

## Restaurant "Hammermühle" öffnet wieder seine Pforten

### Dort, wo einst Eisenerz gemahlen wurde, brutzeln jetzt Köstlichkeiten in der kreativen Küche

OBER -RAMSTADT (mng.) Die Einheimischen nennen sie einen "ungeschliffenen Diamanten", und sie haben Recht. Denn die Hammermühle direkt beim Rathaus besticht in ihrer betörenden Schlichtheit als ein Edelstein vergangener Baukunst. Nun hat sie einen "Juwelier" gefunden, der ihre schönsten, nämlich die schmackhaften Seiten, mit Liebe und Inbrunst aufpoliert. Peter Hofmann heißt der Mann, ist von Beruf



Küchenmeister und hat sein Kunsthandwerk von der Pike auf gelernt. Gemeinsam mit seiner Frau Bettina, die eine Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert hat, nimmt er sich dem einst renommierten Lokal mit viel Herzblut an und zeigt, dass vieles gehen kann, wenn man nur will. Der passionierte Koch legt mit viel Leidenschaft los und beschreibt seine kulinarischen Pläne mit den Worten: "Rustikal wird es werden, mit modernem, regionalem Touch und schmeckbaren, mediterranen Einflüssen." Zudem ist Peter Hofmann ein Mensch, der die Geselligkeit liebt. Stupidere Vereinnahmungen von Speise, ohne die Freuden eines anregenden Gesprächs, ist ihm fremd. Deshalb versteht er die "Hammermühle" auch als kommunikatives Zentrum. Will heißen, dass sie zum Ort der Begegnung aller Altersklassen und Schichten werden soll. "Man sieht sich, man kennt sich, man freut sich!", so die Folgerung des versierten Gastronomen. Dienstags und donnerstags ist ab 19 Uhr zum Schlemmen dezentes Klavierspiel angesagt. Schließlich regt Musik den Appetit an.

Für 2008 sind vier Konzerte in Zusammenarbeit mit der Musikakademie aus Darmstadt in Planung. Platz haben die Hofmanns übrigens genug für ihre Gäste: die Restaurationsräume und der idyllische Mühlengarten können bis zu 400 Personen aufnehmen. In der "Hammergassenstube" finden 30 Gäste gemütliche Gelegenheiten, die "Mühlenstube" fasst 30 Personen, der "Ratssaal" nimmt gar 150 Gäste auf und im "Gewölbekeller", dem Raucherraum, kann man bequem zu zwölf sitzen. Der "Scheunensaal" kann gesondert für 80 Personen angemietet werden. Architektonische Höhepunkte des formidablen Anwesens sind die Mühlenstube mit intaktem Mühlrad und der herrliche Mühlengarten. Direkt an die "Hammermühle" schließt der Petri - Park an. Somit ist es jederzeit möglich, einen romantischen Verdauungsspaziergang zu unternehmen. Kinder können hier übrigens völlig gefahrlos toben! Es gibt nämlich einen Spielplatz. Wie ist die Konzeption? "Wir möchten frische Akzente setzen und mit der Anbindung an das neue Kongresszentrum Darmstadt auch internationales Publikum überzeugen. Natürlich liegt es uns am Herzen, dass das Lokal auch von allen Ober - Ramstädtern besucht wird", freut sich Peter Hofmann im Gespräch mit dieser Zeitung. Kulinarische Höhepunkte?



Ja klar, leichte und deftige Speisen reichen sich brüderlich die Hand, eine "Mumbelkarte" für kleine Snacks zum Getränk liegt bereit. Regionale Weine und internationale Spirituosen sind im Angebot. Events? Bei der Küchenparty dürfen sich die Gäste ihr Essen selbst aus den Töpfen kratzen. Zur Erinnerung gibt es ein Foto. Der Jahresplan ist im kostenlosen Mühlenmagazin abgedruckt. Und

**für Kinder? Ei, logisch. da gibt es ein Spielzimmer, ab Februar 2008 den Kinder - Kochclub "Cook - Mal", Wickeltisch, Flaschenwärmer, Malstifte und vieles mehr. Ebenerdig zur Mühlenstube befindet sich eine Toilette für Menschen mit Behinderung. 20 Jahre Hotel- und Gaststättenerfahrung gehen eben nicht spurlos an einem vorüber. Dies macht sich in hervorragender Qualität und guter Küche bezahlt. Überzeugen Sie sich! Warme Küche: Di - Sa von 11.30 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr, ab 21 Uhr kleine Karte. Sonn- und feiertags durchgehend warme Küche bis 21 Uhr. Ab Februar 2008 von Di - Sa durchgehend geöffnet. Ab da auch von 14.30 bis 18 Uhr Kaffee, Kuchen, Waffeln und Vesper. Montags ruhen die Hofmanns aus.**