

Das Volk soll wieder in die Hammermühle strömen

Gastronomie: Wirt in Ober-Ramstadt lockt mit ungewöhnlicher Speisekarte und Aktionen

OBER-RAMSTADT. Ein neuer Pächter will mit ungewöhnlichen Aktionen die Gastronomie in der Ober-Ramstädter Hammermühle neu beleben. Nach zweimonatigem Leerstand ist das Restaurant seit Donnerstag wieder geöffnet – mehrere hundert Besucher kamen zur Premiere in die historische Mühle neben dem Rathaus.

„Wir wollen keine Sterne-Gastronomie, sondern ein kommunikatives Zentrum für alle sein“, sagte Küchenmeister Peter Hofmann (35) dem ECHO. „Mütter mit Kindern, Besucher der benachbarten Bücherei, Menschen mit kleinem und großem Hunger“ sind seine Zielgruppe.

Das Konzept, das vom Säugling bis zum Rentner greifen soll, sorgt für Gesprächsstoff. Die Speisekarte ist als „Mühlenmagazin“ in Form einer Jahres-Vorschau konzipiert: Jeder Monat bietet ein auf die Jahreszeit abgestimmtes Speisen- und Getränkesortiment.

Als „Antwort auf die Tapas“ der Spanier gibt es in der Hammermühle „Mumbels“. Der Mundartbegriff steht für „kleine Stücke“ und soll zum Essen verleiten, obwohl der Gast satt ist. Kleinigkeiten gibt es auch für Babys ab vier Monate: eine „Brei-Karte“ mit den Variationen Dinkel, Hafer und Gries. Wenn die Kinder satt sind, gehen sie ins Spielzimmer „Cook-Mal“ oder in den benachbarten Petri-Park.

Es gibt viel Platz im Haus: 70 Stühle in der Mühlenstube, 80 im Scheunensaal, 30 in der Hammeggassenstube. Im Ratssaal ist für 150 Menschen Platz, im Garten für 70 – dort will Hofmann im Sommer Strandkörbe aufstellen. Auch ein Raucherzimmer ist vorhanden – für zwölf Leute.

Die Hammermühle gehört der Stadt Ober-Ramstadt. Der frühere Pächter und Ober-Ramstädter FDP-Politiker Heinz Huthman hatte den Kontakt zu Hofmann geknüpft. Hofmanns Frau Bettina, gelernte Hotelfachfrau, trägt den Betrieb mit. Zu ihrem Team gehören ein weiterer Koch, eine Küchenhilfe sowie eine Servicekraft.