

Aufgegeben

Cappuccino & Manieren & Goethe & Gerbermühle

Auch in Frankfurter Hotels liegen für deren Gäste Heftchen bereit, die Informationen über Restaurants, Shopping und Kultur anbieten. Informationen? Es sind Werbebroschüren mit einer Ansammlung von Plattitüden. Bei der Auswahl der genannten Lokale sind keine Kriterien ersichtlich, der platten PR-Sprache nach liegen keinerlei journalistischen Hintergründe nahe. Da werden, rawülps, das Kellerloch Zenzakan und der Ivory Club empfohlen, als ob wir in Frankfurt nicht richtige gute Lokale hätten. Über das Gasthaus Zum Storch am Dom heißt es, schon Goethe habe dort die Frankfurter Küche genossen – wo ist das aber überliefert? Goethe muss ja für vieles herhalten und hat angeblich so ziemlich alle Lokale Frankfurts besucht. Verantwortlich für diese Touristen-Verhöhnung ist eine Münchner Gesellschaft, was vieles erklärt, aber nichts entschuldigt.

Die schreckliche Angewohnheit, den Cappuccino mit Schokoladenpulver on top zu servieren, greift immer mehr um sich, sogar beim Italiener hat man diese deutsche Unsitte übernommen. Man muss heute bei der Bestellung eigens dazu sagen, dass man so etwas nicht wünscht, sonst gibt es garantiert den Schokoschock. Stets kämpfen muss man auch um kleine Tassen und Gläser, beim Kaffee, beim Apfelwein und bei Softdrinks. Der Service bringt grundsätzlich die große Version. Einfach nur lästig. Lokale mit diesem Gehabe fordern

zu einem Boykott heraus.

Die Formulierung „Hat´s geschmeckt, der Herr?“ wirkt heute selbst in Grandhotels aufgesetzt, in Gasthäusern und Szenelokalen aber völlig lächerlich. Also bitte, verzichtet auf solche Service-Platitüden. Vor allem auch deshalb, weil wir gerade dann umso mehr merken, dass der Kellner damit seine Manieren aufzuwerten gedenkt, die er eigentlich gar nicht hat.

Die Frankfurter Gerbermühle ist ein beliebter Treffpunkt. Viele suchen hier immer noch nach Spuren von Goethe, werden diese aber nicht mehr finden. Ein Bratkartoffelverhältnis werden wir hier nicht aufbauen, so lange diese nicht ordentlich gemacht werden und weder frisch noch knusprig schmecken. Das Schnitzel war längst nicht perfekt, aber noch akzeptabel, bei dem Preis von 22,90 € auch mindestens zu erwarten. Die Frankfurter Grüne Soße ist richtig gut.
