

## **Esel-Wirt feierte seine Landessiege mit den Stammgästen**



23.09.2009

Niederursel. Acht Kilo wiegt das goldene Schätzchen, das Thomas Metzmaker glücklich in die Höhe reckt. Der Wirt vom «Lahmen Esel» und sein Team haben nämlich abgeräumt – beim Gastro-Award. Am Montagabend überreichte Christine Braun, Vorstandsmitglied der Gastro Award Deutschland AG, dem Wirt Urkunden und Trophäe. Der «Lahme Esel» ist Landessieger in den Kategorien «Schankhäuser» und «Deutsche Küche». Aus diesem Grund hatte Metzmaker am eigentlichen Ruhetag nicht nur sein Team in die Wirtschaft bestellt, sondern auch rund 500 Stammgäste eingeladen.

Volles Haus – Thomas Metzmaker und sein Team voll in ihrem Element. Dazu Schnittchen, belegt mit Schinken oder Griebenschmalz, Ebbelwei und Bier. Und natürlich die Auftritte der «Happy Singers» aus dem Männerchor Praunheim. «Rote Lippen», «Drei weiße Tauben», «Die Hände zum Himmel». Lieder, die jedes Jahr beim Zehntscheunenfest für beschwingte Laune sorgen, rissen auch im Wirtshaus mit. Kein Verlassen des Raumes ohne eine Zugabe. Lachen, Mitsingen, Klatschen und fliegende Hände.

Seit 16 Jahren ist Thomas Metzmaker nun schon Wirt des «Lahmen Esel» im 1790 erbauten Fachwerkhaus. Als Gastronom muss man Rundum-Talent sein: Unermüdlicher Einsatz, enormes Engagement, unerschöpflicher Ideenreichtum und nicht zuletzt die permanente hohe Qualität an Leistung und Service – all das wird mit dem Gastro-Award gewürdigt, einer der meistbeachteten Auszeichnungen der deutschen Gastronomie und Hotellerie, weil er vom Gast verliehen wird und beispiellos eine ganze Branche wertfrei abdeckt, um sie in würdigem Maße zu fördern. Doch nicht nur dort hat der «Lahme Esel» – übrigens nicht zum ersten Mal – Einzug gehalten. Die Gaststätte ist ebenso in «Frankfurt geht aus – Frankfurts beste Restaurants 2010» vertreten und wurde vom Excelsior Business Club mit der «Goldenen Servicekrone 2009» ausgezeichnet. sim