

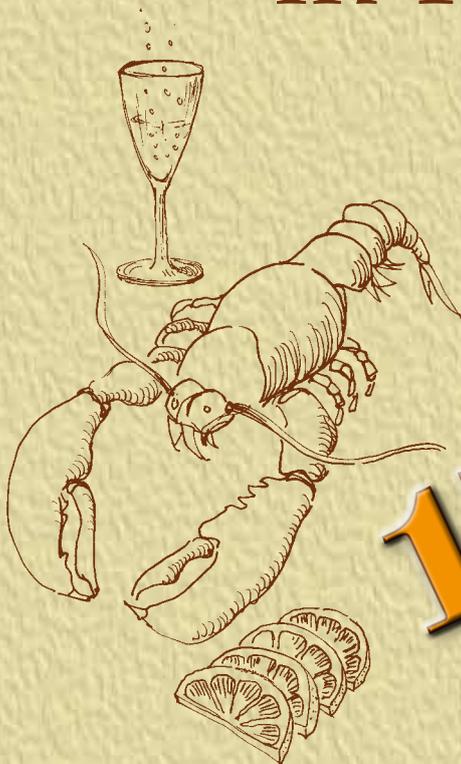
Hotel und Restaurant



Schmärrenche



Seit 1863
in Familienbesitz



150 Jahre





Der Schreiberhof ab 1863

In den Anfängen, neben der Landwirtschaft, wurde zur damaligen Zeit auch schon ein Apfelweinausschank betrieben. Die damaligen Bewohner von Bornheim (*das lustig Dorf genannt*) zog es immer wieder zu einem Schoppen hier hin.



* BORNHEIMER SCHAUFENSTER *



Einen neuen Anstrich hat jetzt das „Schmännchen“ in der Spillingsgasse bekommen. Und der ist sehr schön anzusehen, wie Gesamtansicht und Details zeigen. Foto: Wenzel

Um die Jahrhundertwende änderte sich der Name zum „Schmännchen“

Warum: Der damalige Wirt Johann Wilhelm Schreiber wurde beim Ausführen eines Fohlens von diesem mit dem Huf an der Wange verletzt. Von dieser Narbe (*Schmarren*) leitete der damalige Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt, Dr. Franz Adickes (*Stammgast im Schreiberhof*), den Beinamen „*Schmännchen*“ ab, der bis zum heutigen Tag erhalten blieb!

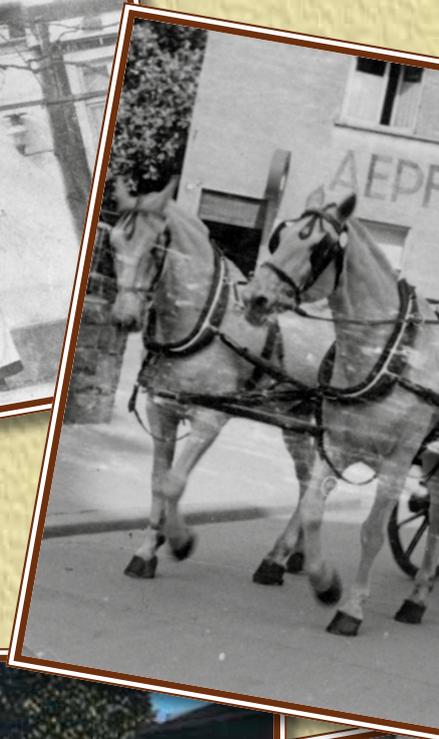


Da für mussten die alten Stallungen vom Schreiberhof weichen, denn hier entstand das neu erbaute *Schmännchen*, das heute noch in seinen Grundmauern steht!

Im zweiten Weltkrieg im Jahr 1939 wurde das *Schmännchen* vom Militär genutzt, dies hatte bis Kriegsende 1945 Bestand.

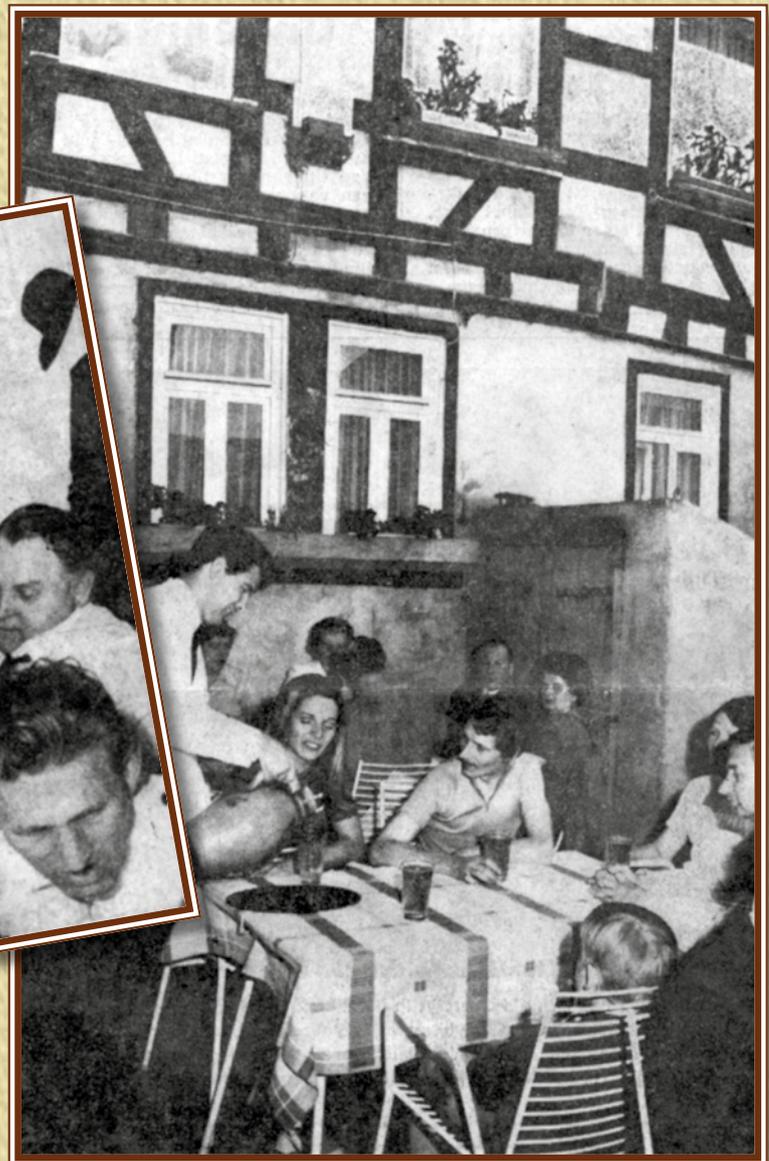
Ab 1945 kam dann das *Schmännchen* unter dem Wirt Ludwig Schreiber (*Sohn des verstorbenen Wilhelm Schreiber*) wieder zum Blühen. Unter anderem als Kerbehaus an dem der Kerbebaum stand und von wo aus Dr. Walter Kolb die Kerbefeste eröffnete.





Viel zu früh verstarb *Ludwig Schreiber* 1950 mit nur 45 Jahren.

Seine Ehefrau *Herta Schreiber* mit Tochter *Margot* führten das Lokal bis 1955 im Sinne des Verstorbenen weiter. Von nun an wurde das Lokal aus gesundheitlichen Gründen bis 1964 verpachtet



„1964“

Die heutigen Wirtsleute *Manfred* und *Margot Kappes*, geb. *Schreiber*, fühlten sich von nun an berufen, die Tradition des Hauses fortzusetzen.

Von nun an, wehte ein neuer Wind im *Schmännche*!

„Vom Hummer bis zum Handkäs“

lautete das Motto !!!



Am Ausschank: Manfred Kappes, der Wirt vom „Großen Schmännche“, und Vater August Kappes. — Am Herd die Wirtin, Margot Kappes, geborene Schreiber. Fotos: Philipp Kerner

Ob Hummer oder Handkäs' mit Musik

Das „Große Schmännche“ im 300 Jahre alten Haus

Bornheimer Kegler, Akkordeonspieler, Sänger und Narren sind Stammgast beim „Große Schmännche“. Das bekannte Lokal in der Kleinen Spillingsgasse ist außerdem spezialisiert auf Hochzeitsfeiern. Ob Hummer oder Handkäs' mit Musik — das „Große Schmännche“ bietet es.

Seit Dezember 1964 führt Margot Kappes zusammen mit ihrem Mann

Das über 300 Jahre alte Haus des Schreiberhofes steht heute ebenso unter Naturschutz wie die große alte Kastanie im Hof des „Schmännche“, unter deren schattigen Blättern sich 60 bis 70 Gäste niederlassen können.

Im Lokal selbst stehen 170 und in dem Kolleg noch einmal 70 Sitzplätze zur Verfügung. Sonn- und feiertags gibt es auch Mittagstisch. Blumen und weilige

im Monat Schlachtfest, und ab Oktober gibt es wieder einmal im Monat die beliebten Wildbretabende, zu denen der kulinarische Andrang so groß ist, daß man sich anmelden muß. Udo Lorenz

Pavillons für s

Mafnehmen gegen Kind

Im *Schmännche* ging es von nun an stets Berg auf. So wandelte sich das Apfelweinlokal nach und nach zum Restaurant „*Schmännche*“.

Seit 1981 verstärkt Sohn *Jochen*, der seine Lehre als Koch erfolgreich beendete, das Küchenteam des elterlichen Betriebs unter der Leitung des langjährigen Küchenchefs *Bernd Kerzel*. Gemeinsam arbeiteten sie stets an Ihrer Weiterentwicklung.

Einer der größten Erfolge war 1984 der Gewinn der Goldmedaille auf der IKA/Hoga.

In der Küche kocht ein Kenner

Im Schmännche kann man sich's gutgehen lassen

Bornheim mh - Jedermann in Bornheim kennt das Schmännche in der kleinen Spillingsgasse Nummer 10, vis-à-vis der alten Johanniskirche. Kein Wunder, denn dieses Lokal gehört seit mehr als hundert Jahren zu den beliebtesten Wirtschaften im „fröhlichen Dorf“.

Damals hieß es noch Schreiberhof und war eine Apfelweinwirtschaft, in der auch der bedeutende Oberbürgermeister Franz Adickes sein Gläschen zur Brust nahm. Bei einer solchen Gelegenheit entstand der heutige Name der Wirtschaft.

Einen kleinen „Schmarren“ an der Wange, so berichtet die Familienchronik, hat seiperzeit der Wirt davongetragen, als er von einem Fohlen getreten wurde. „Ein Schmännche war das“, betont Chefin Margot Kappes, geborene Schreiber.

„Schmännche“ nannte Adickes damals den Wirt. Die humorvollen Bernemer haben das gleich übernommen, schließlich ist der Name auch auf die Gastwirtschaft übergegangen.

Zur alten Apfelweingemütlichkeit von früher hat sich inzwischen eine weitere Attraktion gesellt. Denn im gepflegtrurustikalen Restaurant kann man nicht nur gut, man kann ungewöhnlich gut essen. Dafür sorgt der Junior Jochen Kappes. Seine Kochkünste wurden inzwischen mehrfach ausgezeichnet.

Zuletzt „erkochte“ er sich mit „fröhlichen Schöp-



Stolz auf die Goldmedaille: Jochen und Manfred Kappes.

Foto: Joppen

schon beim Lesen im Munde zusammenlaufen lassen. Da wären zum Beispiel Lachsmedaillons mit aparten Beilagen oder ein „Spieß der Musketiere“, Filets mit Früchten, Rahmsauce und pommes gratin für zwei Personen.

Natürlich stehen auch die

Zutaten frisch eingekauft werden und von allerbesten Qualität sind. Konserven sind in seiner Küche selten gesehene Dinge.

Gerichte von frischen Fischen gehören zu den besonderen Spezialitäten des Hauses. Aber wenn man den Wirt fragt, „was können Sie denn heute empfehlen?“, antwortet

1801. Dieses Datum steht auf einem Mauerstein noch zu lesen.

Im Ausschank sind Rheinhesische Weine vom Weingut Bungert-Mauer aus Ockenheim. Besonders stolz ist Margot Kappes darauf, daß sie einen Schoppen auch schon für 1,60 Mark anbieten kann. Ihr Publikum ist gemischt. „Es kommen Junge

„1988“ der besondere Urlaub

Die Geburtsstunde des Hotels skizziert auf einer Papierserviette. Bei einem Ausflug auf dem Lago Maggiore kam die Idee.

Heimgekommen und schon ging es los.

Architekt – Planung – und Ausführung, alles im Eiltempo.

So entstanden die ersten 5 Zimmer / 8 Betten, die zur Buchmesse im Oktober 1988 zum erstem Mal vermietet wurden.



„1991 & 1992“ – Die Jahre der großen Ereignisse.

1991 Sohn *Jochen* heiratet seine Frau *Margarete*

1992 Vergrößerung des Hotelbetriebes
um weitere 8 Zimmer (Haus 2)



August 1992 Geburt von Marcus Kappes
Sohn von *Jochen & Margarete*
Enkel von *Manfred & Margot*

Im Jahr 2002 wurde nochmals der Hotelbetrieb um
weitere 9 Zimmer vergrößert (Haus 3).

Damit schließt sich der Kreis der ehemaligen Gebäude.



Mit Abschluß seiner Ausbildung zum Hotelfachmann führt *Marcus Kappes* die Tradition des Familienbetriebes fort.

Ihre Familie Kappes

