

# **Biancalani reloaded: Andreas Busse ist neuer Küchenchef**

**Frankfurts Kreativ-Italiener**

**erweitert sein Konzept**

**mit frischen Ideen**

Andreas Busse (r. im Bild) löste am 1. September Christoph Kubenz als Küchenchef im Frankfurter Biancalani ab. Mit dem Wechsel erfolgte auch ein erweitertes Angebot: Das Restaurant wird zusätzlich zur Bühne von bekannten Gastköchen und Newcomern, will mit kulinarischen Events, Küchenpartys und individuellen Wein-Festivals auch gesellschaftliche Ereignisse schaffen. Die offene Küche, die schönste ihrer Art in Frankfurt, ist geradezu prädestiniert für jegliche gastronomische Performance.



Das  
Bianc  
alani  
überr  
ascht  
e  
schon  
immer  
mit  
Verän  
derun  
gen,  
neuen  
Ideen  
und  
unerw  
artet  
en

Konzepten. Diesmal noch eine Prise mehr. Das Restaurant wird für Fine Dining am Donnerstag, Freitag und Samstag abends offen bleiben und an anderen Tagen die unterschiedlichsten Themenabende in lockerer Folge anbieten. Dann wird das Lokal zum Cooking Club oder zum Platz für private Feiern. Dazu gibt es viele neue Ideen. Biancalani-Mastermind Tom Bock will bei solchen Events beispielsweise *Crazy Pizza* in originellen Varianten servieren oder einfach mal als *Aquapazza* nur einen ganzen Fisch. Die Restaurant-Speisekarte soll weiterhin das leicht reduzierte *Corso al Gusto* mit wechselnden fantasievollen Tellern fahren und durch größere Portionen ergänzt werden, wobei sich beides gut kombinieren lässt. Beim *Directors Cut* wird ein besonderes Stück vom Fleisch oder Fisch angeboten. Klassik trifft auf Avantgarde. Bei Kichererbsen-Ravioli mit Pfirsich und Linsenbrot oder Filet vom Wolfsbarsch mit Erbse, Apfel und Majoran. Auch Risotto soll eine wichtige Rolle spielen, was sehr begrüßenswert wäre, denn dieses gibt es in Frankfurt kaum wirklich gut und frisch gemacht. „Ein wesentlicher Bestandteil bei Risotto und vielen anderen

Gerichten ist erstklassiges Olivenöl“, weiß Busse. „Und das haben wir hier von den eigenen Olivenhainen in der Toskana in allerbesten Qualität.“



Küchenchef Andreas Busse

Andreas Busse, Jahrgang 1980, blieb nicht lange in seiner Geburtsstadt Leipzig und kann nach all den Jahren auf bemerkenswerte Stationen verweisen, wo er teilweise auch als Souschef arbeitete: Ketschauer Hof in Deidesheim, Favorite Mainz, Tigerpalast in Frankfurt (bei Martin Göschel), allesamt Sternerestaurants. Besonders spannend empfand Andreas Busse seine Stage-Erfahrung im seligen Berliner Spitzenrestaurant Margaux. Seit 2018 ist er wieder in Frankfurt und stand bereits mit Christoph Kubenz gemeinsam am Herd. Nun übernimmt er den Chefposten und darf zeigen, was noch alles in ihm steckt (eine Restaurantkritik bei BISS folgt). Auf die Grundlagen von guten Jus und Fonds, die bislang viele Gerichte geschmacklich pointierten, legt Andreas Busse ebenfalls großen Wert. Genau dies war bislang auch ein wichtiges Charakteristikum des Restaurants Biancalani, was es von vielen Italienern unterschied. Der bisherige Küchenchef Christoph Kubenz macht sich selbständig und steigt gemeinsam mit seiner Frau ins Cateringgeschäft ein.

*Ludwig Fienhold*

**Biancalani, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 9,**

**Tel. 069 68 97 76 15. [www.biancalani.de](http://www.biancalani.de)**