

Bistro Frischeparadies: Fisch & Wein auf Topniveau

Gourmet-Shopping

& Events mit Klasse

Das Bistro im Frankfurter Frischeparadies wird von keinem Restaurantführer ausgezeichnet, gehört aber seit vielen Jahren zu den besten Adressen der Stadt. Das Ladenlokal wird so professionell von einem Topteam geführt, wie man es sich viel öfter in der Gastronomie wünschen würde. Gute Frischeküche, erstklassige Weine, flotter Service und eine unkomplizierte lebhaft Atmosphäre zeichnen dieses frappante Unternehmen im abseits gelegenen Stadtteil Griesheim aus.

Das Frischeparadies ist vor allem Gastronomen als gute Einkaufsadresse bekannt, steht aber jedermann offen. Man kann hier beste Lebensmittel kaufen, Fleisch, Wurst, Käse, Geflügel, Pasta, Brot, Gemüse, Gewürze. Am Rande und doch immer als Mittelpunkt des Geschehens, erlebt man das Bistro. Eigentlich mehr eine große Theke, umringt von Weinen, frischem Fisch Meeresfrüchten und einem endlos scheinenden Schlaraffia. Diese Lokalität hat keinen Schick, aber Charme und Charakter. Die Sitze an der Theke und die Stehtisch-Hockerplätze sind schnell besetzt, vor allem freitags und samstags brummt der Laden, da muss man reservieren. Céline Dahmen schmeißt den Laden mit Verve und verliert nie den Überblick.



Küchenchef Mahlmann

An der großen Fischtheke gibt es Steinbutt, Wolfsbarsch, Seezunge, Dorade, Kabeljau und 70 weitere Fische und Meeresfrüchte, die man sich aussuchen und an Ort und Stelle im Bistro gleich nebenan zubereiten lassen kann. Wo sonst bekommt man einen ganzen Steinbutt, dessen Fang keine 30 Stunden zurückliegt? Man muss zum Einkaufspreis lediglich einen Zubereitungszuschlag von 12 € dazuzahlen. Alles von der Fischabteilung lässt sich ordern, zudem gibt es täglich wechselnde Tagesgerichte. Jürgen Mahlmann werkelt in seiner offenen Küche vor den Augen der Gäste. Er behandelt den Fisch gelassen puristisch, kocht und würzt beherzt. Seine wunderbare Bouillabaisse wird mit Safran, Fenchel, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gehaltvoll zubereitet. Ein Highlight ist der kleine halbe „High Pressure“ Lobster (16,90 €), einen der feinsten Hummer, den man bekommen kann, sofern er so zartsaftig und mit leichter Röstnote wie hier zubereitet wird. Immer ein Volltreffer sind die Fischgrillteller (21,90 €.). Ebenso empfehlenswert Riesengarelen in Safran-Sauce oder Pastagerichte, vorzugsweise mit Meeresfrüchten. Gemessen an Qualität und Frische sind die Preise moderat. Auf der Schiefertafel stehen täglich eine Handvoll neue Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte sind immer dabei. Sehr gut schmeckt es auch, wenn Thomas Funke einspringt. Er führt zwar mit Soul Food sein eigenes kleines feines Cateringunternehmen, übernimmt aber hin und wieder die Küche im Bistro des Frischeparadieses. Er holt das Beste aus jedem Produkt heraus

und kocht so klar und präzise, wie das in nicht vielen Lokalen in Frankfurt zu erleben ist.



Kai Schattner

Das Frischeparadies ist ein lebhafter Ort, besonders wenn Events wie die Hausmesse ansteht. Hinter diesem unscheinbaren Begriff verbirgt sich ein Füllhorn an freier Verkostung an sehr guten Weinen und Happen der unterschiedlichsten Anbieter. Schinken, Salami, Steaks, Lachs und Hühnchen en miniature stehen dann bereit. Weinberater Kai Schattner, der viele Jahre in der „Ente“ in Wiesbaden als ebenso locker aufgelegter wie kompetenter Sommelier tätig war, bringt im Frischeparadies sein Fachwissen ein. Bei ihm gibt es Weine zu probieren, die exklusiv für das Frischeparadies abgefüllt werden, wie etwa den außergewöhnlichen trockenen Muschelkalk Auxerrois von Friedrich Becker oder einen Sekt aus der Magnum von der bemerkenswerten Sekt-Manufaktur Strauch. Die größte Entdeckung für das kleinste Geld war der belebend frische, schlanke und wahrhaft mineralische Paulesen aus Steillagen von Mosel und Ruwer, den Andreas Bender so glasklar angelegt hat, dass er für viel Trinkfreude sorgt. Zum Repertoire der Weinabteilung im Frischeparadies gehören auch die durchweg famosen Weine von Spreitzer aus dem Rheingau. Im Bistro gibt es ständig wechselnde Weinempfehlungen, wie derzeit die von Knewitz aus Rheinhessen. Man wird bei den offenen Offerten immer einen guten Tropfen finden, kann sich gegen ein Korkgeld aber auch jede Flasche aus den gut gefüllten Regalen holen.



Betriebsleiter Daniel Primke

Das Bistro im Frischeparadies wird in keinem Restaurantführer aufgeführt, wobei das Serviceteam größtenteils aus der Sternegastronomie kommt. Beim Spaßfaktor schneidet dieses lebenspralle Ladenlokal aber weit besser ab als mancher Gourmettempel.

Ludwig Fienhold

Friscieparadies, Frankfurt-Griesheim, Lärchenstr.101, Tel. 069 380 323 0. Geöffnet Mo. – Mi. 8 bis 18 Uhr, Do. – Fr. 8 bis 19 Uhr, Sa. 8 bis 16 Uhr. Bistro Tel. 069 380 323 86. Geöffnet Di. – Fr. 11.30 bis 15 Uhr, Sa. 11.30 bis 14.30 Uhr. Montag geschlossen. www.friscieparadies.de

Photocredit: Barbara Fienhold