

Aus für Gustav und Weinsinn: Frankfurts Gastronomie verliert an Gewicht, man darf aber nicht nur die Sterne zählen

Wo geht die Reise von Spitzenkoch Jochim Busch hin?

Das Aus für die Restaurants **Gustav** und **Weinsinn** kam weniger überraschend als viele glauben. Es war nur eine Frage der Zeit, bis die Betreiber merken, dass man keine zwei Restaurants in der gleichen Stadt nebeneinander führen kann, die sich an die gleiche Zielgruppe richten. Dieser gastronomische Kannibalismus hat sich gegenseitig aufgefressen. Wer für einen Besuch 500 Euro zu Zweit investieren muss, überlegt sich, ob er ins Gustav oder ins Weinsinn geht. Oder ob er überhaupt so viel Geld ausgeben möchte. Das zweite große Handicap: **Jochim Busch** war nicht nur Küchenchef im Gustav, sondern auch Regisseur und Konzeptionist des Schwesterlokals Weinsinn. Eine Doppelbelastung, die auf Dauer an den Kräften zehrt.

Die beiden Restaurants sind Geschichte, Jochim Busch ist es nicht. Er und nur er und sein Team waren die Stütze und das Aushängeschild der Restaurants. Der meisterhafte Filigrankoch mit dem großen Aromengeschpür hat sich die letzten Wochen kaum blicken und hören lassen, weil er lästigen Fragen ausweichen wollte. Er wird sich besinnen und sehr genau überlegen, wie es weitergeht. Es gibt gute Gründe anzunehmen, dass er in

Frankfurt oder Umgebung bleiben wird – hier hat er mit seiner Familie seinen Lebensmittelpunkt. Und es gibt gute Gründe, dass er sich selbständig machen will. Dann aber dürfte es weniger hoch bei den Preisen zugehen, aber deshalb nicht weniger anspruchsvoll. Sterne sind immer seltener das Ziel von guten Köchen, die sich auch ohne sogar weit eher ihrem Publikum zuwenden können.



Jochim Busch

Die Betreiber von Gustav und Weinsinn, die als Café-Pächter begannen und plötzlich durch den Topkoch **André Rickert** in der Gourmetgastronomie landeten, der jetzt im **Bidlabu** besser und entspannter denn je kocht, wollen im Bahnhofsviertel

weitermachen und dort im ehemaligen Weinsinn im Herbst in der
Weserstraße ein Lokal namens **Sommerfeld** eröffnen. Das Lokal
liegt zwar nicht im extremen Bereich des Problemviertels, muss
aber mit dem Stigma „Bahnhofsgastronomie“ leben. Viel
negativer dürfte sich jedoch die fehlende Terrasse auswirken,
ohne die kein Gastronom überleben kann.

Das Frankfurt nun auf einen Schlag drei Michelin-Sterne
verloren hat (2* Gustav, 1* Weinsinn), ist bedauerlich, aber
nicht bedenklich. Zum einen haben wir auch weiterhin gute
Sternrestaurants wie **Ernos Bistro** oder **Carmelo Greco**, zum
anderen gibt es großartige Restaurants ohne Michelin-
Brandzeichen: **Lohninger** oder das neue sizilianische **Naná** seien
stellvertretend genannt.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Fienhold/BISS Magazin