Speisen und Getränke
Food & Beverage

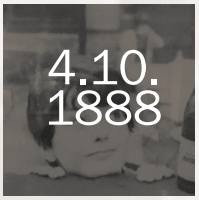
Öffnungszeiten
Montag bis Samstag 16.30 Uhr – 23.00 Uhr
Warme Küche: 17.00 Uhr – 21.30 Uhr
Sonntag Ruhetag

seit 1888

LOHMANN

Stand: Winter 2026

Die Lohmann-Geschichte



Friedrich Wilhelm Lohmann und seine Ehefrau Marie, geb. Bernhardt, gründen die Gastwirtschaft LOHMANN in der Garde-du-Corps-Straße.

Lohmanns kaufen Haus und Grundstück im Königstor 8 und richten nun hier ihre Gatsstätte ein.

Die jüngste Tochter, Lina Lohmann, tritt in das Geschäft ein.

Übernahme der Geschäftsführung durch den jüngsten Sohn Friedrich Lohmann mit seiner Frau Hedwig

Im Dezember verstirbt der Firmengründer Wilhelm Lohmann.

Zwischen 1943/44 totale Zerstörung der Gastwirtschaft durch Bombenangriffe

Eine "Behelfswirtschaft" wird quasi aus dem Nichts erbaut.

Wiedereröffnung der Gaststätte LOHMANN

Kassels Jugend entdeckt das LOHMANN

Das Ordnungsamt schließt die Gaststätte wegen angeblicher Sicherheitsmängel. Diese Maßnahme provoziert die erste Demonstration in Kassels Geschichte wegen Schließung einer Gastwirtschaft.

Friedrich Lohmann stirbt. Seine Frau Hedwig und seine Schwester Lina führen das Geschäft bis ins Jahr 1975.

100-jähriges Jubiläum unter Pächter Dieter Wenzel

Nach einem Brand wird die neu renovierte Gaststätte unter dem Namen „Neuer Lohmann" wieder eröffnet.

Pächterwechsel: Geschäftsführung: "Die LOHMANN-GmbH" unter Guiseppe Arcuri und Peter Bracanovic.

Pächterwechsel zur heutigen Geschäftsführung: "Die LOHMANN-GmbH" unter Peter Bracanovic.

Suppen

vegan Tomatensuppe mit Basilikum und Baguette — 6,40 €
Tomato soup with basil and French bread

Hessische Kartoffelsuppe mit Speck und Schmand — 6,80 €
Hessian potatoe Soup with bacon and sour cream

Vorspeisen · Starters

veggi Brotkorb mit Aioli (spanische Art) — 3,50 €
Aioli (garlic mayo) served with French bread

veggi Hausgemachte frittierte Kartoffelwürfel mit einer Spicy Gewürzmischung und Kräuterdip — 7,80 €
Deep fried Potatoe cubes with spice blend and herb dip

vegan Portion Oliven mit Baguette — 6,20 €
Green olives served with French bread

vegan Pimientos, kleine gebratene Mini-Paprika mit Meersalz, Knoblauch und Olivenöl, Baguette — 7,40 €
Small roasted peppers with sea salt, garlic and olive oil, served with baguette

Schmalzbrot mit saurer Gurke und Salatbouquet — 4,80 €
Lard spread & pickled gherkins served with rye bread; salad garnish

veggi Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern — 7,90 €
Bruschetta with tomatoes, red onions and fresh herbs

veggi Gebackene Champignons mit Knoblauch-Chili und Parmesan, dazu Baguette — 9,20 €
Grilled mushrooms topped with chilli garlic, served with French bread

Marinierte Sardellen-Filets mit frischem Knoblauch und Baguette — 10,80 €
Marinated anchovy fillets topped with garlic and served with French bread

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, Aioli und Baguette — 14,20 €
Fried prawns with garlic and served with French bread

Kleine Gerichte · Small plates

„Ahle Worscht“ mit Graubrot und saurer Gurke — 12,90 €
„Ahle Worscht“, air-dried pork, a local north Hesse speciality & pickled gherkins, served with rye bread

veggi Back-Camembert mit Wildpreiselbeeren, Salatbeilage und Baguette — 12,90 €
French camembert with wild cranberries, salad garnish and baguette

veggi Überbackener Fetakäse (Schaf) mit Tomate, Peperoni, Kräutern der Provence und Olivenöl und Baguette — 13,20 €
Feta sheep‘s cheese with tomatoes, hot peppers, herbs and olive oil and french bread

Ofenkartoffel ...mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons mit grüner Soße und Salatbeilage — 15,50 €
Baked potato with chicken brest and fresh mushrooms;salad garnish

veggi ...oder mit grüner Soße, frischem Gemüse u. Salatbeilage — 15,50 €
or with home-made green sauce with herbs and fresh vegetables; salad garnish

...oder mit grüner Soße, mit geräucherten Lachs und Salatbeilage — 15,90 €
or with home-made green sauce with smoked salmon; salad garnish

Lohmanns Salate · Fresh salads

vegan
Gemischter Salat 10,90 €
Blattsalate der Saison, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebeln
Mixed salad · Seasonal mixed leaves, cucumber, tomatoes, olives, onions

veggi
Griechischer Salat 15,80 €
Blattsalate der Saison, Fetakäse (Schaf), Gurke,
Cherry-Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln
Greek salad · Seasonal mixed leaves, Feta sheep's cheese, cucumber,
tomatoes, olives, pepperonis and onions

Lohmann Salat 16,90 €
Verschiedene Blattsalate, gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Cherry-Tomaten,
Gurke, Champignons und Zwiebeln
Lohmann salad · Mixed leaves, sauté strips of chicken, tomatoes, cucumber,
mushrooms and onions

Thunfisch Salat 15,20 €
Blattsalate der Saison, Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebel
Tuna salad · Seasonal mixed leaves with tuna, cucumber, tomatoes, olives, onions

Alle Salate werden mit Baguette serviert und mit 1. Haus-Dressing: Dijon-Senf-Dressing, 2. Aceto Balsamico
All our salads are served with French bread and 1. Dijon-mustard dressing, 2. Balsamic Vinegar and Oil

Nudeln (ohne Ei) · Pasta (without egg)

vegan
Spaghetti Aglio e Olio 11,20 €
Ribbon pasta with garlic and oil

Rigatoni „Lohmann" mit „Ahle-Worscht"-Stücken 14,20 €
und frischen Champignons in Weißwein-Sahnesauce
Rigatoni „Lohmann sytle" with chips of „Ahle Worscht" and mushrooms
in a creamy white wine sauce

Spaghetti mit Wildfang-Garnelen; mit frischem Knoblauch und etwas Chili 18,60 €
Spaghetti with wild caught shrimps, fresh garlic, lightly hot

vegan
Rigatoni mit frischem Gemüse und Knoblauch, frische Kräuter und Kirschtomaten 16,20 €
Rigatoni with fresh vegetables and garlic, fresh herbs and cherry tomatoes

Steaks vom Grill · Main dishes

Rumpsteak (250 g, Black Angus) dazu Pommes, Kräuterbutter und Salat 27,90 €
Rump steak, French fries with sour cream, herbed butter and salad

Lohmann-Steak (250 g, Black Angus) 28,90 €
Saftig gegrilltes Rumpsteak, beträufelt mit einer Marinade aus frischem Knoblauch,
frischen Chilischoten, Zitronensaft, Olivenöl und Kräutern; dazu reichen wir einen großen
Salat und Knobi-Baguette
Juicy grilled rump steak (250 g), sprinkled with a marinade of fresh garlic, fresh peppers,
lemon juice, olive oil and herbs; served with a large salad and garlic bread

Pfeffersteak (250 g, Black Angus), Soße mit grünem und schwarzem Pfeffer, 32,00 €
dazu Pommes und Salat
Pepper steak with pepper sauce with green and black pepper, French fries and salad

Bitte teilen Sie uns Ihre gewünschte Garstufe mit.

Hauptgerichte · Main dishes

veggi

Kartoffel-Gemüseauflauf in einer Tomaten-Basilikum-Sahnesauce mit Gouda überbacken, dazu Salat — 16,80 €
Potato and vegetable bake in a tomato and basil cream sauce, topped with gouda, served with a salad

Leberkäse[2,3] mit Spiegelei mit Pommes und Salatbeilage — 14,80 €
„Leberkäse“, oven-baked ground meat pork casserole, a Bavarian speciality, topped with fried egg; served with French fries and salad garnish

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Schmandsauce, Bratkartoffeln und Salat — 16,40 €
Herring fillets in sour cream with apple chips; served with French fries, salad garnish

vegan

Ratatouille mit frischem Gemüse, Reis und Salat — 16,90 €
Ratatouille with fresh vegetabeles, rice and salad

Zwei gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, Pommes und Salat — 19,90 €
Two grilled chicken breast with herb butter, French fries, salad

Lohmanns „Zarte Spare Ribs“ mit BBQ-Dip, Pommes und Krautsalat — 21,80 €
Our tender spare ribs with BBQ dip, French fries and coleslaw

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes und Salat — 19,80 €
Stew of chicken with fresh mushrooms in a creamy sauce, with French fries and salad

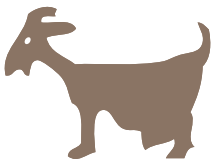
Knobi-Spieße vom Schweinefilet mit Aioli-Dip, Pommes und Salat — 21,90 €
Skewers of pork fillet tossed in garlic, aioli dip, French fries, salad

Zarte Schweinelendchen auf einer Sherrysauce, dazu Pommes und Salat — 22,00 €
Medaillons of pork tenderloin with sherry sauce, served with French fries, and salad

Spanferkelbraten mit Bratensauce, Speckbohnen und hausgemachtem Kartoffelpüree — 23,20 €
Roast suckling pig with gravy, green beans with bacon and homemade mashed potatoes

Hausgemachte Cevapcici vom Rind mit Ajvar, Pommes und Krautsalat — 19,90 €
Homemade beef Cevapcici with ajvar, French fries and coleslaw

Beilagenwechsel statt Pommes:
Bratkartoffeln + 1,50 €
Gemüsereis + 1,50 €
Ofenkartoffel + 1,50 €
Spätzle + 1,50 €
Kroketten + 1,50 €
Püree + 1,50 €



Liste der Zusatzstoffe:
[1)] mit Farbstoff [2)] mit Konservierungsstoff [3)] mit Antioxidationsmittel [4)] mit Geschmacksverstärker [5)] geschwefelt
[6)] geschwärzt [7)] mit Phosphat [8)] mit Milcheiweiß [9)] koffeinhaltig [10)]chininhaltig [11)] mit Süßungsmitteln
[12)] enthält Phenylalaninquelle [13)] gewachst [14)] mit Taurin

Lohmanns frische Schnitzel · (Pork)

(oder Hähnchen / Chicken · +2,50 €)

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat — 14,90 €
Schnitzel „Wiener Style“ served with French fries and salad

Jägerschnitzel — 16,90 €
mit frischen Champignons mit Sauce, Pommes und Salat
Schnitzel „Hunter Style“ served with a rich dark mushroom sauce, served with French fries and salad

Zigeunerschnitzel — 16,90 €
mit Paprika-Zwiebelsauce, Pommes und Salat
Schnitzel „Gypsy Style“ served with pepper and onion sauce, served with French fries and salad

Schnitzel „Chili-Cheese“ — 16,90 €
mit einer herzhaften Chili-Käsesahnesauce, Pommes und Salat
Schitzel „Chilli-cheese“ topped with a creamy hot chilli cheese sauce, served with French fries and salad

Rahmschnitzel — 16,90 €
in mit Bratensauce verfeinerter Sahnesauce, dazu Pommes und Salat
Schnitzel „Creamy“ with a rich creamy sauce, complimented with meat stock, served with French fries and salad

Schnitzel „Strindberg“ — 16,90 €
mit Senf-Zwiebelkruste, Pommes und Salat
Schnitzel „Strindberg“ gratinated with a layer of mustard and onions, served with French fries and salad

Schnitzel „Grüne Soße“ — 17,90 €
mit grüner Soße, Pommes und Salat
Schnitzel „green sauce“ gratinated served with French fries and salad

Französisches Schnitzel — 19,10 €
mit Camembert und Birnen überbacken, mit Wildpreiselbeeren, Pommes und Salat
Schnitzel „French Style“, gratinated with French Fries camembert and pear halves, served with French fries and salad

Hessisches Schmandschnitzel — 17,90 €
mit Schmand-Specksauce, Pommes und Salat
Schnitzel („Hessian sour creme“) topped with sour-cream-and- bacon-sauce, served with French fries and salad

Schnitzel „Lohmann“ — 18,10 €
mit Schinken[2,3] belegt und mit einer feinen Käse-Sahnesauce überbacken, dazu Pommes und Salat
Schnitzel „Lohmann“, gratinated with ham and a delicate creamy cheese sauce, served with French fries and salad

Auf Wunsch auch jedes Schnitzel als Hähnchenschnitzel, + 2,50 EUR.

Beilagenwechsel statt Pommes:
Bratkartoffeln + 1,50 €
Gemüsereis + 1,50 €
Ofenkartoffel + 1,50 €
Spätzle + 1,50 €
Kroketten + 1,50 €
Püree + 1,50 €

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu — 6,40 €

Panna Cotta auf einem Limetten-Waldbeeren-Gelee — 6,50 €

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Smarties — 6,20 €

Alkoholfrei · Non alcoholic

Tafelwasser		0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Selters Sprudel od. Selters Naturell,	Fl.	0,25 l	2,70 €	Fl. 0,75 l	5,90 €
Pepsi Cola[1,3,9,]		0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
oder Pepsi Zero (ohne Zucker) [1,3,9,11,12]		0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
7 Up[1]		0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Mirinda[1,3,]		0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
Bitter Lemon[10], Tonic[10]		0,2 l			3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft (apple/orange juice)		0,2 l			3,00 €
Kirsch-Banane-Nektar (cherry and banana nectar)		0,2 l			3,00 €
Johannisbeersaft (Blackcurrant juice)		0,2 l			3,00 €
Rhabarbersaft (Rhubarb juice)		0,2 l			3,00 €
Maracujanektar (Passion fruit juice)		0,2 l			3,00 €
Alle Saftschorlen (All juice mixed with table water)		0,4 l			4,50 €
Eistee Pfirsich od. Zitrone (Ice tea peach or lemon)		0,4 l			4,50 €

Lohmanns Limo · Homemade lemonade

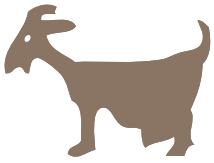
Hausgemachte Limonade		
Maracuja, Minze, Ingwer, Wasser (Passion fruit, mint, ginger, water)	0,3 l	6,10 €
Ananas, Kokos, Limette, Wasser (Pineapple, coconut, lime, water)	0,3 l	6,10 €

Alkoholfreie Drinks · Non alcoholic

Spritz, Martini Floreale (weiß) mit Tonic Water	5 cl	6,00 €
Spritz, Martini Vibrante (rot) mit Tonic Water	5 cl	6,00 €
Alkoholfreier Gin Tonic, Tanqueray 0,0%	4 cl	6,20 €

Aperitifs · Appetizers

Campari, Soda oder Orange	5 cl	6,20 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz	5 cl	7,20 €
Sarti Spritz	5 cl	7,50 €
Limoncello Spritz	5 cl	7,50 €
Lillet Wild Berry	5 cl	7,20 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	4,50 €
Prosecco auf Eis	0,2 l	8,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,7 l	23,00 €



Biere vom Fass · Draft Bier

Lohmanns Haustrunk (Haake Beck)	0,4 l			3,90 €
Spaten Hell	0,5 l			5,00 €
Becks	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,90 €
Hütt naturtrüb (naturally cloudy)	0,4 l			4,50 €
Franziskaner Hefeweizen (wheat beer)	0,5 l			4,80 €

Flaschenbiere · Bottled beers

San Miguel	0,33 l			3,20 €
Franziskaner Hefe, alkoholfrei (wheat beer, non alcoholic)	0,5 l			4,80 €
Diebels Alt (dark beer)	0,33 l			3,50 €
Vitamalz	0,33 l			3,00 €
Franziskaner Kristallweizen	0,5 l			4,80 €
Becks Blue, Alkoholfrei	0,33 l			3,50 €
Altbierbowle	0,4 l			4,90 €

Apfelwein · Apple wine

Apfelwein, auch süß oder sauer gespritzt Apple wine, pure or mixed with juice/table water	0,25 l	3,00 €	0,5 l	5,70 €

Berliner Weisse

Grün oder Rot Green or red	0,33 l	5,20 €

Schnäpse & Digestifs · Shots

Nordhäuser Korn	2 cl	1,80 €
Jägermeister, eiskalt	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,10 €
Malteser	2 cl	3,10 €
Ouzo	2 cl	3,10 €
Sambuca	2 cl	3,10 €
Berliner Luft	2 cl	2,00 €
Erdeer Limes	2 cl	2,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Tequila Sauza Silber	2 cl	3,00 €
Tequila Sauza Gold	2 cl	3,00 €
Grappa Uve Bianche	2 cl	4,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,80 €

Obstbranntweine · Fruit brandys

Calvados	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €
Alte Williams Christbirne	2 cl	4,50 €
Alte Marille	2 cl	4,50 €
Alte Himbeere	2 cl	4,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	4,50 €
Alte Haselnuss	2 cl	4,50 €
Alte Kirsche	2 cl	4,50 €

Whiskeys & Rum

Jim Beam Kentucky Straight	2 cl	2,90 €
Jack Daniels Tennessee	2 cl	3,10 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,10 €
Ballantines Scotch	2 cl	3,10 €
Havana Club	2 cl	3,10 €
Havana Club Añejo 7 Años	2 cl	3,50 €
Botucal	2 cl	6,40 €

Wodka & Gin

Absolut Vodka	2 cl	3,20 €
Smirnoff Wodka	2 cl	3,00 €
Gordon‘s Dry Gin	2 cl	2,90 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,20 €
Hendricks	2 cl	3,50 €
Alle Longdrinks	mit 4 cl	ab 7,00 €

Liköre · Liqueurs

Amaretto di Saronno	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,50 €
43 (Likör)	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Mandarinetto	2 cl	3,50 €

Cognacs & Brandys

Veterano Osborne	2 cl	3,10 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,10 €
Carlos I	2 cl	4,10 €

Heiße Getränke · Hot drinks

Espresso	2,40 €
Kaffee, Tasse (small cup of coffee)	2,60 €
Kaffee, Pott (large cup of coffee)	3,80 €
Cappuccino mit Milch (with milk)	3.50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee, Pott (large coffee with milk)	3,80 €
Kakao mit Milch (hot chocolate)	3,90 €
Glas Tee, diverse Sorten (glass of tea, different types)	2,50 €

Offene Weißweine · White Wine by the glass

Tafelwein weiß, Chardonnay, (dry)	0,2 l	5,50 €
Grauburgunder, Weingut Diehl (dry) frisch und fruchtig; Pfalz	0,2 l	7,60 €
Riesling trocken, Weingut Manz (dry) fruchtig, Duft von Apfel und Pfirsich, Zitrusnote; Rheinhessen	0,2 l	6,80 €
Critone IGT, trocken (dry), (Cuvée Chardonnay und Sauvignon Blanc) volles Bouquet mit Frucht-Tönen; Calabrien, Italien	0,2 l	7,00 €

Rosé

Mateus Rosé fruchtige Aromen, mild und frisch; Portugal	0,2 l	5,50 €
Rosé, Weingut Diehl, Pfalz (dry) fruchtig, Duft von roten Beeren, Pfalz	0,2 l	6,40 €

Offene Rotweine · Red Wine

Tafelwein rot, Merlot, (dry)	0,2 l	5,50 €
Primitivo IGT, trocken (dry) Aromen von Kirsche, Brombeere und Vanille ; Apulien, Italien	0,2 l	7,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken (dry) 100% Montepulciano, intensiv und elegant mit Noten von reifen roten Früchten, Beeren und Lakritz; Terra Regia, Italien	0,2 l	7,00 €

Auszug aus HNA vom 16. Mai 2026

„Zu uns passt kein Schickimicki“

Lohmann feiert nach Neueröffnung im Jahr 2001 den 25. Geburtstag

Kassel – Dass seine Kneipe wegen zu weniger Toiletten schließen muss, darüber macht sich Peter Bracanovic keine Gedanken. Zwar sind während eines Kasseler Promitreffens vor Jahren mal die Toiletten wegen der alten Rohre übergelaufen, aber in der Coronazeit sind alle Sanitäranlagen saniert worden. Und sollte es doch mal zu Problemen kommen, kann sich der Gastronom vielleicht auf seine Stammgäste verlassen. So wie es in der Geschichte der Traditionskneipe Lohmann am Königstor schon mal der Fall gewesen ist.

Das war im Jahr 1966. Das Ordnungsamt wollte den Laden vor 60 Jahren dichtmachen, weil nicht genügend Toiletten zur Verfügung standen. Gerechnet hatte das Ordnungsamt aber nicht mit den Stammgästen – überwiegend Studenten und Jugendlichen, die bei Lohmann ihren festen Treffpunkt hatten. 1500 gingen für die Kneipe auf die Straße und blockierten den Opernplatz in der Innenstadt. Die Stadt gab schließlich nach, die Gäste halfen Lohmanns bei der Renovierung, und der damalige Bürgermeister und spätere hessische Justizminister Karl Hemfler ließ es sich nicht nehmen, die Kneipe persönlich wiederzueröffnen.

1966 war Peter Bracanovic (51) noch gar nicht geboren. Aber die vielen Anekdoten, die über das Traditionslokal Lohmann bis heute erzählt werden, hat er in den vergangenen 25 Jahren oft gehört. Bracanovic war Thekenkraft, als die beiden Kasseler Gastronomen Frank Mösta-Aukam und Charly Wolff am 16. Mai 2001 die Kneipe neu eröffneten. Nachdem der Laden zwei Jahre dicht gewesen war, hatten sie ihn ersteigert. „Ich kannte Lohmann vorher gar nicht“, gibt Bracanovic zu, der seit einem Jahr alleiniger Pächter der Lohmann-GmbH ist. Vor etwa zwölf Jahren war er als Teilhaber von Geschäftsführer Guiseppe Arcuri eingestiegen, der das Lokal 2004 übernommen hatte.

Am heutigen Samstag feiert die Kneipe gewissermaßen ihren 25. Geburtstag nach der Neueröffnung im Jahr 2001. Die Gäste, die bis heute kommen, gingen aber schon früher bei Lohmann ein und aus. „Ich kenne 1000 Erzählungen“, sagt Peter Bracanovic. „Von Gästen, die für ihr Bier 65 Pfennige zahlen mussten, von anderen, bei denen es nur 45 Pfennige gekostet hat.“ Früher sei es das Stammlokal der linken Szene gewesen, die ideologisch geprägt war, sagt Bracanovic. „Heute verdienen die alle Geld. Anwälte, Lehrer und Ärzte. Die kommen aber immer noch zu uns.“ Jeden Donnerstag trifft sich etwa der „Doccis“-Stammtisch, eine Runde von Ärzten. Montags kämen die Krankenschwestern. Und dann gibt es noch die Doppelkopfrunde. Aber Peter Bracanovic und seine Mitarbeiter (sechs Festangestellte und neun Aushilfen) begrüßen nicht nur ältere Gäste. „Viele schicken auch ihre Kinder und Enkel vorbei.“

Peter Bracanovic machte eine Ausbildung zum Koch im Hotel Movenpick. Eigentlich wollte der gebürtige Kasseler dann ins Ausland gehen. Da er aber nur einen jugoslawischen Pass hatte, sei das wegen der Visa immer schwer gewesen. Früher habe er immer einen deutschen Pass gewollt, sagt der 51-Jährige, der mittlerweile kroatischer Staatsbürger ist. „Heute benötige ich keinen mehr, wegen der EU.“

Seit der Wiedereröffnung vor 25 Jahren dabei: Peter Bracanovic ist mittlerweile alleiniger Geschäftsführer der Gaststätte Lohmann am Königstor. FOTO: ANDREAS FISCHER

25 Jahre nach Neueröffnung im Jahr 2001

Zwei Originale: Friedrich Lohmann junior, der die Gaststätte von den 1920er- bis Anfang der 1970er-Jahre betrieb, und seine Frau Hedwig hinter der Theke. ARCHIVFOTO: PRIVAT

LOHMANN
Kassels älteste Kneipe mit Biergarten
Kassel's oldest pub with beer garden

Ein Hingucker: das Foto, das vermutlich in den 1960er-Jahren im Biergarten der Gaststätte Lohmann aufgenommen worden ist. REPRO: ANDREAS FISCHER

> **„Bei uns gibt es keine Tischdecke, kein Schickimicki. Das würde nicht zum Lohmann passen, wo Ahle Wurscht und Fettenbrot serviert werden.“**
>
> Peter Bracanovic

Überall im Laden hängen Fotos, die an die alten Zeiten erinnern, von den Wirtsleuten Friedrich und Hedwig Lohmann oder vielen Gästen. Besonders markant ist das Foto einer jungen Frau, von der eigentlich nur der Kopf zu sehen ist. Ihr Kinn liegt auf einer Tischplatte im Biergarten. Um wen es sich auf dem Foto – vermutlich in den 1960er-Jahren aufgenommen – handelt, weiß Peter Bracanovic nicht. Allerdings hat sich der Stil des Ladens im Laufe der Jahrzehnte praktisch nicht verändert. „Bei uns gibt es keine Tischdecke, kein Schickimicki. Das würde nicht zum Lohmann passen, wo Ahle Wurscht und Fettenbrot serviert werden“, sagt der Chef. Auch die Schnitzel-Variationen sind sehr beliebt. Hier findet man auf der Karte sogar noch das „Zigeunerschnitzel“. Ein Begriff, der auf vielen Speisekarten durch Paprika- oder Balkanschnitzel ersetzt wurde, weil er als rassistisch und diskriminierend eingestuft wird. Seine Gäste störten sich nicht an der Wortwahl. Er werde nur selten auf das „Zigeunerschnitzel“ angesprochen, sagt Bracanovic. Aber nur im positiven Sinn.

Peter Bracanovic, der zwei Köche beschäftigt hat, steht selbst nur noch selten in der Küche, dafür ist er an der Theke stets präsent. Seitdem er vor fünf Jahren an Kehlkopfkrebs erkrankt ist, könne er nichts mehr schmecken und riechen. Am Kochtopf vertraue er auf sein Bauchgefühl und die Erfahrung. Natürlich schmeckten seine Kollegen auch ab. „Ich bin aber ein verdammt guter Koch“, sagt der 51-Jährige, der von Juni bis September auch wieder einen Mittagstisch anbieten möchte. „Schließlich haben wir einen geilen Biergarten. Den sollte man auch nutzen.“

Über dem Eingang vom Biergarten ist ein Ziegenkopf zu sehen, ein Signet der Gaststätte Lohmann. Was hat es mit der Ziege auf sich? Beim alten Lohmann graste in den mageren Nachkriegszeiten eine Ziege im Vorgarten. Deshalb hieß die Kneipe im Volksmund auch auf Kasselanerisch „Zur Zahje“.

ULRIKE PFLÜGER-SCHERB

Eine Kneipe mit langer Geschichte

Friedrich und Marie Lohmann eröffneten 1888 in der Fünffensterstraße das Gasthaus Lohmann. Es wurde in der Kasseler Bombennacht 1943 komplett zerstört. Sohn Friedrich Lohmann junior baute nach dem Krieg auf einem nahegelegenen Familiengrundstück am Königstor aus den Trümmern eine neue provisorische Kneipe. Er betrieb die Kneipe mit seiner Frau Hedwig bis Anfang der 70er-Jahre. Sie gingen als „Oma“ und „Opa“ Lohmann in die Geschichte Kassels ein. Die Tradition der familiengeführten Kneipe war mit dem Abschied der Lohmanns zu Ende. 1997 wurde die Gaststätte von Einbrechern angezündet. Ihr damaliger Betreiber Dieter Wenzel baute sie wieder auf. Aber trotz großer 110-Jahr-Feier im Juli 1997, erholte sich die Traditionsgaststätte nicht mehr und musste schließen. Die Kasseler Wirte Frank Mösta-Aukam und Charly Wolff eröffneten die Kneipe nach zwei Jahren Pause am 16. Mai 2001.

Kassels älteste Kneipe mit Biergarten
Kassel's oldest pub with beer garden

Bildnachweis: Historische Bilder Lohmann GmbH · Layout: Birgitta Münscher · Foodaufnahmen Titelseite: Adobe Stock: © timolina und © HLPhoto

LohMann

Telefon: 0561 7016875 · www.lohmann-kassel.de