



Speisen und Getränke Food & Beverage

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 12.00 Uhr – 21.30 Uhr
Samstags ab 16.30 Uhr · Küche ab 17.00 Uhr
Warme Küche: 12.00 Uhr – 21.30 Uhr
Sonntag Ruhetag

seit
1888



LOHMANN



Die Lohmann-Geschichte

4.10.
1888

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

1945

Eine "Behelfswirtschaft" wird quasi aus dem Nichts erbaut.

2001

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

1891

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

1946

Wiedereröffnung der Gaststätte LOHMANN

1913

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

1960

Kassels Jugend entdeckt das LOHMANN

1921

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

1966

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

2004
bis 2024

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

1939

Im Dezember verstirbt der Firmengründer Wilhelm Lohmann.

1970

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

1943/
44

Zwischen 1943/44 totale Zerstörung der Gastwirtschaft durch Bombenangriffe

1988

100-jähriges Jubiläum unter Pächter Dieter Wenzel

seit
2025

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 Kräuter dip 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

	Gemischter Salat Blattsalate der Saison, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebeln Mixed salad · Seasonal mixed leaves, cucumber, tomatoes, olives, onions	10,90 €
	Griechischer Salat 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	15,80 €
	Lohmann Salat Verschiedene Blattsalate, gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Cherry-Tomaten, Gurke, Champignons und Zwiebeln Lohmann salad · Mixed leaves, sauté strips of chicken, tomatoes, cucumber, mushrooms and onions	16,90 €
	Burrata Salat Burrata auf einem Rucola-Tomaten Bett mit Aceto Balsamico Burrata salad · Burrata on a bed of rocket and tomatoes with balsamic vinegar	15,50 €
	Thunfisch Salat Blattsalate der Saison, Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Oliven und Zwiebel Tuna salad · Seasonal mixed leaves with tuna, cucumber, tomatoes, olives, onions	15,20 €

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)

	Bandnudeln Aglio e Olio Ribbon pasta with garlic and oil	11,20 €
	Rigatoni „Lohmann“ mit „Ahle-Worscht“-Stücken und frischen Champignons in Weißwein-Sahnesauce Rigatoni „Lohmann“ with chips of „Ahle Worscht“ and mushrooms in a creamy white wine sauce	14,20 €
	Bandnudeln mit Wildfang-Garnelen; mit frischem Knoblauch und etwas Chili Spaghetti with wild caught shrimps, fresh garlic, lightly hot	18,60 €
	Rigatoni mit frischem Gemüse und Knoblauch, frische Kräuter und Kirschtomaten Rigatoni with fresh vegetables and garlic, fresh herbs and cherry tomatoes	16,20 €
	... Pasta auf Wunsch mit Burrata	19,20 €
	Bandnudeln mit Lachs und Blattspinat in einer leichten Tomaten-Sahnesauce Ribbon pasta with salmon and spinach leaves in a light tomato and cream sauce	18,90 €

Steaks vom Grill - Main dishes

	Rumpsteak (250 g, Black Angus) dazu Pommes, Kräuterbutter und Salat Rump steak, French fries with sour cream, herbed butter and salad	27,90 €
	Lohmann-Steak (250 g, Black Angus) 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	28,90 €

Bitte teilen
Sie uns Ihre
gewünschte
Garstufe mit.

Hauptgerichte - Main dishes

Berliner Currywurst mit Pommes und Salat 15,50 €
Berlin currywurst served with French fries and salad garnish



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



Ratatouille mit frischem Gemüse, Reis und Salat 16,90 €
Ratatouille with fresh vegetables, 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 €
Medallions 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

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln 26,90 €
Veal escalope with herb butter, green beans with bacon and fried potatoes



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 Schnitzel „Wiener Style“ served with French fries and salad	14,90 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons mit Sauce, Pommes und Salat Schnitzel „Hunter Style“ served with a rich dark mushroom sauce, served with French fries and salad	16,90 €
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Zwiebelsauce, Pommes und Salat Schnitzel „Gypsy Style“ served with pepper and onion sauce, served with French fries and salad	16,90 €
Schnitzel „Chili-Cheese“ mit einer herzhaften Chili-Käsesahnesauce, Pommes und Salat Schnitzel „Chilli-cheese“ topped with a creamy hot chilli cheese sauce, served with French fries and salad	16,90 €
Rahmschnitzel 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	16,90 €
Schnitzel „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelkruste, Pommes und Salat Schnitzel „Strindberg“ gratinated with a layer of mustard and onions, served with French fries and salad	16,90 €
Schnitzel „Grüne Soße“ mit grüner Soße, Pommes und Salat Schnitzel „green sauce“ gratinated served with French fries and salad	17,90 €
Französisches Schnitzel 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	19,10 €
Hessisches Schmandschnitzel mit Schmand-Specksauce, Pommes und Salat Schnitzel („Hessian sour creme“) topped with sour-cream-and- bacon-sauce, served with French fries and salad	17,90 €
Schnitzel „Lohmann“ 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	18,10 €

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



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	0,2 l			3,00 €
(Passion fruit juice)				
Alle Saftschorlen	0,4 l			4,50 €
(All juice mixed with table water)				
Eistee Pfirsich od. Zitrone	0,4 l			4,50 €
(Ice tea peach or lemon)				

Lohmanns Limo - Homemade lemonade

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

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 Beer

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	0,5 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)		2,80 €
Cappuccino mit Milch (with milk)		3,00 €
Latte Macchiato		3,20 €
Milchkaffee, Pott (large coffee with milk)		3,20 €
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 €
Calaonda (Merlot, und Magliocco) sanft, angenehm und vielseitig; Calabrien, Italien	0,2 l	6,80 €
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 €

„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 Gaiseppe 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 „Doxis“-Stammtisch, eine Runde von Ärzten. Montags können 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 Movempick. Eigentlich wollte der gebürtige Kasseler dann ins Ausland gehen. Da er aber nur einen jugoslawischen Pass hat-



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



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

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

Peter Bracanovic

te, 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.“

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 biegt 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 Schnitz-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 stoßen sich nicht an der Wortwahl. Er werde nur selten auf das „Zigeunerschnitzel“ angesprochen, sagt Bracanovic. Aber nur im positiven Sinn.

Peter Bracanovic, der zwei Kochen 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

 **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

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.

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 großen Biergarten. Den sollte man auch nur-

zen.“ 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 Kasselerisch „Zur Zähle“.

ULRIKE PFLÖGER-SCHERR

25 Jahre nach Neueröffnung im Jahr 2001

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



LOHMANN



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