

Männer- wirtschaft

„Block´s Post“ ist bodenständige Wirtschaft und Prominententreff gleichermaßen. Die bayerisch-feine Küche überzeugt viele Gäste. Zusammen mit seinen Söhnen lebt und arbeitet Sepp Block in Krüns ältestem Gasthof in der Ortsmitte. Ein Leben voller Höhen und Tiefen.





Sepp Block mit seinen Söhnen Bernhard (l.) und Josef (Mitte).

Der Umbau der Alten Post steckt Sepp Block in den Knochen: Zusammen mit seinen drei Söhnen ackert der gelernte Koch schon über zwei Jahre im Rohbau auf knapp 1.000 Quadratmetern. Ein Ende ist noch nicht in Sicht: Josef Junior, Bernhard und Stefan, gelernter Maurer, sind in jeder freien Minute damit beschäftigt, den ersten Stock in

Wohnungen umzubauen. Viele weitere Räume befinden sich noch im Rohbauzustand.

Vor sieben Jahren, im April, ist der erste Teil der neuen Post fertig geworden, vier Jahre später das gesamte Restaurant im heutigen Stil. Der Eröffnungstag war eine große Überraschung, denn niemand wusste Genaueres. „Gegen Abend hieß es ‚Die Post hat

offen‘. Innerhalb einer Stunde waren die Räume so voll, dass nicht einmal mehr eine Maus Platz gefunden hätte“, erinnert sich der 55-Jährige in seinem Büro, das oberhalb des Restaurants im ersten Stock liegt und ebenfalls zum Appartement umfunktioniert werden sollte. „Es ist für einen Außenstehenden wohl schwer vorstellbar, was es heißt, einen denkmalgeschützten, alten Bauerngast-

hof komplett in Eigenregie zu sanieren.“

Mit vier Jahren war Sepp junior mit seinen Eltern und seinen Schwestern in den idyllischen Ort am unteren Soierngebirge gezogen. Vater Josef war Metzgermeister in Mittenwald, seine Mutter Katharina arbeitete im früheren Hotel Alpenhof am Kurpark im Garmischer Zentrum.

...do – hockt's eich her!



Eckbank „Wildensee“ · Eckbank „Partenkirchen“
Fichte massiv
verschiedene Farbtöne und verschiedene Maße
zur Auswahl

MöbelMaurer
Garmisch-Partenkirchen • Hauptstraße 34 • Tel. 08821/9670927
Der Spezialist für • Privat- und Ferienwohnungen • Gästezimmer
www.moebel-maurer.de  **Kundenparkplätze**
direkt vor dem Haus



In jungen Jahren - und jüngster Vergangenheit am Bau: Sepp Block in „seiner Post“.



Dazwischen liegt eine kleine Ewigkeit: Bernhard, Stefan und Josef Block – 20 Jahre später.

Für die eigene Selbständigkeit pachtete der Vater das ehemalige Hotel Zugspitze in Krün, fünf Jahre später ging es zwei Straßen weiter in die Alte Post. „So konnte mein Vater, der ein Spitzenmetzger war, seinem Beruf in der Selbständigkeit nachgehen“, erinnert sich Block, dessen heutige Post bis vor 45 Jahren noch von Schlachthaus und Stallungen umgeben war. Das ursprüngliche Anwesen umfasste mehr als 65 Hektar Wald und Wiesen. „Wenn der Vater geschlachtet hat, das war gigantisch.“

Grünflächen waren knapp an der Walchenseestraße, also spielte sich das Leben im Inneren des ehemaligen Bauernhofs und der Wirtschaft ab. Schon als Junge liebte Sepp Block vor allem die Küche, denn nicht nur den Umgang mit dem Fleisch hat der Vater an den Sohn vererbt: „Schon mit sechs Jahren hatte ich meine ersten eigenen Kuchen und Pudding für die Pensionsgäste gemacht. Mein Vater war ein sehr guter Koch, leider ist er schon viel zu früh von uns gegangen.“ Als der Vater starb, war Block 15 Jahre alt und kurz vor dem Beginn seiner Ausbildung. Neben seiner Koch-Lehre übernahm er für die sieben und zwölf Jahre alten Schwestern die Vaterrolle. Für seine ersten Lehrjahre bekam der geborene Mittenwalder eine Sondergenehmigung für die Arbeit daheim. Seitens der Industrie- und Handelskammer hieß es: „Ihr habt’s ja alle Maschinen, freilich kann der Bua da lernen.“

Im Anschluss an seine Lehre verwirklichte sich der 18-Jährige seinen Kindheitstraum und kaufte dem ehemaligen Landrat Helmut Fischer das Haus ab. Eine große Aufgabe lag vor ihm, nur drei Jahre nach dem Tod des Vaters. Die nötigen Rechenaufgaben bewältigten Mutter und Sohn gemeinsam. Anstelle der Pacht kamen die Zinsen für Haus

und Hof. Kredit und Zinsen hatten beide schließlich recht bald abbezahlt. Viel Arbeit und auch ein wenig Glück kamen zusammen, denn die Post war traditionell eine beliebte und gut besuchte Wirtschaft im Ort. Das zum Teil 500 Jahre alte Haus diente schon König Ludwig II. als Station vor und nach seinen Bergtouren. Block: „Es wurde immer viel gefeiert. In guten Zeiten wurden bis zu 500 Hektoliter Bier ausgeschrieben, das waren immerhin 100.000 Halbe im Jahr. Ein stattliches Ergebnis für einen Dorfgasthof.“

Doch das Leben hat nicht nur in der ehemaligen Post seine Spuren hinterlassen. Einen herben Schicksalsschlag musste Sepp Block nach der Scheidungsklage durch seine Ex-Frau im Jahr 2001 verkraften. „Wir waren eine glückliche Familie. Etwa 20 Jahre waren wir verheiratet und hatten auch sehr schöne Zeiten. Das Leben und sicher auch die Arbeit in der Gastronomie haben uns schließlich auseinander gebracht.“

Dramatisch sollte sich vor allem Blocks Entscheidung auswirken, einen Großteil des Ersparten nach und nach in Aktien zu investieren. Das war vor gut 15 Jahren. Über mehrere Jahre kaufte und verkaufte der Familienvater die riskanten Papiere und konnte stattliche Kursgewinne verbuchen. „1998 war ich Millionär, aber nur auf dem Papier“, schmunzelt Block, für den die Summen an der Börse nie wirklich greifbar waren. Auch wegen der Kinder und um das eigene Leben im Hinblick auf die Scheidung und dessen Folgen zu sortieren, entschied sich der Krüner, sein Gasthaus zu schließen: „Ich habe alles getan, damit es meinen Söhnen gut geht und sie nicht in falsche Kreise geraten.“ Blocks festes Ziel war, zu einem bestimmten Zeitpunkt mit einem ordentlichen Schnitt zu verkaufen. Doch dazu kam es nicht.

Im September 2001 rutschten die Kurse massiv in den Keller, die Scheidung geriet zur persönlichen Katastrophe. Schwere Jahre und viele Existenzkämpfe schweißten die kleine Familie zusammen, so dass die vier Männer gemeinsam auf die Idee kamen, das historische Anwesen von Grund auf zu renovieren. Die Entscheidung war nicht einfach und mit vielen finanziellen Unwägbarkeiten verbunden, doch es musste etwas passieren. Zusammen mit seinen Söhnen beschloss Block, die Alte Post komplett umzukrempeln: „Ich kannte im Haus jeden Stein, schon mit 15 habe ich jährlich alle Wände komplett geweißelt. So etwas ist einmalig, das gibt man natürlich nicht einfach auf. Von jetzt an gab es nur noch eine Richtung - nach vorn!“

Gemeinsam wurden Pläne geschmiedet und ein Konzept erstellt, auch für die Banken. Block: „Das ging bis ins EU-Parlament nach Brüssel, denn wir brauchten ja Geld.“ Übrig blieb ein bescheidener Betrag als Investitionszulage für die Abriss- und Umbauarbeiten. Der Saal verschwand, stattdessen kamen der kleine Garten und die Holz-Veranda hinterm Haus. Ziel der Bauarbeiten war,

alle wesentlichen Elemente und alten Mauerreste zu erhalten und Übergänge unsichtbar werden zu lassen. Das Herz der Post, die alte Bierstube, wurde von Grund auf restauriert und wieder aufgebaut. Der ursprüngliche Eingang wurde von der Straße an die Seite des Hauses verlegt. Darüber hinaus entstanden weitere Räume und die acht Meter lange Bar. Nach dem zweiten Abschnitt des Umbaus im Jahr 2009 wurde die lange Tafel durch vier kleine Tische sowie die Gamsleit'n Stubn und das Separé ersetzt. „Aus Prinzip haben wir keinen Tropfen Holzschutzfarbe vermalt“, erinnert sich Block und greift sich in die dunkelblonden, vollen Haare, „Dafür haben wir für die Baumaßnahmen tolles Altholz aus insgesamt fünf ehemaligen Holzstadeln sowie Material aus einem ehemaligen Bauernhof verbaut.“

Die meisten Ecken des Restaurants erinnern Sepp Block bis heute an viel Schweiß und Staub: „Viele gute Ideen wuchsen auch aus der Not heraus. So haben wir zum Bei-

spiel das alte Holz aus dem Saal als Fenstersturze verbaut. Das war naheliegend und günstig.“ Unbezahlbar war auch die Hilfe des befreundeten Garmisch-Partenkirchner Innenarchitekten Michael Dressler, der bereits Blocks ehemaliges Haus am Walchensee um ausgefallene Ideen bereicherte. Block: „Das Projekt war damals schon irgendwie revolutionär. Als es hieß, jetzt machen wir was, wurde mir klar, ich riskiere es – und die Kinder steigen mit ein.“

„Das Projekt war damals schon irgendwie revolutionär.“

Neben der Architektur, den notwendigen Berechnungen

und den wichtigsten Gewerken bewältigte die Familie viele Bau- und Handwerkerarbeiten in Eigenregie. Freunde und Bekannte halfen nach Kräften. „Wir hatten nicht viel Geld, aber immer viel Spaß und gutes Essen“, erinnert sich Sepp Block, schaut aus dem Fenster und schmunzelt: „Die meisten Helfer kamen wegen des Essens, es war keine schlechte Zeit damals.“ Auch auf weibliche Unterstützung brauchte die Männerriege nicht zu verzichten, denn Lebenspartnerin Evi unterstützte das Team von

Beginn an nach Kräften. „Evi ist die gute Seele im Haus und hilft uns neben ihrer eigentlichen Arbeit in München im Service, beim Organisatorischen, im Garten und mit liebevollen und natürlichen Dekorationen.“ Die Erinnerung über das gemeinsam Erreichte wird Block Senior und allen Beteiligten noch lang in den Köpfen bleiben: „Es ist schon toll, so etwas gemeinsam zu schaffen. Jedes Jahr an Weihnachten sitzen wir alle beieinander und schauen uns die Fotos der Bauarbeiten an.“

Dem kräftigen, trainierten Körper des sympathischen Gastwirts ist die harte Arbeit anzusehen, und ein Ende der Renovierungen ist noch nicht in Sicht. Gern erinnert sich der leidenschaftliche Sportler auch an 15 Jahre Ju-Jutsu, eine aus Karate, Judo und Aikido abgewandelte, sanfte Kampfsportart. Mit Begeisterung kümmerte sich der Krüner damals um die jungen Nachwuchssportler. „Heute hat sich mein Kreislauf verändert. Zum morgendlichen Programm gehören 100 Liegestütze und 100 Bauchauzüge. Dazwischen mache ich Yoga.“ Sepp Block lacht. „Das sind allerdings nur zwei kleine Übungen, um den Körper zu dehnen.“

Seit fast 20 Jahren vereint unsere Zahnklinik erstklassige Zahnbehandlung und Urlaub. Wieder zu Hause haben Sie nicht nur ein neues natürliches Lächeln, sondern auch allen Grund es zu zeigen.

DENTINIC
KLINIK DER ZAHNMEDIZIN UND ÄSTHETIK

Zahn-Sanierung ist unsere Profession,
Ästhetik unsere Leidenschaft.
Rufen Sie uns an
und besuchen Sie uns im Internet.

Klammstraße 7
Garmisch-Partenkirchen
Tel. 08821 - 93600
www.dentinic.de

Garmisch-Partenkirchen



Neben viel körperlicher Arbeit hält sich der dreifache Vater mit gesundem Essen, wenig Zucker und viel Leitungswasser fit. Auch die asiatischen Kampfkünste haben Sepp Block viel Disziplin im Leben gelehrt. „Ju-Jitsu heißt übersetzt: Siegen durch Nachgeben.

Das passt zu mir und meinem Leben.“ So richtig zur Ruhe kommt der temperamentvolle Unternehmer allerdings nur im Urlaub. „Dann gibt es gezielte, reichliche Mahlzeiten, die sonst eher die Seltenheit sind.“ Der persönliche Speiseplan des Küchenchefs klingt

fast schon spartanisch: „Morgens esse ich selbstgemachten Joghurt mit Haferflocken. Gegen neun Uhr gibt’s a Brotzeit, mittags gibt es Nudeln, Salat oder ein Stück Fleisch.“ Danach kommt eine ganze Weile nicht viel, außer Arbeit. Ein normaler Abend in der Post

endet selten vor elf Uhr nachts. So haben unangemeldete Gäste in der Saison selbst unter der Woche kaum eine Chance, einen Platz zu ergattern. Der Ansturm kommt nicht von ungefähr, Sepp Blocks Küche ist extrem beliebt. Fast alle Zutaten lässt sich der Küchen-



Sommerreifen finden Sie auch unter:
www.reifenzentrale-oberau.de

FABRICIUS GMBH
Ettaler Straße 18 · 82496 Oberau · Tel. 0 88 24 / 9 20 60 · Fax 81 71 · info@reifenzentrale-oberau.de

Wir haben die richtigen Reifen für Sie!



Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 8–12 und 13–17 Uhr



chef, sofern möglich, aus der Region liefern. Frische und Qualität sind für den leidenschaftlichen Koch das absolute Nonplusultra. Das Erfolgsrezept der Küche lautet: Beste Zutaten, liebevoll zubereitet und serviert. Der Unterschied zur bodenständigen Wirtshausküche der ehemaligen Post ist nicht groß: „Wir haben immer frisch und gut gekocht. Es gab eben nur eine andere Speisekarte. Heute sind die Gäste anspruchsvoller.“

Die Karte dürfte ebenfalls einen Teil der Erfolgsgeschichte ausmachen: Zusammen mit

seinem Team kredenzt der Chef fast alle angebotenen Gerichte täglich neu. „Wir schreiben jeden Tag einen neuen Plan, je nach dem, was die Märkte und die regionalen Betriebe so an Zutaten hergeben und was der Fischer am Walchensee gerade im Netz hat. Das gibt täglich neue Aufgaben. Eine Standardkarte gibt es nicht. Anders würde es für uns keine Weiterentwicklung geben.“

Ebenfalls ein eisernes Prinzip der Küche ist, auf jegliche fertige Zutaten zu verzichten. Zum Braten und Dünsten verwendet Sepp Block ausschließ-

lich Butter, hausgemachtes Butterschmalz sowie Raps- und Olivenöl – die Bouillon wird mit viel Fingerspitzengefühl und nur mit frischen Knochen und Gemüsen zubereitet. „Viele Töpfe stehen stundenlang auf dem Herd.“ Sepp Block schmunzelt: „Das einzige, was ich hin und wieder benutze, sind ein paar Krümel Würze – sicherlich ein Überbleibsel aus meiner Kindheit.“ Block liebt die Mischung aus klassisch bayerischer und moderner Küche. Im Gegensatz zur heutigen Kochtechnik nimmt er aus Überzeugung für jedes Gericht eine Pfan-

ne mit Butterschmalz in die Hand. Traditionsgerichte wie beispielsweise Ochsenbackerl schmoren zum Teil über Stunden im eigenen Saft. Ein kurz gebratenes Stück Fleisch aber ist für den Koch nach wie vor etwas ganz Besonderes: „Ein zartes Steak oder Filet gibt es für mich nur á la Minute – und sonst gar nichts.“

Neben feinen warmen Mahlzeiten konzentriert sich die Isartaler Männerriege auf eine stattliche Auswahl erlesener Desserts. Das wiederum ist die große Passion des 28-jährigen Bernhard Block, der eine



EIN LEBENSGEFÜHL WIRD MODE.
sun. fun. wind.



Sie finden uns im Garmischer Zentrum: Am Kurpark 3, Tel. 08821/969977



**Oben: In festlicher Tracht zur Taufe:
Bernhard, Sepp, Stefan und Josef Block (v.l.n.r.)
Rechts: Im hohen Norden: Sepp mit seiner Evi.**



Ausbildung zum Konditor absolvierte und in der Post für eine große Auswahl feinsten Nachspeisen zuständig ist. Neben der Patisserie hat er sich bis vor wenigen Monaten intensiv mit der Pizzabäckerei beschäftigt und bei einem Weltmeister des Pizzabackens in der Schweiz eine Ausbildung absolviert. „Unsere Pizza ist inzwischen so beliebt, dass wir regelmäßig viele Pizzen außer Haus verkaufen“, freut sich Sepp Block, dem es ein großes Bedürfnis ist, alle seine Gäste zu bewirten wie ein Gastgeber seine Freunde und Bekannte.

Sein persönliches Erfolgsrezept auf den Punkt zu bringen, fällt dem bescheidenen Gastronom leicht. Die Zeit bis zur Wiedereröffnung der Post war intensiv, lehrreich und von vielen Reisen durch die Gastronomie geprägt. Mehr und mehr wurde dem gelernten Koch klar, wohin sein Weg gehen musste: „Ich hatte viel Gelegenheit, mich in der Gastronomie umzusehen. Dabei merkte ich immer deutlicher, dass unsere Pläne die richtigen sind.“ Seine Berufsehre

nimmt der leidenschaftliche Unternehmer sehr ernst: „Ich muss immer 100 Prozent geben. Wenn einer zum Essen zu uns kommt, dann muss ich mein Bestes geben, ganz klar.“ Sepp Block hat keine Bedenken, seinen hohen Qualitätsanspruch dauerhaft halten zu können: „Das wichtigste für einen Koch ist, gute Arbeit abzugeben. Wenn ich das getan habe, kann ich abends glücklich nach Hause gehen. Das versuche ich auch meinen Lehrlingen zu vermitteln.“

Die gemütliche Bar, die urige „Zu-Hause-Atmosphäre“ und die Spitzenküche mit moderaten Preisen haben sich längst über die Region hinaus herumgesprochen. Zum Stammpublikum gehören Einheimische, Gäste und Touristen sowie viele prominente Persönlichkeiten. Trotzdem ist Sepp Block völlig frei von Eitelkeiten. Es gibt kaum Werbung, keine Gästebücher und auch keine Fotos. „Die Leute sollen sich hier so wohl fühlen, wie bei sich daheim. Das tun sie meistens auch.“ Sepp Block macht bei seinen Gästen keine Unterschiede. „Für mich

ist jeder Mensch gleich. Wenn der Laden voll ist, dann ist er voll.“

Die sympathische Mischung aus Gastgeber und Spitzenkoch kommt an, gefällt. Die Bekanntheit und Beliebtheit des ungewöhnlichen Restaurants wachsen stetig an. Nicht nur Gäste, auch Spitzenköche und Hotels empfehlen und schicken Kunden nach Krün. Der Restaurantführer Gault Millau betitelte die Post als „Prachtstück von Gasthof“. Block: „Manch einer glaubt, dass wir nach Höherem streben, aber wir sind ein Wirtshaus, und das bleiben wir auch.“ Realitätssinn und Idealismus bleiben für den engagierten Restaurantchef unerlässlich. „Natürlich hat sich auch in der Post das Rauchverbot bemerkbar gemacht und die Lust auf nächtliche Feste und Alkoholkonsum geschmälert.“ Sepp Block schüttelt den Kopf und

lacht: „Einen Stundenlohn darf ich uns nicht ausrechnen, dann würde ich vermutlich bitterlich weinen.“

Wirklich frei im Kopf wird Sepp Block vor allem in den Bergen oder unterwegs auf dem Rad. Es gibt nicht viel, was er in seinem Leben vermisst. Block freut sich über seinen Alltag, seine Familie, die schönen Räume mit viel Holz, schönes Licht, den Ofen, den Garten mit den vielen Blumen und die Terrasse. „Im vergangenen Jahr habe ich mir a Rehlederne machen lassen, die ich den ganzen Sommer tragen kann, so wie früher, als Bua. Ansonsten brauche ich nicht viel, um glücklich zu sein. Es gibt doch nichts Schöneres, als zusammen mit lieben Menschen und einem guten Essen an einem großen Tisch zu sitzen. Doch leider habe ich gerade dafür oft zu wenig Zeit.“ ■ SC