

Gastro News Rhein-Main

Des eigenen Glückes Schmied

Neue Weinstube

Nein, nicht schon wieder eine Lounge oder Weinbar, einfach nur eine Weinstube. Mehr will das neue Lokal von Chris Hörle nicht sein. Und in Zeiten der unbedingten gleichmachenden Moderne ist das ja immerhin eine Ansage: Weinstube. Genau das ist auch daraus geworden, in aller Gemütlichkeit, bei aller Bescheidenheit, die auf manches verzichtet, aber nicht auf Persönlichkeit und ordentliche Weine. Man fühlt sich ein bisschen wie im Schwarzwald oder mehr noch wie in einer Straußwirtschaft. Die Alte Schmiede im Stadtteil Nied (unweit vom Frischeparadies) bietet jedenfalls eine Stube, wie man sie so in der Stadt nicht mehr kennt, inklusive Sommergarten.



Chris Hörle

Bei den Weinen stehen drei Güter im Mittelpunkt: Petry/Lindenhof (Rheingau), Lergenmüller (Pfalz), Juliusspital (Franken). Hausmarke ist „Der Chris ihrn Schoppe“, ein

süffiger Riesling aus der Hochheimer Hölle (1,90 € 0,1l, 3,50 € 0,2l, 16 € Flasche). Zu essen gibt es auch etwas, kalte Deftigkeiten: Hausgemachten Wurstsalat, Vesperplatte mit gemischter Wurst, Käseplatte mit Feigensenf, Brot und Butter oder Handkäs mit Musik (3,50 – 9,90 €). Zudem werden ständig wechselnde Tagesempfehlungen angeboten. Chris Hörle arbeitete bislang viele Jahre an der Seite ihres Lebenspartners Harry H. Hochheimer in der Wein- und Gastronomieberatung und will sich jetzt vor allem ihrer eigenen Weinstube widmen.

Weinschänke zur Alten Schmiede, Frankfurt-Nied, Beunestraße 4-6, in den Sommermonaten geöffnet Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertage ab 14 Uhr. Tel. 069 33 35 76 77.

www.alte-schmiede-nied.de

Süffiges Wein-Schiff

Flüssiges auf dem Main



Monsieur Delescot in bester
Laune

Das gibt's sonst auf keinem Schiff: Eine Weinprobe auf dem Main. Der Champagner perlt, der Wein flitzt über die Zunge und die Stimmung schlägt sanfte Wellen. Veronique und Julien Donadel, die in Frankfurt mit Weinen und Delikatessen handeln, luden zum zweiten Mal aufs Schiff der KD-Flotte. Man traf in Form von Menschen und Flaschen viele gute Bekannte, konnte aber auch manche Neuentdeckung machen. Die Weine vom Winzerhof Stahl aus Franken gehören zu den Entdeckungen. Edelstahl heißt

sinnigerweise der trockene Riesling, der ebenso mit kühler Frische und dezenter Frucht überzeugt, wie der Silvaner. Der preiswerteste Tropfen von Christian Stahl heißt trocken „Nachschlag“ und ist wegen seiner schlanken Art ein besonders guter Spaßwein für den Sommer. Bemerkenswert: Amaral Sauvignon Blanc von De Gras aus Chile, mit typischem, aber nicht lautem Aroma von Stachelbeeren, Melone und frisch gemähtem Gras sowie einer delikaten salzigen Frische.



Marco Zanetti

Mit von der Partie war auch Marco Zanetti, der sich als Winepunk und Sommelier des Restaurants Parkstraße Neun in Bad Nauheim bekannt gemacht hat. Er ist ein Charakter, wie man ihn eher selten in der glattgebügelten Welt der Sommeliers sieht, und hatte unter anderem einen wunderbar trockenen Lambrusco von Lini mitgebracht, der ausgezeichnet zu pikanter Wurst und Parmesan passt und sehr kühl getrunken werden sollte. Rainolf Kirsch präsentierte Weine aus dem Friaul, die vor allem durch ihre ungewöhnlichen und an Portwein erinnernden Flaschenformate auffielen und sich an Szenelokale wenden. Mit im Gepäck hatte er aber auch den besonders erfolgreichen portugiesischen Fabelhaft Tinto, von dem allein 100 000 Flaschen an die Lufthansa gehen.

Erfrischung auf sehr hohem Niveau bieten die Champagner aus der Kellerei Edouard Brun (1898), die im Besitz der Familie Delescot ist. Sie besitzt acht Hektar eigene Weinberge in der Grand Cru Lage Aÿ und anderen Orten um Reims. Die Prestige-Cuveés l'Elegante und l'Elegante Rosé in der auffälligen Jugendstilflasche sind von geschliffener Präsenz und subtiler Aromatik. Die Assemblage beider besteht aus Chardonnay und Pinot Noir, wobei der Rosé einen höheren Pinot-Anteil hat, während die Cuvée Brut stärker auf Chardonnay setzt. Fazit: Viel Gutes auf dem Main und die Frage: Warum nur kann ein

solches Weinschiff nicht als feste Einrichtung am Eisernen Steg in Frankfurt vor Anker gehen?

www.donadel-fils.de

Auf dem Dach Frankfurts

Zypern im Fleming's



Es gehört zu den schönsten Unternehmungen in Frankfurt: Mit dem Pater Noster auf die Dachterrasse des Hotels Fleming's zu reisen. Die Aussicht bietet eine völlig andere Stadtperspektive, so nah kommt man dem historischen Eschenheimer Turm sonst nicht,

hinter dem sich mächtig das Jumeirah mit Einkaufscenter aufbäumt. Dieses Panorama nutzte die Fremdenverkehrszentrale Zypern für einen kulinarischen Abend, der angenehm locker inszeniert wurde. Die Weine kann man höflich übergehen, beim Essen gefielen gefüllte Calamari mit Couscous, Grillwürstchen mit Petersilie und Minze sowie Spanferkelrücken. Die nächsten Tage wird das sonst mit Grillgerichten und Seafood hantierende Hausrestaurant beim Essen auf Zypern setzen. Interessant ist auch der Name des Hotels: Der 2007 verstorbene Eigentümer der Hotelgruppe Fleming's, Ignaz Blodinger, bewunderte den Autoren Ian Fleming, den Erfinder von James Bond.

Neue Küche im Grünen Wald

Vincent Orosco ist wieder in Kronberg

Stefan Allgaier führte das Restaurant 13 Jahre und übergab es nun an Vincent Orosco, der bereits zwischen 2007 und 2009 als Chefkoch im Grünen Wald verantwortlich war (14 Punkte im Gault Millau). Für den Gast wird



sich nicht allzu viel ändern, denn Vincent Orosco wird Teile des seit Jahren bestehenden Teams übernehmen. Sonnenschein Daniele Miglietta wird nach wie vor für den Service verantwortlich sein und Frank Fischer die Gäste weiterhin als Sommelier in Sachen Wein beraten. Stefan Allgaier wird, wie am 24. März in *BISS* berichtet, im Frankfurter Westend in der Liebigstrasse 47 das Restaurant „Allgaiers“ im Juli eröffnen, wo einst die Lokale Gargantua und Le Midi zu Hause waren. Frische deutsch-französische Küche und eine Weinkarte mit rund 300 Positionen sowie ein moderat kalkuliertes Lunch-Angebot sollen Gäste gewinnen. Das Restaurant wird von Montag bis Freitag geöffnet haben (am Wochenende schwächelt das Westend bekanntermaßen), am Wochenende ist das Lokal nur für Veranstaltungen, Familienfeiern oder Geburtstage buchbar. Auch spezielle „Weinabende“ werden am Wochenende stattfinden

www.zum-gruenen-wald.com

www.allgaiers-restaurants.com

Photo Credit: Barbara Fienhold