Aureus: Neues stylishes Restaurant mit spektakulärem Goldmuseum

Frankfurt wird auch gastronomisch immer reicher

Das dürfte der spannendste gastronomische Neuzugang des Jahres werden: Ein Restaurant mit Goldmuseum. Beide eröffnen jetzt am 25. Mai im Frankfurter Westend. Das Restaurant Aureus wird von Christian Senff betrieben, der nach langen Wanderjahren seine Heimat gefunden hat. Sein glanzvolles Schmuckkästchen bietet gute Voraussetzungen, um zum Publikumsmagneten zu werden – eine Goldgrube ist es schon per se.

Location

Die denkmalgeschützte Villa aus dem Jahr 1863 ist ein Eycatcher. Helle Natursteinfassade, große Terrasse. Hausherr ist die Frankfurter Degussa (Bank und Goldhandel), die hier ein sehenswertes Goldmuseum und einen Goldhandel-Shop betreibt. Die Lage nahe der Alten Oper im Kettenhofweg ist zentral und doch ruhig.

Das Restaurant-Ambiente

Das Aureus, benannt nach einer antiken römischen Goldmünze, ist sehr stilvoll gestaltet. Aber weit eher mit italienischer Grandezza und fernab jeglicher Protzerei. Eichenparkett, handgearbeitete Wandgemälde, mundgeblasene Weingläser von Zieher, Besteck von Robbe & Berking. Tische mit Schubladen

fürs Besteck, damit der Service gleich am Gast nachlegen kann. Bequeme Stühle und Sitze, teilweise mit, ja natürlich, senfgelben Sitzkissen. Die güldenen kabellosen Tischlämpchen sind wie alles hier von apartem Schick. Souvenirjäger aufgepasst, Mitgehen lassen lohnt sich nicht: Die Leuchten können nur vom Besitzer wieder aufgeladen werden und sind mit einer beim Hersteller registrierten Seriennummer versehen, die kein anderes Akkuladegerät zulässt. Das Restaurant hat 30 Sitzplätze, die Terrasse 25. Die Köche und Service-Mitarbeiter werden alle mit einem maßgeschneiderten Dress ausstaffiert, der mit einem Goldfaden durchzogen ist.

Hausherr & Küchenchef

Goldfinger Christian Senff hat nach eigenem Bekunden keine Sterne-Ambitionen, zeigt sich aber bei Konzept und Ambiente so engagiert, dass es dennoch darauf hinauslaufen könnte. Der telegene und fernseherfahrene Küchenchef hat schließlich im Deidesheimer Hof bei Sternekoch Manfred Schwarz gelernt und danach unter anderem bei Spitzenköchen wie Christian Bau und Kolja Kleeberg gearbeitet. Christian Senff wollte nicht schon immer Koch werden und hatte eher an eine Sportkarriere gedacht. Immerhin war er einst im Rennrodler-Team vom Hackl Schorsch.

Die Küche

Christian Senff arbeitet auf der Basis einer deutsch-französischen Küche. Chichi und Chemiebaukästen lehnt er ab. Insgesamt sind in der Küche vier Mitarbeiter am Werk, alle Mitte 30. Küchenchef ist neben Senff der Engländer Matthew Dedman. Die Speisekarte fällt so kompakt aus, wie es sich für ein kleines Team gehört, das auf Qualität setzt. Beispiele: Short Rib aus dem Rauch mit Mais und Gewürzjus: Ochsenschwanz-Ravioli; Ikarimi-Lachs mit 7 Frankfurter Kräutern, Meerrettich und Gurkensalat; Kabeljau mit Kräuter-Risotto. Die Weinkarte ist eher als klein gedacht und noch in Arbeit.

Konzept

Das Aureus wird von Christian Senff und seiner Partnerin Esther Gerber geführt. Unter einem Dach vereinen sich Restaurant und Café, mit dem auch die Besucher des Goldmuseums angesprochen werden sollen. Das Café gleich hinter der eindrucksvollen Rezeption des Goldmuseums hat täglich geöffnet und bietet Kaffee von Hoppenworth & Ploch und Kuchen sowie einen wechselnden Eintopf oder Suppen an. Wichtig fürs Geschäft sind die Gesellschaften und Veranstaltungen, für die sich das eindrucksvolle Haus ideal anbietet. Mit Catering hat Senff schon früh seine wirtschaftliche Basis geschaffen. Dies gilt auch für das neue Areus, bei dem das à la carte Geschäft die Kür darstellt, Gesellschaften aber die Pflicht sein werden. Das Restaurant kann bei Events 100 Gästen Platz bieten. Es gibt aber noch einen Keller mit eigener Küche und der

eindrucksvollen Rothschild-Goldsammlung. Dort darf man sich wie im Geldspeicher von Dagobert Duck fühlen. Der sakral illuminierte Rothschild-Raum gehört zu den Event-Highlights im neuen Aureus. Das ganze hochwertige und mit moderner Technik ausgestattete Gebäude hat einen großen Millionenbetrag erfordert. Diese Investition mündete in Eleganz und keine vordergründige Wichtigtuerei.

Die Hintergrund-Story

Um das Restaurant im Goldmuseum haben sich einige namhafte Gastronomen beworben. Christian Senff war Werbefigur für die Uhren von Degussa und hatte dadurch bereits einen guten Kontakt. Das aber reichte nicht. Er musste vor einer Degussa-Jury auch noch unter Zeitdruck ein Zehn-Gänge-Menü kochen, das letztlich alle überzeugte.

Ludwig Fienhold

Aureus, Restaurant & Café, Frankfurt, Kettenhofweg 27, Tel. 069 920 388 95. Restaurant Mo-Fr 11.30-14.30 Uhr, Do-Sa 18-23 Uhr. Café Bar Mo-Sa 10-18 Uhr, So 11-16 Uhr.

www.christiansenff.de

Photocredit: Barbara Fienhold