

Bankenviertel: Neues Gastro-Revier in der Frankfurter City

Start mit vielen Schwächen

In der Frankfurter Innenstadt – und doch noch nicht in allerbesten Lage – entsteht ein neues gastronomisches Revier, das ein wenig Weltstadt zeigen will, aber teilweise noch in den Vorstadtschuhen steckt. Das Ruby Hotel mitsamt toller Terrasse ([siehe BISS-Artikel Check-in an der Bar](#)) ist der Leuchtturm in diesem Viertel. Einige Lokale haben bereits geöffnet, anderen wollen alsbald an den Start gehen.



Auf dem Areal der Deutschen Bank wird gerade ein spektakuläres Hochhausensemble namens *Four* gebaut. In den vier Hochhäusern mit bis zu 233 Metern entstehen über 600 Wohnungen, die höchste Büroetage des Landes, ein Lifestyle-Hotel sowie Gastronomie. Rundherum siedelt sich Gastronomie an, die vor allem auch auf

diese Kundschaft hofft. Momentan wird tagsüber auf der Großbaustelle so irre gehämmert, dass man die Junghofstraße eher meidet.

Das **Ranch & Sea**, wieder ein neues Steakhaus in Frankfurt, ist selbst noch Baustelle. Das Lokal mit dem originellen und anspruchsvollen Untertitel „Steak oft the Art“ wird XX-Large ausfallen, früher stand an gleicher Stelle einmal das legendäre **Vogue**, eine Tanz-Bar mit viel Ringelpiez. Der Betreiber von Ranch & Sea führt bereits zwei Betriebe dieses Namens an der Freßgass und im Westend. Gleich um die Ecke haben in der Junghofstraße gleich drei Lokale eröffnet: **Bona´me**, **L´Osteria**, **Bellini Bar**. Bei der kleinen Bellini Bar weiß man nicht so recht, warum man dort hingehen sollte. Noch viel weniger, wenn man für ein Glas eines mittelmäßigen Prosecco 9,50 € (0,1l) zu zahlen hat.



Das
Bona´me
hat
wenig
stens
ein
Gesic
ht
und
wurde
als
Gute-
Laune
-
Lokal

recht adrett und nicht folkloristisch gestaltet. Dahinter steckt eine kurdische Familie, die bereits sieben Lokale dieser Art in Deutschland betreibt. Man will türkisch-kurdische Küche mit orientalischen Einflüssen bieten, worunter

man recht viel verstehen kann. Meze, Pide, Köfte oder Beyti, dünn gerolltes Fladenbrot mit verschiedenen Füllungen zum Beispiel. Interessanter als das Essen ist das Muster dieser System-Gastronomie. Der Gast bestellt auf einem Monitor an den verschiedenen Stationen sein Essen und die Getränke und erhält einen Pager, der sich brummend bemerkbar macht, wenn das Essen fertig ist (was schnell geht). Man spart sich Servicemitarbeiter. Wir werden sehen, dass solche technisch basierten System-Lokale noch weit stärker auf den Markt drängen, allein schon deshalb, weil vernünftiges Personal fehlt. Der Gast muss sich erst einmal mit der Technik anfreunden und beschäftigen, was gerade bei der Weinauswahl schwer fällt, zumal eindeutige Aussagen und genaue Angaben fehlen. Ist vielleicht auch entbehrlich, weil man mit Wasser besser aufgehoben ist.

Das Lokal ist sehr gut besucht, zumeist mit jungen Gästen. Sie kommen gerne in kleinen Gruppen und haben sichtlich Spaß. Der freundliche und präsente Service steht stets hilfreich zur Seite und unterstützt bei der Bestellung an den Monitoren. Egal, was wir uns an den Küchenstationen auch abholten, es schmeckte unterwürzt und vor allem nicht türkisch oder sonst wie orientalistisch. Schade, dass auch das Lamm von schwacher Qualität war. Wenn wir fad essen wollen, gehen wir einige Schritte weiter ins Vapiano.



Ganz schlechtes Reklamationshandling am Schluss an der Kasse, wo man

sein abgescanntes Billet zu bezahlen hat und danach gefragt wird, ob alles gut war. Auf unseren Einwand hin, dass wir das Essen als nicht würzig oder gar orientalisch empfunden haben, reagierte der junge Mitarbeiter etwas gereizt und meinte, dass man den Gästen nur eine eingedeutschte Version zumuten wolle. Gäste? Sind wir ja auch, oder? So oder so: Einen schwächeren Abgang kann man einem Gast nicht machen, weil er spätestens jetzt keinen Grund mehr sieht wieder zu kommen.



Fotos: Barbara Fienhold