

Aufgespießt: Ups & Downs in der Gastronomie

Gute Kreppel

schwache Burritos

Ja, im Marketing und bei Facebook ist die *Burrito Bande* ziemlich gut aufgestellt und kommt auch ganz sympathisch rüber. Doch was wir jetzt in der neuen Dependance am Frankfurter Hauptbahnhof erleben mussten war ganz müder Mampf. *Cowboy Bill* verspricht „saftiges Rindfleisch mit hausgemachter Banden-BBQ-Sauce“ und *Chicken Bob* „zarte Hähnchenbrust mit würzigem Mango-Chutney“. In der lauen pampfeisten Teigrolle steckt vor allem aber Reis, ganz viel Reis. Und darunter halten sich einige wenige Stücke Fleisch versteckt, die dann mit einer eher süßlichen Tunke belebt werden sollen, aber alles nur noch schwerer machen und nach spätestens drei Bissen den Gaumen einlullen. Diese Burritos liegen gefühlte hundert Jahre im Magen. Die versprochene „Taste Revolution“ richtet die Waffen gegen sich selbst.



Das Frankfurter Restaurant *Döpfners im Maingau* ist auf angenehme Weise old fashioned. So langsam begreifen auch die Jüngeren, dass solche Orte von einer gewissen Behaglichkeit sind, wie sie all die immergleichen Lounges und viele Szenelokale nicht bieten können.

Eine solche Weinauswahl wie dort ist ohnehin eher selten zu

erleben, Deutschland, aber auch Frankreich und Österreich sind bestens vertreten. Es gibt zudem auch genügend gute Tropfen glasweise. Jetzt haben die Döpfners ihr Lokal ein klein wenig erweitert und offerieren in ihrem neuen Anhang gleich im Eingangsbereich eine kleine Bistro-Küche. Dadurch fühlen sich nicht allein die Hotelgäste angesprochen, die ja oft nur ein Glas Wein und eine Kleinigkeit haben möchten, sondern auch jene Sachsenhäuser, denen das Umfeld nichts in dieser Art bietet. Ein gutes Glas Wein und eine Currywurst – mehr bedarf es oft nicht.

Aber es kommt noch besser: Am 3. Und 4. März, also Rosenmontag und Faschingsdienstag, werden Kreppel in verschiedenen Sorten ins Büro oder nach Hause geschickt. Wir wissen nicht wie die Döpfner-Kreppel schmecken, finden diesen Service aber grundsätzlich ziemlich Helau!

Die besten Kreppel/Berliner gibt es für unseren Geschmack seit Jahren, Jahrzehnten und gedachten Jahrhunderten in der Konditorei Hollhorst (wer Bäckerei sagt, fliegt raus). Hier am Römerberg (eigentlich Fahrtor 1, was aber niemand kennt) gegenüber vom neu



entstehenden Historischen Museum schmeckt alles wie in der guten alten Zeit. Die Kreppel haben eine Dichte und zugleich Leichtigkeit, wie man sie bei industriellen Backwaren nicht findet. Haptik und Geschmack sind großartig, wir lieben die Berliner (also rund) am liebsten mit Vanillecremefüllung. So um 11.30 Uhr, die Zeit variiert, kommen sie meist frisch aus der Backstube und sind besonders gut.

Hollhorst, Frankfurt, Dienstags bis Samstag: 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr, Sonn- und Feiertag: 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr. Montags: Ruhetag.