

► DAS „MAFFE“ IST KULT

Ältestes Gasthaus im Hemshof

Hemshöfer, Künstler, Aniliner, Studenten, Bänker, Jung und Alt - sie alle trifft man im „Maffenbeier“. Nebenander an einer der langen Bierzeltgarnituren sitzend, ein Bier trinkend oder ein Glas guten Pfälzischen Weins genießend. Das Publikum ist bunt gemischt. „Das ‚Maffenbeier‘ ist Kult“, sagt Gastronom Thomas Schulte-Hohbein und lässt sich eine Portion „Weißer Käs“ aus der eigenen Küche schmecken. Um 1900 begann die Erfolgsgeschichte des „Maffe“ im Hemshof. „Ein Bekannter hat mir erzählt, das ‚Maffen-

schmeckt's im ‚Maffe‘: das Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln, das Jägerschnitzel oder der Handkäs' mit Musik. Typisch pfälzisch kommt sie daher, die Küche in Ludwigshafens ältestem Gasthaus.

Wer das „Maffenbeier“ unweit des Goerdeler Platzes betritt, entflieht für einige Zeit dem Stress des Alltages, lässt Bilanzen Bilanzen sein, und genießt die Atmosphäre in dem urig-rustikalen Biergarten, in dem bis zu 200 Gäste Platz finden. Im Innenbereich können bis zu 70 Hungrige sitzen - dann aber wird's schon richtig kuschelig und gemütlich. Viele Bekanntschaften und Freundschaften seien im „Maffe“

schon entstanden, berichtet Schulte-Hohbein, der das Lokal inzwischen alleine führt. Er hat fünf festangestellte Mitarbeiter und 15 Aushilfen.

Das „Maffenbeier“ ist von jeher ein Treffpunkt im Herzen der Altstadt. Früher, so erzählt Schulte-Hohbein, habe im Gastraum ein Klavier gestanden. „Und da soll es nachts ganz schön heiß hergegangen sein“, berichtet er schmunzelnd.

Unter dem offiziellen Namen „Gaststätte zur Jägerlust“ kennt das „Maffenbeier“ eigentlich kaum jemand. Viele kommen seit Jahren, ja sogar Jahrzehnten in das Traditionslokal. „Das ‚Maffenbeier‘ ist hier im Hemshof eine Institution. Sogar aus Mannheim kommen die Leute hierher“, ist Schulte-Hohbein stolz. So manch ein Gast erinnert sich noch daran, wie die Platane inmitten des Biergartens gepflanzt wurde. Längst ist daraus ein

Maffenbeier
Rohrlachstraße 58
Tel.: 524 249
Mo - So 11 - 01 Uhr geöffnet



Katharina Maffenbeier gründete mit Ehemann Jakob sen. die Gaststätte im Jahr 1904.

beier' sei sogar schon 1879 erwähnt worden“, berichtet Schulte-Hohbein. Egal, mehr als 100 Jahre hat das Hemshofer Kultlokal garantiert auf dem „Buckel“. Der Gastronom, der zuvor das „Libresso“ führte, übernahm die Gaststätte gemeinsam mit einem Kollegen im Jahr 1992 - nach fünf Generationen in der Hand der Maffenbeiers.

Die Zeit scheint irgendwie still zu stehen. Die Speisekarte hat Schulte-Hohbein seinerzeit 1:1 übernommen. Und damals wie heute

GASTRONOMIE



Gastronom Thomas Schulte-Hohbein (l.) und Hemshof-„Kümmerer“ Michael Steffl (r.) im Gespräch.

stattlicher Baum geworden, der alles überragt.

Doch nicht immer war in den letzten Jahren alles so rosig im „Maffe“. Drei Mal - 2001,

2006 und 2007 - hat es gebrannt. Der oder die Brandstifter sind bis heute nicht gefasst. Aber aufgeben kam für Schulte-Hohbein nie in Frage. „Dafür liegt mir das Lokal viel zu sehr am Herzen.“ Dass das „Maffenbeier“ noch lange Jahre das Kult-Gasthaus im Hemshof bleibt, dafür arbeiten der Gastronom und seine Mitarbeiter jeden Tag.

Text: Saskia Helfenfinger-Jeck

► IHR DRAHT ZU UNS

Sie haben Ideen, Fragen, Anregungen? Sie möchten Kritik zum Hemshof loswerden.

Hemshof-„Kümmerer“ Michael Steffl von der LUKOM Ludwigshafener Kongress- und Marketing-Gesellschaft mbH steht Ihnen Rede und Antwort. Er ist der Ansprechpartner für Bürger, Institutionen und Einrichtungen im Stadtteil.

Hemshof - „Kümmerer“
Michael Steffl,
Tel.: 690 951 2,
Email: steffl@lukom.com



Außenansicht des „Maffenbeier“