

Auf ein Glas bei den Mosbachs

Die Brüder aus dem Elsass

haben gastronomische

Geschichte geschrieben

und feierten mit

Bocuse in Frankfurt

Bei einem Glas Wein werden Erinnerungen wach. Bei dem Elsässer Fest auf dem Frankfurter Paulsplatz ist die Gastronomen & Winzer-Familie Mosbach seit 34 Jahren vertreten. Dominique und Guy Mosbach betrieben einst das fabelhafte Bistrot 77 in Frankfurt Sachsenhausen, das auch durch sein modernes Badezimmerkacheldesign auffiel – und die Schreibweise von Bistrot mit „t“.

Wann war Paul Bocuse jemals in Frankfurt? Wahrscheinlich nur einmal im Januar 2001. Seine französischen Freunde Dominique und Guy Mosbach hatten anlässlich seines Geburtstages für ihn und 40 Gäste ein schönes Menü vorbereitet: Getrüffelten Spargel, Zander auf Linsen, warme Apfeltarte. Auch dazu gab es den Rosé Vorlauf vom Mosbach-Weingut in Marlenheim, keinen außergewöhnlichen Wein, aber einen, der einfach auch noch nach dem dritten Glas schmeckt.

Dominique und Guy (l. und r. oben) betrieben mit dem Bistrot 77 am Ziegelhüttenplatz in Sachsenhausen eines der ersten Gourmet-Restaurants in Frankfurt. 1980 gab es daneben nur noch Erno's Bistro in der Liebigstraße im Westend, das sich zur Spitze zählen durfte. Die beiden elsässisch geprägten Lokale waren in freundschaftlicher Konkurrenz miteinander verbunden und tauschten nicht selten Köche untereinander aus. Es war die Zeit, als halb Frankfurt noch weitgehend dem Rippchen mit Kraut verfallen war und Zander auf Linsen beinahe etwas Exotisches zu sein schien. Ganz schwer klar kamen konservative Gäste mit dem Ambiente im Bistrot 77, denn das Restaurant war teilweise wie ein schickes Bad gekachelt (heute ist dort der Spitzenitaliener Carmelo Greco in einem ganz anderen Ambiente zu Hause). Dass eine derart amüsante und im Grunde sehr wohnliche Einrichtung einmal als avantgardistisch und umstritten galt, ist heute noch schwerer als damals zu verstehen.



Nach 23 Jahren war die Küche im Bistrot 77 immer noch gut, aber sehr

viele andere hatten längst angezogen und waren zuweilen noch besser. Gewisse Ermüdungserscheinungen in Küche und Service sowie die Lage im sterilen Hochhausmilieu erschwerten das Entree. Es war jedenfalls Zeit für einen entscheidenden Wechsel. Einschneidender hätte dieser dann nicht erfolgen

können: Der einstige Sterne-Koch Dominique Mosbach zog mit seinem Bruder Guy in das Wirtshaus „Zum Grünen Baum“ nach Neu-Isenburg. Dort gab es ungewöhnliche Angebote aus dem Keller, Mouton Rothschild und Apfelwein in verträglicher Einheit. Gerichte wie Entrecôte mit täglich frisch gemachten Pommes Frites oder selbstgemachte Lambratwürste waren die Renner. Das riesige Lokal hatte allerdings zu viele Plätze, um eine gute und zuverlässige Qualität bieten zu können. Der nächste Umzug brachte die Mosbach-Brüder ins ehemalige Restaurant von Juan Amador nach Langen, wobei dieses ohne Fortune blieb.

Dominique Mosbach verstarb 2024 im Alter von 71 Jahren und wurde in seiner Heimatstadt Marlenheim beerdigt, wo sein Bruder Guy weiterhin lebt.

LF

Remember

Here's to the ones that we got
Cheers to the wish you were here, but you're not
,Cause the drinks bring back all the memories
Of everything we've been through
Toast to the ones here today
Toast to the ones that we lost on the way
,Cause the drinks bring back all the memories
And the memories bring back, memories bring back you

(Maroon Five)