

Die neue Frankfurter Freßgass

**Meetingpoint
Sachsenhausen**

Wallstraße

In der Wallstraße in Sachsenhausen reiht sich ein Lokal ans andere. Zu alteingesessenen Platzhirschen wie Lobster, Atschel und Fichtekränzi gesellen sich immer neue Lokale hinzu, erst die japanische Sake-Bar J'época und jetzt das außerordentlich gute Sandwich-Lokal Fame. Dort servieren der gemütliche Marco Porrello und seine forsche Frau Lisa die besten Stullen der Stadt.



Porchetta

Fame ist Lokal, Shop und To-go-Imbiss in einem. Street Food von seiner guten Seite. Wo früher der düster gestaltete Türke Tandure zu Hause war, machen nun helle freundliche Farben gute Laune. Der italienisch verwurzelte Frankfurter Marco Porrello bringt mal nicht Pizza und Pasta an den Main, sondern lecker belegte und frisch gebackenes Ciabatta-Brot. Die Porchetta ist saugut, saftiges Ferkelchen mit knuspriger Kruste. Man kann sie mit Zwiebelmarmelade bekommen oder mit Salsa Verde, beides gut, doch uns schmeckt Porchetta am besten pur, so wie das in Rom und in der Toskana auch üblich ist. Gut auch Pulled Chicken mit gehacktem Spinat, Mozzarella und Salsa Verde.

Probiert haben muss man außerdem das Ciabatta mit Rinderhack, Zwiebeln, Paprika, Cheddar und Chili-Tomaten-Creme. An die Vegetarier richtet sich das Sandwich mit gegrillten Champignons, Mixed Pickles, geschmolzenem Provolone-Käse und Salsa Verde (oder Zwiebelmarmelade). „Italian Sandwiches Your Mother Would Serve Herself“ heißt der Slogan von Fame, wobei Marco Porrello gerne textet, denn er kommt nicht aus der Gastronomie, sondern aus der Werbebranche. Deshalb hat er sich auch bei der Taufe etwas gedacht, denn „fame“ heißt auf italienisch „Hunger“, während es im Englischen für Ruhm/Berühmtheit steht.



Porchetta

Marco Porello muss viel von seiner italienischen Familie mitbekommen haben, so etwas lernt man nicht in der Kochschule, das hat man im Blut. Das Sandwich-Quartett Porchetta, Pollo, Americano und Verdura wird mit dem einen oder anderen Nudel- und Kartoffel-Salat ergänzt. Doch Porchetta ist die Nr. 1 der Hitparade. Dazu gibt es weiße und rote Landweine aus dem Ort von Marco Porrellos Mutter, italienisches Bier und hausgemachte Limonaden sowie einen ungewöhnlichen argentinischen Dark Mate. Ein Wunder nur, wie Haushund Jacky bei all dem tollen Essen ringsum so verdammt cool bleiben kann.



Fame Sandwich: Schlicht & Schön

Gleich um die Ecke haben dieser Tage auch Mayuko Mukaide und Chihiro Shimamura ihre Sake-Bar J'época eröffnet. Schön, leicht schräg und sympathisch, was sie aus den einst nur besoffenen Kneipen an dieser Stelle gemacht haben. Es gibt Sake aus der Provinz Ishikawa, aus einer kleinen Brauerei, die sonst nicht in Deutschland zu haben ist. Ein Sparkling Sake soll das Angebot ergänzen. Serviert wird der Reiswein aus modernen Sake-Gläsern, wie man sie so selbst in Japan eher selten erlebt. Zu den Getränken werden einige Happen serviert, aber kein Sushi. Teil des Lokals ist ein Shop, in dem noch etwas mehr aus Japan als Sake zu bekommen ist.

„Der Name J'época steht für Epoca – Epoche auf Italienisch, und damit für eine neue und unvergessliche Zeit und Erfahrung“, meinen die beiden Besitzerinnen. Auffällig ist aber auch, dass sich das Lokal Saka und nicht Sake nennt.

Saka-Bar fußt auf dem Wort Sakaba „さかば“, was Lokal auf Japanisch bedeutet, Saka ist das gleiche wie Sake. Also ein Wortspiel mit Sakaba und Saka-Bar. „Wir nennen unsere Bar so, weil wir den Wunsch haben, den Gästen eine gemütliche, aber gleichzeitig unterhaltsame und interessante Zeit zu bieten.“



Jepoca Sake Bar

Zur Belebung der Wallstraße und des ganzen sogenannten Brückenviertels entscheidend beigetragen hat der „Markt im Hof“. Dieses Street Food meets Apfelwein & Craft Beer Konzept mit Hinterhof-Charme konnte vom Start weg viele Gäste locken. Mag auch nicht jeder Stand glänzen, so ist doch der Gesamtauftritt interessant. Jetzt hat sich der „Markt im Hof“ etwas besonders Schönes ausgedacht, wobei Kulinarik & Kino zusammenfinden. Vom 15. bis 24. September werden unter dem Label „essen-kochen-filme“ Außen und Innen Essen und Filme serviert. Allesamt großartige Streifen wie Eat Drink Man Woman, Kiss the Cook oder Ratatouille, aber auch der nicht oft zu sehende und unbedingt sehenswerte Jiro Dreams of Sushi, eine Doku über den Sushimeister Jiro, der seine große Kunst in der U-Bahn von Tokio zelebriert.

Barbara Fienhold



Markt im Hof

Adressen & Informationen

Markt im Hof, Frankfurt, Wallstr. 11,

Aktuelle Infos unter:

www.lichter-filmfest.de

www.marktimhof.de

J´epoca Saka Bar, Frankfurt, Fritschengässchen 5/Ecke Wallstr.

www.jepoca-sakabar.eu

Fame Sandwich Shop, Frankfurt, Wallstr. 10. Tel. 069 95 01 6000.