

DIE NEUE ALTE GASTWIRTSCHAFT

Der Floh in Langenlebarn hat umgebaut ... und ist doch derselbe geblieben. Zum Glück!

„Super gemütlich!“, „wooww!“, „einfach traumhaft“, „wie früher, nur schöner!“ – die Facebook-Fan-Gemeinde des Floh ist sich einig: Der große Umbau der Langenlebarner Gastwirtschaft ist gelungen. Der Floh präsentiert sich seit der Wiedereröffnung am 15. August heller und einen angenehmen Hauch frischer und moderner, es gibt einen charmanten Innenhof-Schanigarten und einen pfliffigen „Floh-Markt“ mit ausgewählten Produkten zum Mitnehmen. (Dank überdacht und bei Bedarf beheizbarem Outdoor-Raucherplatz ist der Floh übrigens jetzt zu hundert Prozent rauchfrei.)



Vor allem aber ist Patron Josef Floh gelungen, alle Tugenden der Gastwirtschaft zu bewahren: die typische Floh-Gemütlichkeit, die in Breite und Tiefe begeisternde Weinkarte, die saisonal-regionale Küche mit der typischen Floh-Mischung aus Witz und Tradition, die Fröhlichkeit von Wirtsleuten und Personal ... und die jahrzehntealte Gaststube. „Die haben wir vorsichtig abgetragen, renoviert und am Ende des Umbaus wieder an ihren Platz gesetzt“, erzählt der Wirt. „Der neue Floh ist rund um die alte Gaststube geplant worden.“

Ziemlich genau ein Jahr dauerte die Planungs- und Vorbereitungszeit, exakt 45 Tage standen für die Bauarbeiten zur Verfügung. (Die Zeit verkürzte der Floh seinen Gästen mit einer Sandstrand-Außenstelle am Donauufer.) Worauf Josef Floh besonders stolz ist: Die neue alte Traditions-Gastwirtschaft ist hinter den Kulissen ein ökologisches Muster-Wirtshaus – Heizung und Warmwasseraufbereitung funktionieren mit einer Wasser/Wasser-Wärmepumpe und Energie wird rückgewonnen. Und es wurden gemäß Flohs regionaler „Radius 66“-Philosophie alle Arbeiten von Betrieben aus der näheren Umgebung durchgeführt.



Floh KEG

A-3425 Langenlebarn / Tullnerstraße 1

Tel: 02272/628 09 / Fax: 02272/628 09 4 / Mail: floh@derfloh.at / Web: www.derfloh.at