

Aus „Matzkens“ wird „platzhirsch“

Julian Fletemeyer und Selina Prothmann starten mit Restaurant, Saalbetrieb und Gartenwirtschaft in Gellenbeck

Vor allem den Niedermarkern war schon bewusst, dass durch die Schließung des Gasthauses „Matzkens“, betrieben von Marlies und Klaus Glasmeyer, ein vielschichtiges Problem auf die örtliche Bevölkerung zukommt. Wo sollten zukünftig Familienfeiern, Veranstaltungen, Tagungen und Besprechungen stattfinden? Wo sollte man nach Feierabend mit Freunden ein gepflegtes Bier trinken? Eine endgültige Schließung des Hauses hätte die Lebensqualität ein Stück weit verschlechtert.

Dieses Bewusstsein hat ganz sicher bei Thomas und Kerstin Lachmann vor gut einem Jahr eine wesentliche Rolle mitgespielt, als sie sich entschlossen, das Haus an der Natruper Straße/Ecke Görsmannstraße zu erwerben und zwar von vornherein in der Absicht, hier einen Gastronomiestandort zu erhalten. Ohne dass überhaupt ein geeigneter Pächter in Sicht war, verordneten die Beiden dem Haus ein neues Nutzungskonzept. Ein Restaurant sollte es werden, der Saalbetrieb zur neuen Blüte kommen, das Thekengeschäft sollte bleiben und im Sommer ein attraktiver Biergarten zum Verweilen einladen. Alle Hagener sollten das Haus für sich neu entdecken und der Niedermark einen zentralen Anlaufpunkt erhalten.

Nachdem die Verträge am 1. Juni vergangenen Jahres unterschrieben waren, wurden aus den grundsätzlichen Überlegungen konkrete Pläne, die sich inzwischen in Realität sehr gut sehen lassen können: Außen rundum gepflastert, die Struktur des Biergartens schon erkennbar, der Saal saniert, eine attraktive Theke neu eingebaut, bequeme Zugänge von zwei Seiten, das Restaurant mit ansprechenden Materialien ausgestattet, einer Thekenlandschaft als zentraler Anlaufpunkt, einschließlich „Schnapsecke“, ein kleiner Besprechungsraum und die zum Restaurant gehörenden sanitären Anlagen ebenfalls vom Allerfeinsten – ja sogar so fortschrittlich, dass Damen und Herren – ohne sich zu nahe zu kommen – dieselbe Einrichtung nutzen. Der Biergarten ist in Ansätzen schon zu erkennen – er wird das dritte Highlight des Hauses und die Investoren Kerstin und Thomas Lachmann sind sich sicher, hier werden im Sommer wunderbare Abende zu erleben sein.



Ab 12. Februar geht es inoffiziell mit dem Saalbetrieb schon mal los. Offizielle Eröffnung des „platzhirsch“ ist dann der 1. April. Dass man so schnell so weit gekommen ist, darüber freuen sich (v.l.) Thomas und Kerstin Lachmann als Investoren, sowie Selina Prothmann und Julian Fletemeyer als Betreiber.

Bis dahin war die Frage nach einem geeigneten Pächter aber noch lange nicht geklärt. Thomas und Kerstin Lachmann gingen auf die Suche. Bis hin zur Nordseeküste schauten sie sich Restaurantbetriebe an und dabei in erster Linie die Betreiber, um vielleicht auf jemanden zu treffen, dem sie das Objekt einfach frei heraus anbieten könnten. Das war gar nicht so einfach, bis sie im Oktober allen Mut zusammennahmten und im benachbarten Lienen Julian Fletemeyer (30 Jahre) ansprachen, der gerade erst zu Beginn des vergangenen Jahres mit dem Restaurant „platzhirsch“ begonnen hatte. Ihm zur Seite seine Freundin Selina Prothmann (23 Jahre). Überraschenderweise sind sich alle vier gleich einig geworden und jetzt kommt in Hagen „platzhirsch“ Nr. Zwei hinzu, mit derselben Speisekarte und mit dem Stammpersonal, das sowohl in Lienen als auch in Hagen zum Einsatz kommt. Julian Fletemeyer ist gelernter Koch, kommt aus einer Gastronomiefamilie mit Branchenerfahrung seit 1856. Freundin Selina ist BWL-Studentin kurz vor dem Abschluss. Schon jetzt arbeitet sie im Service des „platzhirsch“ in Lienen mit und ist auch für die Buchhaltung zuständig. Obwohl beide sehr jung, vermitteln sie doch auch gegenüber dem HMB-Reporter den Eindruck, dass sie wissen, wovon sie reden und Julian Fletemeyer verrät, dass er

schon als Vierjähriger, auf dem Barhocker sitzend, seinen Eltern beim Bierzapfen geholfen hat. Hagen darf also hoffnungsvoll sein, dass Kerstin und Thomas Lachmann mit dem Betreiberpaar ein guter Griff gelungen ist. Doch jetzt wartet harte Arbeit auf die Jungunternehmer, bevor der Gastronomiebetrieb in Hagen am 1. April offiziell eröffnet wird, gibt es jetzt schon einige Buchungen – sozusagen zum Warmlaufen. Am 12. März hat sich die CDU Hagen auf dem Saal zum Grünkohlessen angemeldet. Ab dem Termin können auch Beerdigungskaffee-Termine angenommen werden. Einige weitere Belegungstermine stehen schon vor dem offiziellen Eröffnungstermin in den Büchern. Platzhirsch bedeutet in Hagen Restaurant, Festsaal, Biergarten und Catering. Die Küche ist zum Ortstermin mit dem Hagener Marktboten-Reporter noch Baustelle, aber in 14 Tagen soll auch sie am Netz sein und auch jungen Leuten als Ausbildungsplatz zur Verfügung stehen. Und so darf man gespannt sein, ob all das, was jetzt in den Startlöchern steht, sich auch in der Praxis gut bewährt. Entscheidend ist natürlich, dass die Hagener kommen und ihren beinahe schon verloren gegangenen Gastronomiestandort in der Niedermark wieder für sich entdecken, denn nur so ist sichergestellt, dass er auch bleibt.