichen von Kaiser und Papst dienten. Geht man in der Zeit noch weiter zurück, eröffnet sich eine Landschaft im etruskischen Stil, die im 3 Jh. V. Chr. von den Römern beherrscht wurde. Sie liebten den Wein aus dieser Region ganz besonders. Heute genießt man in Le Marche den weißen Verdicchio, Rosso Conero und Rosso Piceno. Die Montepulciano-Trau-

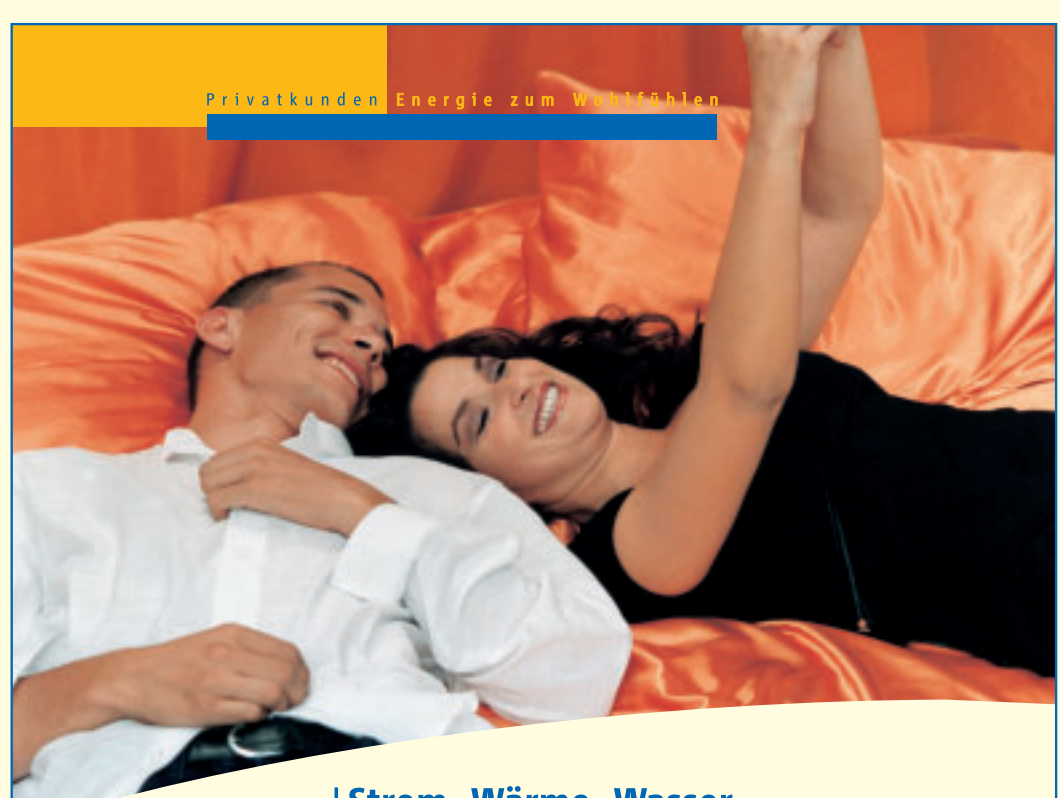


Die Tafel der Köstlichkeiten aus einem besonders feinen italienischen Weinanbaugebiet – mitten in der Römerstadt. Links hinten Heiko Riehl, mit Brille Stefano Antonucci, rechts neben ihm Matthias Bäßner. Foto: mm



be ist dabei das Geheimnis des kräftigen Geschmacks des Rosso, wie er zum Beispiel aus dem Städtchen Ancona- Barbara kommt, bei dem wir zu Gast sind. Wie man dort hin findet? Ganz einfach: Von der City Frankfurts fährt man in nordwestlicher Richtung. Dabei befährt man am besten die Ludwig-Landmann-Straße in Richtung Heerstraße, biegt dann rechts ab und fährt nach Alt Praunheim hinein um dann in die Straße In der Römerstadt zu gelangen. Am Haus Nummer 236 prangt gut sichtbar ein Schild mit einem Hahn als Logo und dem Schriftzug „Gallo Nero“. Als kleine Diversifizierung findet man in der Unterzeile den Hinweis, dass es sich um eine Vinothek für feine Rotweine und mehr handelt. Inhaber ist Herr Riehl. Er hatte kürzlich für einen Tag „Le Marche“ bei sich zu Gast. Am festlich

gedeckten Tisch seiner Vinothek saßen geladene Gäste und Seniore Stefano Antonucci, der Herr der „Azienda Agricola Santa Barbara“. Stefano Antonucci, den man wegen seines perfekt ausgebauten Verdicchio-Weines auch Mr. Verdicchio nennt, war begleitet von Matthias Bäßner von „Fischer & Trezza“, einem großen Weinhandelsunternehmen aus dem Stuttgarter Raum. Mit einem weiteren Weinfachmann bot das Trio den Gästen eine Weinkunde, wie man sie so nicht alle Tage erleben kann. Beste Tropfen wurden aufgetischt und Stefano Antonucci erzählte deren Geschichte. Für die passenden Häppchen hatte Heiko Riehl gesorgt, der mit diesem Event die mittlerweile 4. Begegnung mit berühmten Weingut-Besitzern, deren Weine zu seinem Standard gehören, veranstaltete.



Privatkunden Energie zum Wohlfühlen

**Strom. Wärme. Wasser. Rundum gut versorgt.**

Energie auf Knopfdruck: Ob es um Strom, Wärme oder Wasser geht – wir bieten alles, was das Leben bequemer und komfortabler macht. Und noch einiges darüber hinaus: Z. B. Energiekonzepte, die die Wirtschaftlichkeit verbessern und die Umwelt schonen.

Lassen Sie sich von unserer Energie anstecken: **Süwag Energie,** Telefon 0180 3 738393 (9 Cent/min.). Oder: [www.suewag.de](http://www.suewag.de)

### Meisterleistung der „Overall Jazz Gang“ Eine Liebeserklärung an den New Orleans Jazz

HÖCHST (Nadja Jäger) „Somebody Else Is Taking My Place“, „Dixies Land“, „The Glory Of Love“ gehören zu der Sorte von Songs, die wohl kaum jemand hingebungsvoller und leidenschaftlicher dahinschmettern könnte als die „Overall Jazz Gang“. Das außerordentlich große Repertoire an Gute-Laune-Jazz, von dem ein großer Teil Louis Armstrong gewidmet ist, wurde letzten Sonntag anlässlich des diesjährigen Höchster Schloßfestes den etwa 550 Besuchern auf bezaubernde Weise vom Trompeter, Sänger und Bandleader Hans Kaiser und seiner Gruppe im romantisch gelegenen Platanenhof des neuen Höchster Schlosses dargeboten. Mit wahrhaft großem Erfolg. Thomas Meder, Mitglied im Festauschuß des Vereinsrings Frankfurt (M)-Höchst e.V. sowie Organisator und Sponsor des Jazzfestivals, war sichtlich positiv angetan vom Durchhaltevermögen der „Overall Jazz Gang“ und dem des Publikums in Anbetracht des verregneten Wetters, welches der jazzbegeisterten Gesellschaft während des Festivals nicht besonders viele Sonnenstrahlen gegönnt hatte. Ihren Namen verdankt die Gruppe einem Sponsoren, welcher ihnen 1985 zur Zeit ihrer Gründungsphase viele Auftritte zusprach und eine große Zahl an Overalls schenkte. Der Bandname „Overall Jazz Gang“ war geboren. In den kommenden Jahren folgten neben zahlreichen Konzerten im Frankfurter Raum, z. B. im Jazzkeller von Sachsenhausen, diverse Auslandsauftritte, u. a. in Frankreich, Italien, Polen und Spanien. Mittlerweile gilt die „Overall Jazz Gang“ im Frankfurter Raum als sehr bekannte und beliebte Band. Für Sonntag, den 25. Juli 2004 wird die Band ein Zusatzkonzert auf dem Schloßplatz in Höchst geben, welches den Namen „Musiksommer der Höchster SPD“ trägt. Die Sponsoren des Konzertes sind Norbert Häusser, Thomas Meder, die Zollwache sowie die Höchster SPD.

**GmbH Fahrschule WOLFF**

Thudichumstraße 42  
60489 Frankfurt  
Tel.: 0 69 - 78 68 88

...wir machen Führerscheine...

Mainzer Landstraße 767  
65934 Frankfurt  
Tel.: 0 69 - 380 85 57

Leverkuser Straße 29  
65929 Frankfurt  
Tel.: 0 69 - 31 14 28

E-Mail: [M.-C.WOLFF@t-online.de](mailto:M.-C.WOLFF@t-online.de)

**Kinderbetreuung während des Unterrichts**

**SCHRANZ GRABMALE**

WERKSTÄTTEN FÜR INDIVIDUELLE GESTALTUNG, BILDHAUEREI, RESTAURIERUNGEN

**ULRIKE SCHRANZ-PEHLKE**  
GESCHÄFTSFÜHRERIN

STEINMETZ- UND STEINBILDHAUERMEISTERIN • RESTAURATORIN I. H.

SOSENHEIMER WEG 71 (HÖCHSTER FRIEDHOF)  
65929 FRANKFURT • TEL. 069 / 31 21 50 • FAX 069/30 69 60  
E-MAIL: [SCHRANZ-GRABMALE@T-ONLINE.DE](mailto:SCHRANZ-GRABMALE@T-ONLINE.DE)  
[WWW.SCHRANZGRABMALE.DE](http://WWW.SCHRANZGRABMALE.DE)

**EISSALON**  
**TERESA & MAURO ARNOLDO**

65929 Frankfurt-Höchst • Königsteiner Str. 18 - 20  
Fussgängerzone • Tel. 0 69 / 31 75 28  
E-Mail: [Arnoldo.M@t-online.de](mailto:Arnoldo.M@t-online.de) • Home: [www.eiscafe-arnoldo.de](http://www.eiscafe-arnoldo.de)

**EIS-CREME-CREATIONEN**  
**KAFFEE-SPEZIALITÄTEN**

Öffnungszeiten: Mo - Fr 9 - 23 Uhr • So 11 - 23 Uhr  
Wir wünschen unserer Kundschaft ein schönes und frohes Altstadt- und Schloßfest  
Bei uns können Sie sich abkühlen!

**Gaststätte**  
**Am Brännchen**  
Deutsche & Griechische Küche

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr. ab 13.30 Uhr  
Sa. und So. ab 10 Uhr durchgehend • Mittwoch Ruhetag

**Am Brännchen • F-Sossenheim**  
**Telefon 069 / 34 44 43**

Hier ist Ihre Energie zu Hause.

**Süwag Energie**

**RWE GROUP**

Niederlassung MKW, Brüningstraße 1, 65929 Frankfurt am Main