



Helles und einladendes Ambiente: Besondere Eyecatcher und liebevoll in Szene gesetzte Dekorationsideen unterstreichen die individuelle Note des Hauses



Heidi Kaatz-Grothaus, Jörg Grothaus, Philipp Grothaus (alle Restaurant Gasthof zur Post) und Ralf Tosta (Bitburger Braugruppe)

Aus Überzeugung der Tradition verpflichtet

Aus dem Restaurant Gasthof zur Post in Stukenbrock ist ein echtes Kleinod geworden

Manchmal sind es die alltäglichen Begebenheiten, die besondere Geschichten über besondere Orte erzählen. Ein Beispiel: Der Gasthof zur Post in Stukenbrock. „In diesem Jahr wollten wir eigentlich unser 130-jähriges Jubiläum feiern und uns bei unseren Gästen für ihre langjährige Treue bedanken“, verrät Jörg Grothaus, Eigentümer und Koch der traditionsreichen Gastronomie. Aus bekannten Gründen wurde daraus nichts. Und auch die Pläne für ein weiteres wichtiges Event liegen auf Eis: Spätestens zu Weiberfastnacht sollte die Gaststätte an der Hauptstraße wie in jedem Jahr zum vergnüglichen Treffpunkt werden. Stukenbrock gehört an diesem Tag den Karnevalisten aus ganz OWL. Eigentlich.

Familienbetrieb in vierter Generation

„Es gibt nicht mehr viele Gasthöfe, die als Familienbetrieb schon so lange bestehen“, betont Philipp Grothaus. Seit 2013 ist der gelernte Hotelfachmann ebenfalls ein Teil des erfolgreichen Teams. Alles begann 1890, als Heinrich Stermann eine Schankkonzession erwarb und den Gasthof eröffnete. Das Haus diente damals auch als Poststation, außerdem gab es einen Kolonialwarenladen. Enkelin Annemarie Stermann heiratete Werner Grothaus und übernahm das Zepter im Jahre 1962. Mittlerweile obliegen die Geschicke des Hauses

Jörg Grothaus in vierter Familiengeneration. Seit 1982 ist er Koch und froh darüber, dass sein Sohn Phillip die Liebe zur Gastronomie ebenfalls für sich entdeckt hat.

Und so war es auch eine gemeinsame Entscheidung, den ersten Lockdown im April zu nutzen, um Projekte vorzuziehen. Ursprünglich wollte die Familie Grothaus mit den geplanten Renovierungsmaßnahmen bis zum Frühjahr 2021 warten. Doch das Jahr 2020 folgt seinen eigenen Gesetzen.

Tradition wahren, mit der Zeit gehen

Die Konzeptfabrik der Bitburger Braugruppe half dem erfahrenen Gastronomen bei der Planung und Konkretisierung umfassender Renovierungswünsche. Hell und einladend sollte sich der Gasthof seinen Gästen präsentieren, ohne dabei etwas von seiner Gemütlichkeit einzubüßen. „Bereits der Name „Zur Post“ offenbart, dass dieses Haus schon lange besteht und in den 1950er- und 60er-Jahren tatsächlich die Post dort beheimatet war. Wir möchten die Tradition wahren und dennoch mit der Zeit gehen. Unsere Gäste sollen spüren: Das sind immer noch wir. Das neue Ambiente sollte auch nach dem Umbau zu uns und der Region passen“, betont Jörg Grothaus. Die Realisierung des Umbaus leitete die Firma Kersting Objekt-einrichtungen aus Bad Wünnenberg. Das

Unternehmen hat sich auf Projekte der Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.

Wände wurden eingerissen, Fenster versetzt. Das Ergebnis nach vier Monaten intensiver Um- und Ausbaumaßnahmen punktet nicht nur mit einem einheitlichen Gesamtkonzept und optimierten Laufwegen, sondern auch mit vielen besonderen Eyecatchern und liebevoll in Szene gesetzten Dekorationsideen, die das Flair und die individuelle Note des Hauses unterstreichen.

Über hundert Weine, 75 Sorten Gin

Zentraler Treffpunkt – wie sollte es anders sein – ist weiterhin der Schankraum, der sich nun mit einem individuellen, sehr gemütlichen Ambiente präsentiert. So ist beispielsweise der hell erleuchtete klimatisierte Weinschrank als verbindendes Element zwischen Bar und Restaurant von beiden Seiten einseh- und nutzbar. Insgesamt stehen über einhundert Rot-, Weiß- und Roséweine auf der Weinkarte. Wer Jörg Grothaus kennt, weiß, dass die mittlerweile 75 Sorten Gin seine Vorliebe für charakterstarke Getränke verraten.

„Seit der Eröffnung im September haben wir viel Lob erfahren. Dass es unseren

Gästen sehr gut gefällt, merken wir auch daran, dass viele Restaurantbesucher den Abend gerne in der neu gestalteten Bar ausklingen lassen. Leider darf zurzeit (Anm.: Stand: Dezember 2020) niemand sein frisch gezapftes Bier direkt an der Theke genießen“, verrät Philipp Grothaus. Bierkenner erleben den hopfenbetonten Pilsgenuss mit einem frisch gezapften Bitburger vom Fass. Die Freunde des Kellerbieres genießen derweil ein Köstritzer, natürlich frisch und unfiltriert oder das Th. König Zwickel, als naturbelassenes Kellerbier. Die Liebhaber des Weizenbieres freuen sich auf Benediktiner Weißbiere, die nach benediktinischer Originalrezeptur mit Ettaler Kellerhefe in Lich gebraut werden. Das Benediktiner dunkel sowie das Benediktiner alkoholfrei werden als Flaschenbiere serviert.

Ein Pizzaofen nicht nur für Pizza

Die Stammgäste schätzen die Gaststätte als familiären Treffpunkt. Die regionale Speisekarte gilt als lukullisches Highlight. „In Phasen, in denen wir trotz der neuen hochmodernen Lüftungsanlage und einem gut durchdachten Hygienekonzept die beiden Restaurants sowie die Bar nicht

öffnen dürfen, floriert das Außer-Haus-Geschäft“, sagt Jörg Grothaus. „Der erste Lockdown hat uns auch auf neue Ideen gebracht. Alles begann mit dem Wunsch einzelner Gäste nach Pizza to go. Dafür haben wir uns dann extra einen neuen Pizzaofen angeschafft. Allerdings kann dieses Wunderwerk der Technik noch mehr. Wir entdecken immer neue Gerichte, die durch das besondere Garverfahren noch besser werden, etwa saftiges, zartes Lamm oder Fisch im Salz- oder Kräutermantel. Unserer neu entdeckten Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt – und unsere Gäste freuts.“

Die Klassiker bleiben natürlich auch auf der Karte. Weder die beliebte Kutscher Pfanne noch das Schnitzel zur Post oder das Wiener Schnitzel (darüber berichtete sogar der WDR) werden ihren Stammplatz verlieren. Frische Vielfalt offenbart sich aktuell auch bei der Wahl des Fleisches: Heimisches Wild von Hirsch bis Wildschwein stehen bei Gourmets hoch im Kurs, ebenso Gans und Grünkohl. Serviert werden die Außer-Haus-Ge-

richte auf hochwertigem Porzellan. Denn das Auge isst schließlich mit.

Ina Dünkeloh

Gebietsverkaufsleiter
Bitburger Braugruppe
Ralf Tosta
Telefon: 0172.2137088



> **Hotel und Restaurant Gasthof zur Post**
Hauptstraße 13
33758 Schloß Holte-Stukenbrock
Tel: 05207.95210
E-Mail: info@hotel-gasthofzurpost.de
www.gasthofzurpost.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 07.00 bis 23.30 Uhr
Warme Küche:
Täglich von 17.30 bis 22.00 Uhr,
Montag bis Donnerstag und Sonntag
zusätzlich von 12.00 bis 13.30 Uhr

