

„Nach 36 Jahren: Familie Jungkunz schließt die Pforten des Postkellers“

Die Wirtsfamilie Jungkunz aus Mittenwald verabschiedet sich nach 36 Jahren aus der Gastronomie. Letzter Tag im Postkeller ist der 1. November.

In stimmungsvollem Ambiente verabschiedet sich die beliebte Wirtsfamilie Jungkunz nach fast einem Jahrzehnt aus dem Gastronomiebetrieb des Postkellers in Mittenwald. Die Entscheidung, die vor einem Monat offiziell verkündet wurde, markiert einen bedeutenden Schnitt in das Leben von Marile und Max Jungkunz, die mit dieser Entscheidung nicht nur ihren Posten als Wirte niederlegen, sondern auch aus der gesamten Gastronomie aussteigen werden.

Die Jungkunz-Familie hat im Laufe der Jahre die Herzen der Gäste im Isartal erobert. Ihre Abschiedsgeschichte ist geprägt von Erinnerungen, liebevollen Momenten und unzähligen Feiern. Wenn am 1. November 2024 der letzte Tag für Gäste im Postkeller ansteht, wird dies nicht nur ein Ende, sondern auch der Beginn eines neuen Kapitels im Leben der Familie sein.

Ein Neuer Lebensabschnitt Beginnt

Für die Jungkunz-Familie ist das Weihnachtsfest 2024 etwas ganz Besonderes. Zum ersten Mal seit 36 Jahren werden Marile, Max und ihre zwei Töchter sowie der Schwiegersohn am Heiligabend gemeinsam zu Hause sitzen, kochen und das Fest genießen, ohne die Verpflichtungen eines Gastronomen im Nacken zu haben. Marile Jungkunz beschreibt diese Veränderung mit einem Lächeln: „Ich kann’s noch gar nicht glauben!“ Es ist

ein Gefühl von Freiheit, das sie und ihre Familie tiefenentspannt umarmen. Anstelle von Stress und Tischen, die für hungrige Gäste gedeckt werden müssen, können sie die Feiertage in Ruhe erleben.

Die Entscheidung zum Rückzug aus der Gastronomie hat viele Gründe. Mit einem Durchschnittsalter von 51, respektive 54 Jahren, tragen Marile und Max das Gewicht der Jahre auf ihren Schultern. In ihrer Zeit als Gastwirte haben sie nahezu jede Herausforderung gemeistert – von der Bewirtung von über 100 Hochzeitsgesellschaften bis hin zu sportlichen Veranstaltungen und Faschingsbällen, die zahlreiche Gäste angelockt haben.

Eine Erfolgreiche Karriere

Die Jungkuns sind nicht nur für ihre Gastlichkeit bekannt, sondern auch für ihre fabelhafte bayerische Küche. Max Jungkuns, der als gelernter Spengler in die Gastronomie einstieg, und Marile, die schon früh in der Branche Fuß fasste, teilen einen gemeinsamen Traum von Gastfreundschaft. „Am meisten stolz hat mich gemacht, wenn das ganze Wirtshaus voll mit grünen Hüten war“, sagt Max, was zeigt, wie sehr sie auch von der heimischen Klientel geschätzt wurden.

Als sie 2014 die Geschicke des Postkellers übernahmen, erlebten sie gleich zu Beginn einen wahnsinnigen Ansturm. „Wir haben mit drei Leuten in der Küche und drei im Service angefangen“, erzählt Marile, und beide sind sich einig, dass sie zu Anfang die enorme Beliebtheit des Lokals unterschätzten. Doch durch Teamarbeit, Engagement und Leidenschaft konnten sie das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt entwickeln.

Datum der Schließung	Letzte Offene Tage
1. November 2024	Letzter Servicetag für Gäste
2. November 2024	Feier mit Freunden und Familie

Mit der Ablösung des Postkellers durch Steffen Wolfram, der die Geschäfte ab 1. Dezember übernehmen wird, hinterlassen die

Jungkunz eine Lücke in der Mittenwalder Gastronomieszene. „Ich wünsche unserem Nachfolger das Beste, viel Glück und vor allem sehr viel starke Nerven“, gibt Max ihm mit auf den Weg.

Nach monatelangen Überlegungen haben sich die Jungkunz entschlossen, in ein Angestelltenverhältnis außerhalb der Gastronomie zu gehen, wo sie in Zukunft erfreuliche, geregelte Arbeitszeiten erwarten. Während sie die geschäftige Gastronomiewelt hinter sich lassen, gelten ihre Gedanken bereits ihren Hobbys, wie Radtouren und Familienfeiern, an denen sie nun ohne Stress teilnehmen können.

Ein Abschied, der in Erinnerung bleibt

Die anfängliche Vorfreude auf diesen neuen Lebensabschnitt ist groß, und dennoch werden sie die gemeinschaftliche Arbeit, das Aufeinandertreffen mit lieben Gästen und das gesellige Beisammensein mit ihren Mitarbeitern vermissen. „Es ist eine Kopf- und keine Herzenscheidung“, bringt Marile es auf den Punkt. Aber mit den Erinnerungen, die sie geschaffen haben, und den positiven Erfahrungen, die sie in die Zukunft tragen, sind sie bereit für das, was kommt.

Der Einfluss der Gastronomie auf die lokale Gemeinschaft

Die Familie Jungkunz hat mit ihrem Gasthaus Postkeller nicht nur einen Ort für Speisen und Getränke geschaffen, sondern auch einen sozialen Knotenpunkt für die Gemeinschaft in Mittenwald. Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle im bayerischen Kulturleben. Gaststätten sind nicht nur Orte des Essens, sondern auch Treffpunkte, an denen sich Menschen aus verschiedenen Lebensbereichen begegnen. Die über 100 Hochzeiten und zahlreichen Veranstaltungen, die die Jungkunz-Familie bewirtete, zeigen die wichtige Rolle, die solche Lokalitäten im Leben der Menschen spielen.

Die Verbindung zur örtlichen Gemeinschaft ist oft durch Traditionen geprägt. Veranstaltungen wie der Starkbieranstich oder die Faschingsbälle bieten den Einheimischen nicht nur Unterhaltung, sondern stärken auch das Gemeinschaftsgefühl und die Identität der Region. Max Jungkunz hebt hervor, wie die Gasthäuser in der Umgebung wichtige Rollen im sozialen Gefüge spielen und dass der Erfolg eines Wirtes oft daran gemessen wird, wie gut er bei den Einheimischen ankommt.

Die Herausforderungen der Gastronomie in der Pandemie

Die Gastronomie hat in den letzten Jahren erhebliche Herausforderungen durch die COVID-19-Pandemie erlebt. In vielen Regionen, darunter auch Bayern, mussten viele Wirtshäuser vorübergehend schließen oder ihre Kapazitäten stark reduzieren. Laut einer Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) verloren über 80% der Gastronomiebetriebe im Jahr 2020 signifikante Einnahmen. Diese Umstände führten dazu, dass viele Gastronomen in ganz Deutschland, einschließlich der Jungkunz-Familie, vor der Frage standen, ob sie ihr Geschäft weiterhin aufrechterhalten können.

Die Familie Jungkunz öffnete ihren Postkeller inmitten dieser Unsicherheiten und entwickelte kreative Wege, um sich an die neuen Gegebenheiten anzupassen. „Es war eine Herausforderung, aber wir haben unser Bestes gegeben, um uns anzupassen“, erzählt Marile Jungkunz. Dies beinhaltete unter anderem die Einführung von Abhol- und Lieferdiensten sowie die Anpassung des Speiseangebots an die Bedürfnisse der Gäste.

Ein Blick auf die Zukunft der Gastronomie

Mit dem Rückzug von Marile und Max Jungkunz stellt sich die Frage, wie es mit der lokalen Gastronomieszene weitergeht. Steffen Wolfram, der Nachfolger des Postkellers, steht vor der Herausforderung, das Erbe der Jungkunz-Familie fortzuführen

und gleichzeitig neue Impulse in den Betrieb zu bringen. Die Gastronomiebranche kann von Veränderungen und Neues profitieren, aber auch von der Wertschätzung traditioneller Gastlichkeit und regionaler Küche.

Laut aktuellen Marktanalysen zeigen Verbraucher ein wachsendes Interesse an nachhaltig produzierten Lebensmitteln und regionalen Angeboten. Diese Trends könnten auch den Postkeller in den kommenden Jahren prägen. Die Herausforderung wird darin bestehen, das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation zu finden, um sowohl die regionalen Besucher als auch die Touristen weiterhin anzusprechen. Die Meisterschaft in der hohen Kunst der Gastlichkeit wird somit weiterhin gefragt sein, auch in einer sich wandelnden Branche.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de