

Neustart in Emmendingen

Die Post brummt und der Sauerbraten schmeckt

Im Keller lagen noch ein paar Mikrowellen, zuletzt versuchte sich ein Türke an der italienischen Küche. Was die gastronomische Fruchtfolge ehemaliger Traditionsgasthäuser angeht, war die ‚Post‘ in Emmendingen ziemlich am Ende. Die Brüder Konrad und Alfons Hofmaier haben sich trotzdem verliebt. In eine ausgezehrt, aber potentiell reizende Post, in die Gastronomie als Chance, in 16 Stunden-Tage und in Gäste, unter denen besonders Witzige auch mal einen „Zander für Linkshänder“ bestellen. Alfons Hofmaier ist gelernter Koch, aber angestellt konnte er nicht so kochen, wie er kochen wollte. Die professionellen Erfahrungen von Konrad Hofmaier sind durchwachsen. Als leidenschaftlicher Hobbykoch hatte der 51-jährige in seinem ersten Leben als Vertriebsmann im Außendienst reichlich Gelegenheit, Höhen und Tiefen des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes am eigenen Leib zu erfahren. „Ich kenne so ziemlich alles“, Hofmaier Fazit klingt, als hätte sein Magen im Lauf der Reisejahre eine Teflonbeschichtung angesetzt. Die zweite Luft der Gebrüder Hofmaier kam dann im letzten Sommer. Am Ufer des Flückinger Sees in die Zukunft blickend, wurde beschlossen, aus lauter Würde, könnte, müsste, sollte, ein eigenes Reich zu formen. Ein Gasthaus ohne die in Bratfett gegossenen Regeln altbürgerlicher Gastronomie.

„Badisch, einfach, gut“ heißt das Motto der neuen Post und der Laden läuft nun schon seit einem Vierteljahr einfach gut und ziemlich badisch. Wer möchte, kann aus bald jeder Zeile der Karte auch ein trotzig-fröhliches „es geht eben doch“ herauslesen. Allein schon das Mittagsangebot ist eine Absage an all die Jammerlappen der Branche, die es sich zwischen Gästebeschimpfung, Selbstmitleid und Büchsenöffner bequem gemacht haben. Die Post bietet jeden Wochentag einen anderen regionalen Gassenhauer, am Tatort stets frisch gekocht: montags etwa Fleischkühle mit lauwarmem Kartoffelsalat, dienstags frische Nierle mit Brägele, mittwochs hausgemachte Maultaschen, donnerstags Sauerbraten mit breiten Nudeln, freitags eingemachtes Kalbfleisch - jeweils als kleine und große Portion, im Gedeck mit einer Suppe, zu ausgesprochen sozialverträglichen Preisen (zwischen 4,80 und 10,70 Euro). Neben diesen fixen Wochengerichten gibt es noch Standards von der groben Bratwurst bis zum Zander in Weißburgunder, dazu saisonale Abwechslung auf einer aktuellen Tages- und Abendkarte. Serviert wird freundlich, aber unpräntiös, auf rohem Holztisch mit papiernen Tischsets.

Der Sauerbraten duftete sauer und gebraten, was ihn schon mal von den meisten Sauerbratenversuchen unterscheidet, die ansonsten drohen - sofern vor lauter Brasato und Tagliatelle überhaupt noch ein Braten mit breiten Nudeln serviert wird. Dünner Aufschnitt und selten mürber Anschnitt garantierten sodann einen Genuss, wie ihn eine kurzbratende ex- und hopp-Küche nicht bieten kann. Andere Positionen, wie die Flädlesuppe mit schön geklärter Brühe oder der handwarm servierte, leuchtend gelbe Kartoffelsalat

zeigen, dass die Gebrüder Hofmaier ernst machen mit der einfach, badischen Küche. Insofern sei die rustikale Bindung der passierten Tagessuppe ebenso abgenickt, wie jene der Bratensauce – schon ein Extra-Schuss Wein könnte hier alles richten. Nebenbei entlarvt eine durchweg gastfreundliche Kalkulation bis hin zu den Weinpreisen (einige Flaschen unter 15 Euro, u.a. von Ernst Heinemann, Scherzingen und Clemens Lang, Munzingen) manch andere Kalkulation als Wegelagerei. Die Publikumsgunst quer durch alle Schichten zeigt schließlich, dass eine deutsche Eckgaststätte mit den Primärtugenden freundlicher Service, aufrichtige Küche und anständigen Preisen noch lange kein Auslaufmodell ist. Man muss nur wollen können.

Branchenübliche Schlüsselerlebnisse durften die Hofmaiers auch schon sammeln. „Es gibt Köche, die unterschreiben abends einen Vertrag und kommen am nächsten Morgen nicht zur Arbeit.“ Und es gibt badische Metzger, die den Wunsch nach Sonderanfertigung einer Vorzugs-Kalbslyoner mit der Bemerkung abblocken, so was schmecke hier eh' niemand. Es gibt auch altbadische Bäcker, die so weiterbacken wie sie immer backen. Deshalb backen die Neumaiers ihr Brot nun im Hause. Dabei ist die Feinjustierung des Systems Post noch voll im Gange. Drinnen könnte das eine oder andere Halogenlämpchen einer Inspektion zum Opfer fallen. Unter anderem will sich Konrad Hofmaier auch noch „eine richtig geile Bratwurst“ maßschneidern lassen und die im Grunde reizvolle Bar gleich nebenan muss erst noch wachgeküsst werden (zu Weihnachten ein Anlauf mit Austern und Schaumwein). In der Sommersaison wartet draußen eine Riesenterrasse und so weiter. Gastronomie ist Langstrecke. Die Hofmaiers haben einen Plan. Die Post läuft.

Zur Post, Emmendingen, Bahnhofstraße 1, Tel: 07641-3429. Von 11 bis 1 Uhr, Ruhetag: So. www.post-emmendingen.de