Wie gut wird Margarete?

Das neue Restaurant im Frankfurter Galerien-Viertel

Gastronomisch ist das Zentrum Frankfurts zwischen Dom und Römer unauffällig bis ärgerlich. Das könnte sich mit dem neuen Restaurant *Margarete* in der Braubachstraße ändern. Dort zieht jetzt voraussichtlich Ende Februar 2012 Simon Horn ein, der sich mit den Lokalen *Seven Swans* und *Blumen* einen Namen gemacht hat. Während er im Hintergrund Regie führt, werden zwei gleichberechtigte Küchenchefs am Herd stehen: Ronny Bolz und Luka Spaniol Simunelic, die zuvor beide in Spitzenrestaurants gearbeitet haben.

Ronny Bolz wurde vom Gourmet Guide Gault Millau zum *Patissier des Jahres 2010* gekrönt, als er in der Villa Rothschild in Königstein die wahrscheinlich geistvollsten Desserts im Rhein-Main-Gebiet auf den Teller brachte. Danach avancierte der 26 Jahre alte Süßspeisen-Spezialist zum Souschef im Top-Restaurant Bean & Beluga in seiner Heimatstadt Dresden. Man hätte darauf wetten können, dass er diese Position in einem solchen Restaurant nicht so schnell verlassen würde, zumal er hier ein Heimspiel hatte. Doch die Verlockung an der Spitze eines jungen Teams in Frankfurt zu stehen, war wohl größer. Unvergessen blieben jedenfalls sein Apfelstrudel in Texturen und ein essbarer Drink namens Whisky-Sour von der Aprikose, der schlicht klang und großartig schmeckte. Solch differenzierte und eigenwillige Kreationen wird man hoffentlich auch im neuen Restaurant Margarete in der Frankfurter Braubachstraße erleben können. Der Kompagnon von Ronny Bolz, Luka Spaniol Simunelic, arbeitete zuvor in den Frankfurter Restaurants Cyrano, Tigerpalast und Villa Merton.

All das gibt Anlass zur Hoffnung.

Bolz (r.) und Simunelic

In der Braubachstraße gibt es zwar mit dem urdeutschen Steinernen Haus, dem Japaner Imori und dem Italiener Triangolo im Museum für Moderne Kunst ganz nette Lokale, aber keines für Anspruchsvolle. Dabei ist die Location sehr gut. Das Museum für Moderne Kunst und sehr viele Galerien befinden sich in unmittelbarer Umgebung. Die attraktiven Touristenziele Dom und Römer sind in Schrittnähe. Und demnächst soll just hier eine aufgemöbelte Altstadt für große Wirkung sorgen.

Wie der neue Betreiber, Simon Horn, in einem Gespräch mit dieser Zeitung erklärte, forciert man eine hochwertige Küche ohne Chichi. Es soll moderne Gerichte mit regionalem Bezug geben. Wer das Mini-Lokal *Blumen* (18 Sitzplätze) in der Rotlintstraße kennt, kann sich ein besseres Bild von der künftigen Küche machen, die im Restaurant Margarete jedoch modifiziert und weiterentwickelt werden soll. Mit Lehrlingen wird die Küche 10 Mitarbeiter haben, wobei im Service die gleiche Anzahl arbeitet. Bis gestern sah alles noch nach Baustelle aus, doch es wird schon seit Wochen hinter den Kulissen geprobt. Hauptgerichte sollen im Schnitt 20 Euro kosten. Das Lokal wird bereits morgens geöffnet sein, mittags

sitzen die Gäste an blanken Tischen, abends wird eingedeckt. Interessant, gerade für Singles, sind die Plätze an der fast offenen Küche. Das Gesamtkonzept sieht Restaurant, Café und Bar vor, zudem einen Bankettbereich. Es wird nicht einfach zu meistern sein, da das Lokal auch die Veranstaltungen des Börsenvereins zu bespielen hat.

Die ohnehin hohen Räume werden durch bodentiefe Fenster noch nach Außen vergrößert. Holzdielenboden, schlicht-schöne Frankfurter Holzstühle und ein „keineswegs überstrapaziertes“ Ambiente sollen für eine entspannte Atmosphäre sorgen. Das Restaurant Margarete wird eine Innenhof-Terrasse und eine Boulevard-Terrasse direkt an der Braubachstraße bekommen. Das 300 Quadratmeter große Lokal verfügt über 80 Plätze und ebenso viele Terrassensitze. Es ist Teil des neuen Domizils des Börsenvereins des Deutschen Buchhandels und soll deshalb auch „literarische Impulse“ aufnehmen, die bislang indes nur als Worthülse existieren. Immerhin werden sich dem Buchhandwerk entsprechend Materialien wie Leinen, Papier und Kupfer im Lokal wiederfinden.

Simon Horn

Ein Lokal ganz unsexy Margarete zu nennen, hat einen historischen Hintergrund. Die Innenarchitektin Margarete Schütte-Lihotzky ist die Erfinderin der sogenannten

Frankfurter Küche, die in den Zwanziger Jahren als Mutter der Einbauküche galt und mitsamt einer Badewanne entwickelt wurde, in der man das Geschirr spülte. In Frankfurt existiert bereits mit der Emma Metzler eine ähnlich altbacken benanntes Restaurant, das aber sehr modern im Auftritt ist.

LF