

Aus für das beste Lokal am Frankfurter Flughafen

Tim Plasse gibt *Delicut* und *Beyond* auf

Die Nr. 1 am Frankfurter Flughafen, das *Delicut*, ist nicht mehr. Gastronom Tim Plasse hat das Lokal an die Münchner Kuffler Gastronomie verkauft, die neben einem Dutzend Betriebe in Bayern auch das Wiesbadener Kurhaus sowie das Restaurant in der Alten Oper und das *Kubu* am Opernplatz in Frankfurt führen. In einem Gespräch mit dem BISS-Magazin meinte Tim Plasse, dass sich das *Delicut* „nicht wirklich gelohnt“ habe. Vor allem nach 20 Uhr wäre das Geschäft nicht gut gelaufen, weil zu wenig Menschen den Flughafen bevölkert hätten. Aus dem gleichen Grund habe er auch die zwei *Beyond*-Lokale im Airport aufgegeben. Tim Plasse bleibt jedoch weiterhin (Mit)geschäftsführer der Großlokals *Hausmann's*, bei dem auch Tim Mälzer und Patrick Rütter beteiligt sind. Außerdem betreibt er gemeinsam mit Goran Petreski in Frankfurt noch die Lokale *VaiVai* und *Sullivan*.



Das *Delicut* war erst im September 2011 im Frankfurter Flughafen eröffnet worden, in bester Lage nahe am Eingang gegenüber vom Check-in in der Halle A im Terminal 1. Der Name *Delicut* war die Verkürzung aus

Delikat, Deli und Cut – Feinkost, New York Delis und Metzgerei. Es gab geräucherte Schweineschulter, Turkey Pastrami und auch den hierzulande selten zu bekommenden Reuben mit Rinderbug, geschmolzenem Schweizer Käse und Coleslaw. Dazu Senf mit Frankfurter Grünen Kräutern, pikanter Ketchup mit Rauchöl, Schmorbratenfond, Mayonnaise mit Soja und Sesamöl sowie klassische Vinaigrette.



Tim Plasse

Allein der Gestaltungswille war in der uniformierten Flughafengastronomie bemerkenswert, wo vieles nach Massenabfertigung aussieht. Die Gäste sitzen an einem massiven, geschraubten Holzblock, der aus einer Berghütte zu stammen scheint. Daneben steht eine stylische Steintheke, wie man sie aus schicken Bars kennt. Der nette, forschende und beratungswillige Service war auch anders als sonst am Flughafen. Die Optik ist weitgehend geblieben und trotzdem ist nichts mehr so wie es war. Das Angebot des neuen Lokals *Tangente* bietet keine Überraschungen. In Tim Plasses *Delicut* gab es sehr guten und individuellen Champagner von Legras & Haas, jetzt ist nur Lanson zu haben. Allein das macht den Unterschied mehr als deutlich.

LF