

Mit Lieferanten auf Du und Du

Im Hotel-Restaurant Poststation Zum alten Forstamt kommt Regionales auf den Teller

Von Andrea Brückmann

Ob für Feinschmecker oder Freunde deftiger Kost, ob international oder gute deutsche Küche: Gasthäuser und Restaurants in Nordhessen und Südniedersachsen geben hier ihre Visitenkarte ab.

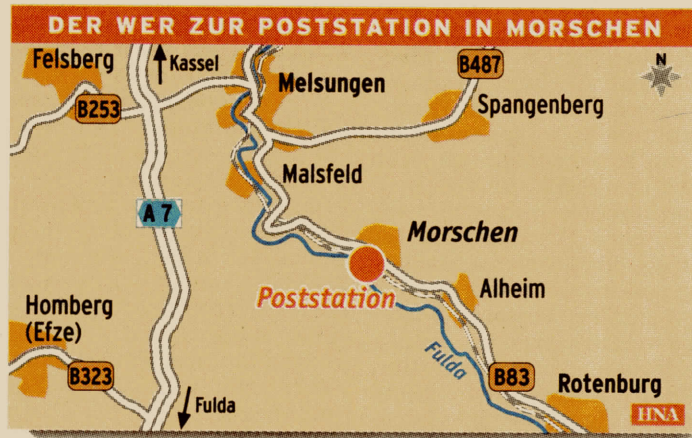
Seine Lieferanten spricht Thomas Raabe alle mit Vornamen an. Tim liefert von seinem Demeterhof Ruhlgut den Schafskäse und die Schaflämmer, Godehardt die Ziegenlämmer, den Ziegen- und den Kuhmilchkäse, Familie Groh aus Eubach Rinder und Freilandpoulet und der Bauernhof Brehm Karotten, Sellerie, Lauch, Mangold, Kräuter und Kar-

toffeln. „Das ist eine Sache des Vertrauens“ für den Küchenchef der Poststation Zum alten Forstamt in Altmorschen. Was der Koch seinen Gästen auf dem Teller anrichtet, das kommt aus der Region. Nur den Fisch muss Raabe vom Großhändler einkaufen. „Da träume ich noch von der Berufsfischerei auf der Fulda.“

Weil er seine Lieferanten alle mit dem Fahrrad erreichen kann, darf Thomas Raabe bei ihnen auch Wünsche äußern. „Lass mir das Kalb zwölf Wochen, dann will ich es haben“, gibt er bei Godehardt Hannich auf dem Demeterbetrieb Kirchhof in Alheim-Oberellenbach in Auftrag. Erika Brehm experimentiert für die Poststation mit Porti-

onskürbissen und entlockt dem Mörscher Acker auf Wunsch „alles, was hier wächst“.

Dadurch kann Thomas Raabe nicht nur von der Saat bis zur Ernte mitreden, sondern vermeidet auch lange Wege für seine Produkte. Klar, dass der Renner auf der Speisekarte das Heimatmenü ist. Das wechselt ständig nach Saison, hat vier Gänge, wird aber auch flexibel mit nur zwei oder drei Gängen von Berit Raabe serviert. Sie kümmert sich um den Service und auch um das Hotel mit seinen 13 individuellen Zimmern. Wer länger in Morschen einkehren will, kann Ausflüge mit dem Floß auf der Fulda unternehmen, den R 1 gen Ro-



Poststation in Morschen: A 7, Ausfahrt Melsungen, von der Bundesstraße 83 Richtung Kloster Haydau (ausgeschildert). Vom Bahnhof Morschen sind es zu Fuß nur wenige Minuten. GRAFIK: HNA

tenburg oder Melsungen entlangradeln, das ehemalige Zisterzienserkloster Haydau oder das urige Feuerwehrmuseum gegenüber der Poststation besuchen.

Seit September 2003 haben die Raabes das Forstamt gepachtet. In der früheren Scheune wird gehobene Küche serviert, mit der sich Raabe schon als Pächter des Ratskellers Neumorschen einen Namen gemacht hatten. Hier wird jetzt in einer High-Tech-Küche gekocht, während die Gäste vorm Kamin Platz genommen haben.

Mit Glas ausgefüllte Gefache, historische Gewehre, Kutschertaschen aus abgegriffenem Leder und Geweihe von Zwölfendern erinnern an die einstige Nutzung als Forsthaus. So wie damals wissen nicht nur die Jäger und Köche, dass das Wild aus nordhessischen Wäldern durch Eicheln und Bucheckern besonders schmackhaft ist. Das jagen die Förster des Forstamtes Melsungen für die Gäste der Poststation. Allein mit ihnen ist

Küchenmeister Thomas Raabe noch nicht auf Du und Du.



Setzen auf kurze Wege und heimische Produkte: Berit und Thomas Raabe von der Poststation in Altmorschen. Ihre Heimatmenüs - zwischen drei und sechs Gängen stark - haben sich zum Renner entwickelt. FOTO: BRÜCKMANN

Hotel-Restaurant Poststation

Zum Alten Forstamt
Nürnberger Landstraße 13
34326 Morschen
☎ 0 56 64 / 93 930
www.poststation-raabe.de

Speisekarte

Heimatmenü:

Ziegenfrischkäse mit Feldsalat
Selleriesuppe mit Shiitake-Pilzen
Gebratene Maultaschen vom Melsunger Hirschkalb auf Lauchgemüse mit Rotweibutter
Karamellisiertes Buttermilchmousse auf Fruchtsoße

21,50 €
5-Gang-Menü 31 €
6-Gang-Menü 35 €