

Neustart für Traditionshaus

Lange war es still im Hotel „Zur Post“. Jetzt zieht wieder Leben ein: Wie der neue Betreiber in der „Poststube“ Altbewährtes und Neues kombinieren will.

VON SANDRA REULECKE

WERNIGERODE. Darauf haben viele Wernigeröder gewartet: Jahrelang blieb das Restaurant im Hotel „Zur Post“ verwaist. Doch nun dringt wieder der Duft nach frisch Gekochtem auf die Marktstraße, Tische und Stühle vor der markanten Fensterfront laden zum Verweilen ein. „Ihr habt wieder geöffnet“, diesen Satz hört Patrick Kohlhoff nun oft. So sehr er sich über das Interesse freue, stellt er auch gleich klar: „Wir eröffnen nicht wieder, sondern neu. Es ist eine andere Zeit und wir sind ein ganz anderes Team.“

Vor gut einem Jahr hat Kohlhoff mit seiner Frau Mandy das geschichtsträchtige Haus übernommen. Errichtet wurde es um das Jahr 1535, noch als Wohnhaus. Erst ab 1900 wurde es als Hotel genutzt und wurde nicht nur von Urlaubern geschätzt: Nach der



Vor einem Jahr hat Patrick Kohlhoff das Hotel „Zur Post“ in Wernigerode wiedereröffnet, nun erweckt er auch das dazugehörige Restaurant wieder zum Leben.

FOTO: SANDRA REULECKE

„Wir eröffnen nicht wieder, sondern neu. Es ist eine andere Zeit, wir sind ein anderes Team.“

Patrick Kohlhoff, Restaurant und Hotel „Zur Post“

Wende, unter der Regie von Rosemarie Schäfer, war das dazugehörige Restaurant bei Einheimischen sehr beliebt.

Bis zur Schließung. Kurzzeitig diente das Gebäude nach 2019 noch als Ausbildungshotel, bis die Corona-Pandemie einen Strich durch diese Pläne machte und Leerstand einzog.

Ein Anblick, den Patrick Kohlhoff nicht hinnehmen wollte. Beinahe täglich kam er an dem Hotel vorbei - nur wenige Meter entfernt befindet sich das Restaurant „Casa Vita“, das er seit sechs Jahren be-

treibt.

Dass er - ein erfahrener Koch - das Hotel schließlich übernahm, weckte bei vielen die Hoffnung, dass auch die Gaststätte „Poststube“ schnell wiederbelebt wird. Immer wieder seien Nachfragen gekommen - auch von den eigenen Hotelgästen, die ohne Reservierung keinen Tisch mehr in den Restaurants der Stadt bekamen.

Doch Kohlhoffs wollten nichts überstürzen - solche Schritte seien mit hohen Investitionen verbunden und mit langwieriger Personalsuche. „Wir haben lange überlegt, ob wir es wagen sollen“, gesteht der 33-jährige Familienvater. Der Rückhalt vom „Casa Vita“-Team habe letztlich den Ausschlag

gegeben. „Auf die Mitarbeiter kann ich mich absolut verlassen und so auf das neue Restaurant konzentrieren“, betont Patrick Kohlhoff.

Während Stammgäste dessen Einrichtung wiedererkennen werden, erleben sie auf der Speisekarte Überraschungen: Neben Bauernsülze und Schnitzel werden marinierte rote Beete oder Bergkäseknödel angeboten. „Es war immer ein Gasthaus und wird es auch bleiben - aber mit modernen, frischen Akzenten“, erläutert Kohlhoff die Zusammenstellung.

Für das Kochen ist der Chef aktuell allein zuständig. Eine Herausforderung: 45 Sitzplätze gibt es Innen, 40 auf der Terrasse.

„Und wir haben einen Club-

raum für Feiern. Der erhält gerade noch ein paar Schönheitsreparaturen.“ Um auch in Stoßzeiten die Übersicht zu behalten, baue er auf eine reduzierte Karte mit „cleveren Gerichten“, wie er augenzwinkernd sagt. Perspektivisch - wenn „ich Unterstützung in der Küche bekomme“ - solle das Angebot erweitert werden.

An Sonn- und Feiertagen ist die „Poststube“ zwischen 8 und 11 Uhr auch für Frühstücksgäste geöffnet. Zwischen dem Mittags- und Abendgeschäft werde zudem Kuchen angeboten. Ruhetage sind regulär der Sonntag und Montag, an den Pfingstfeiertagen sind Patrick Kohlhoff und sein Team davon jedoch abgewichen.