

Frankfurter 2-Sterne- Gastronomen eröffnen neues Wirtshaus

Das andere Rausch-Konzept:

Wirtshausklassiker

mit guten Weinen

Wenn Gastronomen ein zusätzliches Lokal eröffnen, erweist sich das zweite Standbein oft als Krücke. Jochim Busch und Philipp Günther vom Restaurant Rausch, gerade mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, haben indes so viel Energie und Talent, dass sie eine gute Basis haben. Es wird keine Gourmetadressen sein, sondern ein Wirtshaus mit rustikaler Küche und guten Weinen.

Das Rausch-Duo übernimmt im September das jetzige Lokal Speisekneipe im Baumweg 19 im Frankfurter Nordend, das sich selbst als „schlecht gelaunt und arrogant“ bezeichnet und wegen einer gewissen Kauzigkeit, aber auch guten Weinen von sich reden machte. Eigentlich ein nettes Konzept und etwas anders als die anderen. Nach einer einmonatigen Umgestaltungsphase ist die Eröffnung unter neuem und noch nicht bekannten Namen für Oktober geplant. Ziel ist es, ein entspanntes deutsches Bistro zu schaffen, in dem es frisch gezapftes Bier, eine schöne Weinkarte und eine ordentliche deutsche Küche in bester Qualität gibt: „Auf die Karte kommen Wirtshausklassiker und Lieblingsgerichte aus unserer baden-württembergischen Heimat wie Maultaschen, Spätzle und

Wurstsalat. Die Karte soll ungefähr zehn Gerichte umfassen, die regelmäßig wechseln “, erklärt Jochim Busch.



Jochim Busch rauscht mit zweitem Lokal ab

Ein Team für das neue, 60 Plätze umfassende Kneipen-Restaurant gibt es bereits: Je zwei Mitarbeiter aus Küche und Service wechseln vom Rausch ins Wirtshaus. „Wir können unserem jungen Team so den Wunsch erfüllen, verschiedene Konzepte kennenzulernen und sich persönlich weiterzuentwickeln, ohne den Rausch-Kosmos ganz zu verlassen. Wir erhalten seit Tag eins unserer Eröffnung viele Bewerbungen, die wir jetzt mit höherem Personalbedarf auch annehmen können. Außerdem gibt es als Betreiber zweier Restaurants Synergien beim Wareneinkauf, der Administration und der Personalwirtschaft “, meint Philipp Günther.

Ein Name für das neue Lokal steht noch nicht fest. Die Öffnungszeiten aber schon: Mittwoch bis Samstag, jeweils am

Abend.