

Null Bock: Trauriger Abgang für ein ganzes Gastronomieviertel in Frankfurt

Insolvenz: Tom Bock

droht ein tiefer Fall

Es ist ein Trauerspiel und wir haben eigentlich keine Lust einen Nachruf zu schreiben. Doch der Himmel über dem Walther-von-Cronberg-Platz scheint bei jedem Wetter tiefschwarz. Seit einigen Monaten geben die von Tom Bock geführten Lokale A Casa di Tomilaia, Demarchibar sowie der Firenze Eissalon kein Lebenszeichen mehr von sich, das Biancalani machte bereits vor über vier Jahren zu. Die Türen sind geschlossen, die Telefone tot, der sonst so beredte Betreiber schweigt. Genau vor einem Jahr schrieben wir unter der Headline „Schluss, aus, fertig“ das der Walther-von-Cronberg-Platz leer und versteinert wirke, woran sich nichts geändert hat.



Tom Bock, gute Zeiten,
schlechte Zeiten

Tom Bock hat alle Hände voll zu tun, aber nicht mehr in seinen vier Lokalen in Frankfurt-Sachsenhausen, sondern vor Gericht und den Behörden. Privatinsolvenz, Insolvenzverschleppung, Zwangsversteigerung (Turley Mannheim), Strafprozess und andere Verfahren belasten ihn und seine weit verzweigten Unternehmungen auf dramatische Weise. Es geht um viele Millionen. Beim Amtsgericht Frankfurt werden Summen genannt, die zu keiner Hoffnung Anlass geben.

Lieber erinnern wir uns aber an die kulinarisch erfolgreichen Unternehmen von Tom Bock. Mit der Corona-Krise, die in der Gastronomie viele Opfer fand, hat der Niedergang des Unternehmers, Investors und Gastronomen wenig zu tun. Die Probleme sind weit davor datiert und begannen mit dem

Großprojekt von Tom Bock im Mannheimer Turley-Viertel, das längst als Turley Gate bekannt ist.



Biancalani

Bereits das Ende des Restaurants Biancalani, immerhin das gastronomischen Aushängeschildes der Tom Bock Gastronomie, war ein Warnzeichen. Es war eines der besten Lokale Frankfurts und glänzte auch mit einer offenen und besonders attraktiven Kachel-Küche. Das Biancalani schloss schon 2019 vor der Corona-Krise, obwohl die Küchenleistungen keinen Grund dafür gaben. Der letzte Küchenchef Andreas Busse hatte nur wenig Gelegenheit etwas aufzubauen, aber sein Vorgänger Christoph Kubenz machte aus dem Biancalani ein kreatives italienisches Spitzenrestaurant, wie es nicht einmal eine Handvoll in Deutschland gab.



Tom Bock, Christoph Kubenz

Im benachbarten A Casa di Tomilaia gab es Spaghetti Carbonara, die so authentisch waren, dass sie viele Gäste für Fake Food hielten. Überhaupt brachte dieses heitere Lokal mit seiner offenen Küche viel Unbeschwertheit und gute italienische Küche nach Frankfurt. Und das 20 Jahre lang. Die Demarchibar und ihre Barca auf der Terrasse vermittelten ganz lässig gute Laune, Entertainment und Professionalität. Der Eissalon Firenze war der beste der Stadt. Der ganze Walther-von-

Cronberg-Platz wurde von dem italienischen Quartett beherrscht und letztlich auch unterhalten. Wo in der Stadt gab es so viele Olivenbäume und andere Insignien italienischer Lebensart?



Walther-von-Cronberg-Platz

Woran ist Tom Bock und damit auch sein bemerkenswertes (Gastronomie)-Unternehmen gescheitert? Letztendlich scheitern viele an ihrem Ego, der eigenen Überschätzung und der Unterschätzung der ökonomische Gefahren. Am Ende ist man, sind alle immer schlauer, vor allem jene, die nichts riskiert haben. Es sieht sehr danach aus, dass nichts mehr zu retten ist. Vielleicht wird Frankfurt merken, was es verloren hat. Vielleicht wird man aber auch weiterhin die schlechten Spaghetti Carbonara für die echten halten.

Ludwig Fienhold