

HangarONE - Große Eröffnung am Flugplatz Gelnhausen



Der Countdown läuft. Klaus und Catalina Lohse haben die Bewirtschaftung des Flugplatzrestaurants in Gelnhausen übernommen. Sie bereiten die Eröffnung der Sommergastronomie vor, die schon während des Umbaus des Restaurants das Leben am Flugplatz mit kulinarischen Highlights an frischer Luft bereichern wird. Am 19.5. (ab 11 Uhr) startet HangarONE mit seinem Konzept „Open Air Foods“.

HangarONE? Gibt es einen neuen Hangar am Flugplatz in Gelnhausen? Nein, kein Hangar wird eröffnet, sondern die neue Gastronomie. Am 19.5.2018 steigt am Flugplatz Gelnhausen die große Eröffnung des neuen Flugplatzrestaurants mit dem Namen HangarONE.

Die Räume des Restaurants werden zurzeit noch umgebaut, und so haben sich Klaus und Catalina Lohse, die die Gastronomie am Flugplatz übernommen haben, dafür entschieden, mit Zelten und einem gestalteten Außenbereich eine sommerliche Gastronomie unter dem Motto „Grill & Chill - Open Air Foods“ anzubieten.

Und was heißt das konkret für die Speisekarte?

„Louisiana B.B.Q. Spare Ribs, T-Bone Steaks & Maiskolben, Holzfällersteaks & Baked Potatoes mit Sour cream ... wir sind den ganzen Tag am Grillen“ meint Klaus Lohse und Catalina Lohse ergänzt:

„Aber zwischendurch machen wir auch noch Flammkuchen, auch für Vegetarier, mit Schwerpunkt auf regionale Frische-Küche, Bioanbau und gesundes Essen. Schnitzel und einen in Apfelwein eingelegten hessischen Handkäse mit viel Musik wird es natürlich auch geben.“

Das Ziel des neuen Teams ist es, in Gelnhausen ein modernes, kulinarisches Domizil zu schaffen, das schön gelegen und gut erreichbar ist, das ausreichend Parkplätze bietet und mit American Cult Foods und Musikveranstaltungen die Gäste fasziniert.

Catalina Lohse fasst das gastronomische Konzept so zusammen: „Hangar One bietet ein Ambiente, in dem sich der Gast wohlfühlt, wo er ausgelassen feiern kann und wo er Speisen und Getränke erhält, die ihn in Qualität und Präsentation glücklich machen und die die Trends der Zeit berücksichtigen.“

Und Klaus Lohse fügt hinzu: „Zum Ambiente zählt natürlich auch das fliegerische Treiben auf dem Flugplatz und die im Jahreslauf immer wieder stattfindenden Sonderveranstaltungen – da gibt es immer viel zu sehen.“

Wenn der Umbau des Restaurants gegen Ende des Jahres abgeschlossen sein wird, bekommt die Speisekarte einen größeren Umfang:

Buffalo & Wildschweinhamburger, Cajun Spare Ribs vom Grill, Wildschweingulasch in Portwein geschmort und je nach Saison einige Burger-Spezialitäten: Burger & Pfifferlinge oder Burger & Spargel & Sauce Hollandaise. Und jeden Sonntag im Winter wird ein bunter Family Brunch mit angeboten.

Catalina Lohse hebt noch hervor, was ihr besonders am Herzen liegt:

„Tierschutz & artgerechte Haltung sind uns wichtig. Deshalb legen großen Wert darauf, dass unsere Küche mit regionalen Produkten arbeitet. Wir verwenden nach Möglichkeit nur Biogemüse, Biomilch und Bio-Eier.“

Feinste Münchner Braukunst erwartet die Gäste beim Thema Bier: Paulaner heißt die Marke – seit 1634. Familie Lohse wird einen zünftigen Biergarten einrichten – auch wenn man die für Bayerische Biergärten typische Kastanie vergeblich suchen wird.

Klaus Lohse grinst selbstbewusst und bevor er sich wieder der Vorbereitung der Eröffnung zuwendet meint er:

„Also Gelnhausen, lass' Dich überraschen... Bis bald an der Piste!“

(11.5.2018, Ekkehard Makosch, Aero-Club Gelnhausen e.V.)