

**Ihr Problem?**



Wünschen Sie Auffrischung Ihrer Haarfarbe oder Nuancierung (heller oder dunkler) oder Abdecken von Grau und Weiß? Greifen Sie zu

**cristal color** Haar-Color-Creme mit Garnier Pflegefaktor

Automatischer Wirkzeitstop, keine Farbaddition. Lassen Sie sich bei uns beraten:

**Drogerie Christ**  
Inh. Alexandra Gerz  
5400 Koblenz-Horchheim  
Emser Str. 354 Tel. 7 4665

cristal Haarkosmetik GARNIER PARIS

**50 Jahre**

## MOHR

Auf Bestellung warme und kalte Platten  
Eigene Wurstherstellung  
Fleischwurst mit Buchenholz geräuchert  
Moselschwartenmaggen und Grillsteaks

Koblenz-Horchheim · Mittelstr. 25  
Telefon 7 51 37

**Scherenhaarschnitte, Fönfrisuren, Umformungen, Farbeffekte**



**Münch SALON**

Horchheim Emser Straße 336 Telefon 7 53 19  
Bad Ems Koblenzer Str. 27 Telefon 45 51

Voranmeldung erspart Ihnen die Wartezeit

## OTTO RÖDIGER U. SOHN KG

Stahl- und Leichtmetallbau

5400 Koblenz-Horchheim  
Eysstraße 6 - Tel. 7 36 22 u. 7 37 27

Es ist Dienstag, 16.05 Uhr. Ich besuche die in Horchheim am weitesten nördlich gelegene Gaststätte, das Horchheimer Eck. Das heißt noch lange nicht, daß man dort kühl behandelt wird. Dorothea Geis und Okan Balikci, beide 45, sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Frau Geis arbeitet seit 1972 in der Gastronomie und hält das Horchheimer Eck seit dem 16. September 1978.

**„Wir haben gute Gäste.“**  
Die beiden Wirtsleute sind im großen und ganzen zufrieden. Sie haben ihre Stammgäste. „Das Publikum ist vom Alter her gemischt“, meint Frau Geis. Das Urteil eines Gastes: „Das Bier ist gut. Außerdem gefällt mir die ganze Umgebung hier. Ich war schon in vielen Horchheimer Wirtschäften, aber hier fühle ich mich am wohlsten.“ Frau Geis: „Großen Wert legen wir auf eine gepflegte Bierleitung. Denn ohne die kann das beste Bier nicht schmecken.“ Außerdem kann sie auf eine reichhaltige Speisekarte verweisen. Von 17.00 h bis zur Polizeistunde hat das Horchheimer Eck ziemlich gleichmäßigen Zuspruch. „Wir haben gute Gäste, keinen Ärger mit Randalierern“, sagt Dorothea Geis, und Okan ergänzt: „Wer sich bei uns nicht benimmt, hat hier keinen Platz.“

**Beginn bei Null**  
Nachdem der letzte Pächter des Kolpinghauses das Handtuch geworfen hatte, blieb der Platz am Zapfhahn längere Zeit vakant, bis der Vorstand des Kolpingvereins nach wochenlangem Bemühen ein neues Pächterhepaar unter Vertrag hatte. Marlies Firla (49) und Franz Firla (58) bewirtschaften seit November 79 das Kolpinghaus. „Hier war Null, wir haben viel

**Wirte — eine Klasse für sich. Leute ohne Wochenende, mit täglicher Nachtschicht, Schwerarbeiter im Dunst von Alkohol und Nikotin, Seelenröster, wandelnde Nachrichtenblätter, Geschäftsleute.....**  
**Ein harter Beruf im Kampf mit Gästelauten und Umsatzzahlen, ein Beruf, der mehr als mancher andere sträuft und verschleißt.**  
**In Horchheim kam erhebliche Bewegung in das Wirtschaftsleben, drehte sich das Wirtskarussell schneller als gewohnt. Im Berichtsjahr von „Kirmes“ stiegen 4 neue Pächterpaare in das Geschäft hinter dem Tresen ein.**  
**Joachim Hof hat sie besucht.**

investiert und können heute, nach viereinhalb Monaten, mit einiger Genugtuung auf die geleistete Arbeit zurückblicken.“  
Marlies Firla hat die Gastronomie von der Pike im elterlichen Betrieb in Gelsenkirchen gelernt. Sie ist spezialisiert auf die gute Küche und arrangiert am liebsten kleinere oder größere Gesellschaften. Franz Firla, mit seinen Stammgästen längst per Du, ist seit seiner Pensionierung nur noch Hobbygastronom, geht seiner Frau ab und zu hinter dem Tresen zur Hand.  
In der Gaststube haben etwa 40 Personen Platz, nebenan im kleinen Saal, der gemütlich hergerichtet worden ist, können noch mal ca. 40 Leute bedient werden, der große Saal bietet ca. 250 Personen Platz. „Platz haben wir ja, nur die Lage ist vom Parkplatzangebot nicht die beste. Die Parkplätze reichen nicht hinten und nicht vorne.“  
Der Platz hinter dem Kolpinghaus könnte ja als Parkplatz dienen, aber der gehört dem Krankenhaus.

8 Jahre Erfahrung im Imbiß: Elisabeth und Andreas „Ambum“ Morschhäuser.



Feste Umsatzgrößen schätzt jeder Wirt, und in dieser Hinsicht hatte das Kolpinghaus schon immer etwas zu bieten. Das gilt auch heute. Montags trifft sich der Männerchor, dienstags der Kirchenchor, donnerstags die Senioren, freitags die verschiedenen Stammtische, und sonntags geht man zum Fröhschoppen ins „Gesellenhaus“. Ein Gast: „Ich besuche seit 1953 das Gesellenhaus — einige Unterbrechungen ausgenommen — das Gesellenhaus ist Horchheim; und unter der neuen Leitung ist es wieder Horchheim werdend.“  
Es kommen auch Gäste von der Höhe oder aus Lahnstein: „... daß das Kolpinghaus so gemütlich geworden ist, haben wir gar nicht gewußt.“ „Das Kolpinghaus soll wieder was werden“, meint Franz Firla.

**Nach dem Schosch kam Ambum**  
Der Name blieb, und auch der Werbeslogan steht noch: „Vadder, Modder, Schatz und Bosch — esse, trenke good beim Schosch.“ Hinter dem Tresen aber steht ein recht junges neues Pächterhepaar: Andreas Morschhäuser (37), Elisabeth Morschhäuser (35). Sie bringt als Qualifikation den Abschluß der Haushaltungsschule und 8 Jahre Erfahrung im Imbiß mit.



Sorge wegen mangelnder Parkplätze: Marlies und Franz Firla.

Fotos: Joachim Hof

## VIER NEUE HINTER HORCHHEIMS TRESEN.



Griechische Küche und griechischer Wein: Marianne und Michael Pavlopoulos.

Ihn, Andreas Morschhäuser, kennt fast niemand unter seinem richtigen Namen. „Ambum“, ja den, den kennt man.  
Die beiden kommen aus Lahnstein. Sie kennen sich in Horchheim noch nicht allzu gut aus. Doch ihre Gäste, die Wünsche ihrer Gäste und die eigenen Spezialitäten, die kennen sie. Sie haben neben den „alten Stammgästen“ auch neue „Stammgäste“ aus der Imbißzeit mitgebracht: „Die kommen hauptsächlich sonntags am Rhein entlang und gucken bei uns rein; auf ein Glas Bier oder auf ein Stück Kuchen und 'nen Schluck Kaffee. Oder sie erinnern sich an unsere Spezialitäten: Hähnchen vom Grill oder Spießbraten.“

Mit den Gästen zufrieden: Dorothea Geis und Okan Balikci.



Eine Gaststätte, gemütlich aufgemacht, ca. 40 Sitzplätze, Publikum gemischt: Schrotstars, Anglerverein oder die Alten Herren vom TuS Horchheim. Hier ist man unter sich. Oder auch nicht. Übers Wochenende findet man kaum Platz, montags und dienstags ist es ruhiger; keine Hektik, Zeit für ein Bierchen oder ein gemütliches Glas Wein, ein Schwätzchen an der Theke mit dem Wirt, mit der Wirtin. „Das einzige, was mir noch Kummer macht, sind die vielen Vertreter. Die rennen einem die Bude ein! Na ja, ist ja erst drei Wochen her...“ stöhnt Frau Morschhäuser. Derweil steht Ambum hinter der Theke und sorgt dafür, daß das Bier in den Gläsern nicht warm wird.

**Giros und griechischer Wein**  
Der größte Wandel im Horchheimer „Wirtschaftsleben“ vollzog sich ohne Zweifel im Turnerheim. Schon das Transparent macht dies deutlich. Restaurant Hellas nennt sich die traditionelle Turner-Gaststube jetzt. Nach langem Suchen fanden die TuS-Bosse ein sehr junges Pächterpaar. Marianne und Michael Pavlopoulos, sie 25, er 26 Jahre alt. Sie ist Diplom-

Kaufmann, er bringt eine 8-jährige Erfahrung als Kellner und Koch in guten Restaurants mit. Das Lokal hat sich auf griechische Küche spezialisiert.  
Seit dem 15. 12. 1979 bewirtschaften die Pavlopoulos ihr Restaurant „Hellas“ (= Griechenland). Es ist gemütlich aufgemacht, auf „griechisch“ herausgeputzt. Besucher des Lokals sind „Leute, die Griechenland mögen, die schon einmal da waren.“ (Marianne P.) „Wir halten 41 Gerichte auf der Speisekarte. Eins davon ist auch Schnitzel, aber das werden wir in Kürze streichen müssen. Das geht bei uns überhaupt nicht. Unsere Spezialitäten sind Giros, das ist geschnezeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, und Moussakas, das ist ein Auflauf auf Kartoffeln mit Hackfleisch und Auberginen, mit griechischer Creme überbacken. Dazu trinkt man griechischen Wein.“ (Michael)  
Das Publikum sind meist jüngere oder mittelalte Leute, auch Horchheimer sind darunter. Aber wer kennt schon die griechische Küche? Ich kann sie jedenfalls weiterempfehlen.  
Michael: „Stoßzeiten sind noch schlecht einzuschätzen. Dafür sind wir noch nicht lange genug hier.“  
Die beiden legen Wert auf eine gepflegte Atmosphäre bei gedämpfter Sirtaki-Musik und setzen sich, wenn es der Betrieb zuläßt, auch zu einem Gespräch zu den Gästen. Die Konzeption „Hellas“ stößt natürlich nicht nur auf Gegenliebe. Mit dem Verlust des Vereinslokal-Charakters findet man sich in Tus-Kreisen nicht ohne weiteres ab, denn ein Spezialitätenrestaurant eignet sich kaum als Stätte gemeinsamer lauter Siegesfeiern, feucht-fröhlicher Niederlagenbewältigung oder sonstiger Geselligkeitspflege. Gewisse „Absatzreaktionen“ alter Stammgäste sind unverkennbar.

