

Top & Flop in der Gastronomie

Nizza am Main

Können Banker mit Geld umgehen? Sind Banker Genießer? Verlassen Banker auch mal ihre Tresore, um sich draußen die Wirklichkeit anzusehen? Was denkt sich eigentlich die Metzler-Bank dabei, seit Bestehen des von ihr gebauten und verwalteten Lokals Nizza am Main in Frankfurt nur Gastronomen anzuheuern, die das Lokal schlecht führen? Es handelt es sich hier immerhin um eines der herausragenden Prestigeobjekte der Stadt, an einem Filetstück am Mainufer. Die jetzigen Pächter kommen aus der Systemgastronomie und hatten bislang kein richtiges Restaurant geführt. Die stoische Speisekarte wechselt eher selten, der Garten wird lustlos geführt, wobei gerade dieser ein Aushängeschild sein könnte. Das Beste, was auf der Karte steht, ist die Bratwurst der 11. Generation, die es aber bei verschiedenen Besuchen nie gab. Die Gartenterrasse wirkt verwaist. Man könnte hier zauberhaft frühstücken und lunchen, doch die Betreiber scheint das nicht zu interessieren. Es gäbe genug gute Gastronomen und Köche, die an einem solchen Objekt wie dem Nizza am Main interessiert wären – Juan Amador (Langen) oder Paride Mimmo Nicoli (Rüsselsheim) beispielsweise suchen etwas Passendes in Frankfurt. Hat die Metzler-Bank kein kulinarisches Gewissen? Kaum zu glauben, denn das Frankfurter Lieblingslokal von Bankier Friedrich von Metzler ist das lobenswerte Emma Metzler auf der anderen Flussseite.

Nizza am Main, Frankfurt, Untermainkai 17, Tel. 069 26 95 29 22. www.nizzamain.de



Bloody

Hell!

Emma Metzler



Restaurant Emma Metzler

Das Restaurant Emma Metzler am Main hat eine ausgezeichnete Weinkarte und punktet mit Spitzen aus Deutschland und Frankreich – vor allem handverlesenen, individuellen Tropfen. Bei jedem Besuch kann man eine neue Entdeckung machen. Jetzt: J.B. Becker aus Walluf im Rheingau. Das klassischste aller Rheingau-Güter. Die Rieslinge: Knochentrocken, altersmürber Bariton, freche Herbheit. Sie werden mit Naturhefen vergoren und reifen ein Jahr im alten Holzfass. Die Weine reifen in

Würde und gewinnen Jahr für Jahr an Charakter. Der Riesling-Sekt Brut Nature, der in der Emma Metzler ebenfalls ausgeschenkt wird, ist ein guter Vertreter der Becker-Stilistik – trockner geht's nicht. Für die sommerliche Terrasse wie gemacht. Der Naturbursche schmeckt nicht nur, man verträgt ihn auch sehr gut und selbst in etwas größeren Mengen. Der aktuelle Jahrgang präsentiert sich wunderbar knackig, wir haben an anderer Stelle aber auch noch den Jahrgang 2004 probieren können, der völlig anders ist: Cremig, mit schöner Traubenfrucht und reifen Obstnoten sowie beinahe schon firmem Anklang von Rumtopf. Das Restaurant Emma Metzler würde übrigens nach der cleveren prominenten Frankfurter Salon-Dame benannt, zu deren Gästen auch Bismarck gehörte. Die klassizistische Villa Metzler neben dem Restaurant Emma Metzler wird vom Bankhaus nur für private Feiern genutzt und zählt zu den Schmuckstücken am Frankfurter Museumsufer.

Emma Metzler, Frankfurt, Schaumainkai 17, im Park des Museums für Angewandte Kunst, Tel. 069 6199 5906. www.emma-metzler.com



Well Done