

Wo Küche und Flair eins sind

Poststation Zum Alten Forstamt in Altmorschen nach Umbau in Händen ambitionierter Gastronomen

Von Alexandra Lache-Elsen

ALTMORSCHEN. Ein Landhotel mit gehobener, aber nicht abgehobener Küche, Keller und Service, so definiert Küchenchef Thomas Raabe die Poststation Zum Alten Forstamt in Altmorschen. „Die gastronomischen und kulinarischen Talente der Familie Raabe kennen wir schon einige Jahre, jetzt stimmt auch das Ambiente und Flair“, so hat es ihnen Joachim Kohlhaas, der frühere Bürgermeister Morschens, ins Gästebuch des großen Foyers geschrieben.

Sieben Jahre war der Neumörscher Ratskeller Arbeitsplatz der Familie Raabe, dem sie mit ihrer Küche nordhessenweit einen hervorragenden Ruf verliehen.



Individuell, mit höchstem Komfort: Dem Schnitt des Gebäudes entsprechend ist jedes der Hotelzimmer verschieden, ebenso das Interieur: teils modern, teils antik.

Seit vier Wochen haben sie als Pächter die Schlüsselgewalt über die Poststation Zum Alten Forstamt. Im Ratskeller waren technische und personelle Grenzen erreicht, erzählt Thomas Raabe, dem in der High-Tech-Küche ein Auszubildender zur Hand geht.

Angesichts dieses Hauses („eine Perle“) packten die beiden ambitionierten Gastronomen die Gelegenheit am Schopfe und nahmen die Herausforderung an. „Die Optionen hier sind optimal“, schwärmt der 42-jährige Küchenmeister über das Haus. Angefangen von dem historischen Forsthaus, das als Landhotel 13 Zimmer bietet, eines davon behindertengerecht. 13 Zimmer mit individuellen Schnitten, deren sanitäre Anlagen auf den modernsten Stand gebracht sind. Moderner Standard, aber nicht standardisiert, sagt Thomas Raabe. „Das reicht für die nächsten hundert Jahre“, scherzt Ehefrau

HNA
Aus der
Wirtschaft

men die Gelegenheit am Schopfe und nahmen die Herausforderung an. „Die Optionen hier sind optimal“, schwärmt der 42-jährige Küchenmeister über das Haus. Angefangen von dem historischen Forsthaus, das als Landhotel 13 Zimmer bietet, eines davon behindertengerecht. 13 Zimmer mit individuellen Schnitten, deren sanitäre Anlagen auf den modernsten Stand gebracht sind. Moderner Standard, aber nicht standardisiert, sagt Thomas Raabe. „Das reicht für die nächsten hundert Jahre“, scherzt Ehefrau

chend wurde beispielsweise ein neuer Sandsteinfußboden verlegt, die originalen Steine liegen nun restauriert in der Eingangshalle des Hotels. Ein größerer Service- und Küchenbereich und auch mehr Personal sind Bestandteil ihres Konzeptes. Hochzeit-

Berit, in deren Zuständigkeit das Landhotel und der Restaurantservice – unterstützt von Mitarbeiter Michael Propf – liegen.

Daneben ein hochmoderner Wirtschaftstrakt, der links an das Forsthaus gebaut wurde. Summa summarum 1080 Quadratmeter Fläche umfasst das Anwesen an der Hauptstraße gegenüber der Einfahrt in den Klosterhof.

Großzügig präsentiert sich das Restaurant. Früher als Scheune genutzt, bietet die mehr als sechs Meter hohe Decke ein besonderes Ambiente. Ein Kamin, Geweihe von Zehnendern und historische Gewehre an den Wänden spannen einen Bogen zur einstigen Nutzung. Modernes Interieur wie Kronleuchter aus Edelstahl und Glas, Blickergewährende Glasöffnungen zwischen Gefachen und ein Aufbruch aus Stahl und Glas anstelle des Scheunentors setzen moderne Akzente.

Was nicht ausgetauscht werden musste, wurde weitgehend belassen. Gastronomischen Anforderungen entsprechen

Alte Scheune umgebaut zum Restaurant

chend wurde beispielsweise ein neuer Sandsteinfußboden verlegt, die originalen Steine liegen nun restauriert in der Eingangshalle des Hotels.

Ein größerer Service- und Küchenbereich und auch mehr Personal sind Bestandteil ihres Konzeptes. Hochzeit-



Die Pächter der Poststation Zum Alten Forstamt: Das Ehepaar Berit und Thomas Raabe teilt sich die Aufgaben im neuen Haus. Thomas Raabe ist Küchenchef, Ehefrau Berit kümmert sich um den Service und das Landhotel.

FOTOS: LACHE-ELSEN/ZAL

sein in solch einem großen Haus. Selbst präsent sein, das wollen sie, ob beim Büfett oder im Service. Sie fühlen sich geehrt, wenn Gäste sagen „wir gehen zu Raabes“. Ein Objekt von dieser Art aufzubauen, betrach-

ten sie als Herausforderung, „eine, die es sich lohnt anzunehmen“, sagt der Küchenchef. Noch einmal haben sie sich verändert, die Raabes, ihrem Grundsatz aber sind sie treu geblieben: „Wir machen das mit Seele“, sagen sie wie aus einem Munde. (ZAL)

ten sie als Herausforderung, „eine, die es sich lohnt anzunehmen“, sagt der Küchenchef. Noch einmal haben sie sich verändert, die Raabes, ihrem Grundsatz aber sind sie treu geblieben: „Wir machen das mit Seele“, sagen sie wie aus einem Munde. (ZAL)

Über den Hof ins Restaurant

ALTMORSCHEN. Der Name Poststation Zum Alten Forstamt erinnert an die beiden früheren Nutzungen des Hauses. Das an Altmorschens Hauptstraße gelegene Portal bleibe eher zu, erklärte Pächter Thomas Raabe. Über dem Eingang des Gebäudes, in dem die Zimmer des Landhotels untergebracht sind, leuchte abends nur eine kleine Laterne. Besucher sollen sich nicht irritieren lassen, dass die Fenster im Dunkeln liegen.

Der eigentliche, neue Zugang zum Restaurant – in der ehemaligen Scheune des alten Forsthauses – und ins Landhotel nämlich ist über den Hof an der linken Seite des alten Forsthauses zu erreichen. „Hier hinten brennt das Licht“, erklärt Raabe.

Reservierungen sind empfehlenswert. Das sei im Sinne des Gastes, denn auch 50 Plätze seien irgendwann besetzt. Und auch mit der Technik in der Küche sei irgendwann Schluss, schließlich stehe immer noch der Mensch dahinter, wirbt er um Verständnis. (ZAL)

► ☎ 05664 / 93 93-0.

Regionales auf die Teller

Gemüse und Obst der jeweiligen Saison

ALTMORSCHEN. Die Küche der Raabes basiert auf Produkten der Gegend, „und so wird es bleiben“, betont Küchenchef Thomas Raabe. Die Produkte durch ganz Deutschland transportieren zu lassen, sieht er nicht ein. Das Wild stammt von einem örtlichen Förster, die Hühner kommen aus Eubach, geschlachtet wird bei dem Altmörscher Landwirt Brehm, von dem Raabe auch Gemüse bekommt.

„Warum französischen Käse, wenn wir hier zwei Käsearten haben?“, fragt der 42-Jährige mit Blick auf Tim Treis (Neumorschen) und den Hofladen Kirchhof-Oberellenbach. Die Eier kommen aus Heinebach, Backwaren liefert der Neumörscher Bäcker Siebold. „Produkte aus der Region bieten die Chance, auf Qualität einzuwirken“, sagt der Küchenmeister. Für ihn werden beispielsweise die Gemüsesorten angebaut, die er sich wünscht.

Traditionelle Garmethoden mit moderner Kochweise ver-

binden, beschreibt er seinen Stil. Im Ratskeller wurde streng deutsch gekocht, zuletzt hat er auch andere Länder im monatlichen Wechsel mit einem Menü aufgenommen.

„Man kommt an internationaler Küche nicht vorbei“, sagt er heute. Mehr und mehr möchte er die Küche ergänzen, das aber „mehr über den Grad der Verarbeitung oder die Veredelung des Produkts“, natürlich mit heimischen Zutaten. In der Küche reagiert er auf das, „was die Saison hergibt“, das heißt beispielsweise: im Dezember kein Spargel auf der Speisekarte. Gewohnte Standards wie Fisch, Geflügelgericht und Schnitzel werden bleiben, ebenso Wild; aber auch diejenigen, die etwas außergewöhnliches suchen, werden fündig.

„Der Gast muss immer auf Überraschungen gefasst sein“, verspricht Berit Raabe. Keiner muss mit Schlips und Kragen kommen, das wünschen die Raabes: „Hier sind alle Gäste gern gesehen.“ (ZAL)