

Balthasar Ress hat das erste Lokal in der neuen Altstadt in Frankfurt eröffnet

Weinbar & Vinothek

Der Rheingau kommt nach Frankfurt

Gaststätten und Cafés gibt es zwischen Dom und Römer viele, aber noch keine einzige moderne Weinbar. Auf diese Lücke setzt das Weingut Ress aus dem Rheingau und will damit die Frankfurter ansprechen. „Die Touristen kommen von allein, in den Abendstunden wollen wir aber das lokale Publikum erreichen“, meint Betreiber Christian Ress. Die Weinbar ist mit 30 Innenplätzen und einer kleinen Terrasse für 20 Gäste überschaubar. Die in der Nähe zu findende Weinschirn entspricht mehr dem Bild der klassischen Weinstube und verfolgt ein anderes Konzept.



Christian Ress (Mitte) mit Team: Michele, Maleshika, Serkan & Nina (l.n.r.)

Schon jetzt gibt es bei Ress allein 25 offene Weine, später will Christian Ress alle Flaschen glasweise servieren, „auch kostspielige Bouteillen“. Der Riesling-Gutswein „Von Unserm“ kommt in zwei Qualitäten auf den Tisch und eignet sich gut zum Einstieg (7 und 11,50 € für 0,2l). Ein Musterexemplar von „Everybody´s Darling“ ist der Pinot Noir Rosé-Sekt, der feinperlig und frisch viel Charme ausbreitet. Das Gros wird vom Weingut Ress selbst gestellt, aber aus Frankreich und Italien steuern befreundete Weingüter auch einige Flaschen bei. Beim Champagner setzt man auf Pol Roger, vom Brut Reserve bis zur Prestigecuvée Winston Churchill. Diese Flasche kostet 379 €, die Brut Reserve ist für 16 € das Glas (0,1l) zu bekommen. Der Kaffee stammt von der *Frankfurter Kaffeerösterei*, die Peter Gerigk führt, der gleich gegenüber am Markt ebenfalls ein eigenes Café eröffnen wird. Was bei ihm der Cappuccino kostet, steht noch nicht fest, in der Weinbar von Ress wird er mit stattlichen 4 € berechnet. Gekocht wird

nicht in der Weinbar, es soll eine kleine Snack-Karte geben, aber die Metzgerei Dey eröffnet ja gleich nebenan.



Das Konzept aus Weinbar und Weingeschäft funktioniert bereits in Wiesbaden erfolgreich

greich, weshalb Christian Ress auch für Frankfurt sehr zuversichtlich ist. Die Weinbar in Frankfurt wird von Serkan Müller geleitet, die im Frankfurter Tigerpalast lernte und zuletzt im Restaurant Schönemann im Sofitel an der Alten Oper als Restaurantleiterin und Sommelière arbeitete. Mit dabei ist die Rhein-Main-Betriebsleiterin Nina Baumgärtner, die zwischen Wiesbaden und Frankfurt pendelt.

An der attraktiv gestalteten Weinbar fallen nicht allein die Weinklimaschränke und die güldene Bartheke auf, die großen und an Pustebblumen erinnernden Lampen sind ebenso Eyecatcher. Über der Bar, wo bald schon ein riesiger Spiegel hängen soll, steht geschrieben, dass hier bald ein schöner Spiegel hängen soll. Die Idee könnte man jahrelang aufrecht erhalten, weil sie im Gedächtnis hängenbleibt. Vielleicht noch mehr als ein Spiegel.

Früher stand an gleicher Stelle der jetzigen Ress-Weinbar das

barocke Gasthofgebäude Grüne Linde. Das im 18. Jahrhundert erbaute Original prägte den Platz am Hühnermarkt mit seinem Dreiecksgiebel und dem Occulifenster im Mansardendach. Das Erdgeschoss ist relativ hoch und verfügt daher über große Fensteröffnungen, die der kleinen Bar eine gewisse Weite geben. 1877 befand sich im Erdgeschoss der Grünen Linde eine Kolonialwarenhandlung, ab 1935 wurde es als Gasthaus genutzt. Die Weinbar ist nun die moderne Fortschreibung dieser Geschichte.



*Weinbar & Vinothek Balthasar
Ress, Frankfurt, Markt
13a. Täglich ab 11 Uhr geöffnet.*

Photocredit: Barbara Fienhold