

Caviar House: Das beste Lokal am Frankfurter Flughafen

**Last call, please proceed
immediately to Caviar House!**

Der Frankfurter Flughafen ist verbrezeltes Gelände. Die allgegenwärtigen Teigwaren sind allerdings auch oft letzte Rettung vor mäßigem und überteuertem Essen. Als Gast erlebt man am Rhein-Main Airport meist Turbulenzen. Einen sicheren Landeplatz bietet Anspruchsvollen jedoch das Caviar House. Zaren-Lachs, Kaviar und Champagner sowie leckere Sandwichs verschaffen einen guten Start.

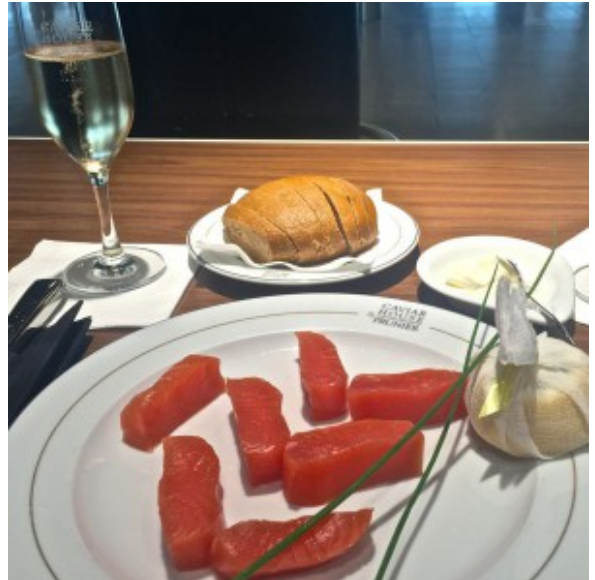
Es gibt tatsächlich ein Lokal am Frankfurter Flughafen, bei dem man sich Flugverspätung fast schon wünscht, nur um ein wenig mehr Zeit dort verbringen zu können. Eigentlich sind es drei Adressen, denn das Caviar House ist gut an verschiedenen Stellen vertreten – zwei im Terminal 1, eine besonders sympathische im Terminal 2.



Lachs Tatar

Der Balik Lachs gehört zum Feinsten, was es in diesem Genre gibt. Genauer das Tsar Nikolaj Filet, das man nicht dünn geschnitten, sondern in fingerdicken Tranchen genießt. Für 35 € kann man glücklich werden, ab 50 € auch zwei Personen. Wer weniger Zeit hat, für den ist das Balik Tatar Sandwich eine gute Alternative. Es ist saftig, gut gewürzt und passt ebenfalls zum Champagner. Für sechs Euro gibt es nichts Besseres am Frankfurter Flughafen.

Die Balik-Farm in den Toggenburger Bergen in der Schweiz hat kulinarisch Geschichte geschrieben. Ende der siebziger Jahre wurde sie vom Schauspieler und Lebenskünstler Hans Gerd Kübel aufgebaut, einem modernen Gargantua, der in seiner barocken Art ewig auf der Suche nach besonderen Genussmitteln war. „Balik“ steht im Russischen für den mittleren Teil entlang des Rückgrats vom Lachs. Das wahre Balik-Geheimnis aber steckt in einem speziellen Räucherverfahren. Der selige Hans Gerd Kübel hat es seinerzeit einem Russen entlockt, nach dessen Vorgaben er auch einen ganz besonderen Räucherofen fabrizierte. Die vor allem aus Norwegen stammenden Lachse erhalten ihr feinwürziges Aroma von drei verschiedenen geheim gehaltenen Holzarten.



Balik Lachs Tsar Nikolaj

Außer dem Lachstatar-Sandwich werden auch noch andere Happen im Caviar House am Frankfurter Flughafen angeboten: Sandwichs mit Pata Negra Schinken, Beef, Baby Lobster, Entenleber, Flusskrebse, Gravlax und Kaviar. Kaviar in allen Größen und Qualitätsstufen ist Standard, wobei sich die kleinen Shots für den fliegenden Konsum am besten eignen. Eine weitere schöne Offerte: Ein Glas Champagner und 10 Gramm Kaviar für 28 €. Neben dem guten Caviar House Champagner stehen Bollinger und andere Sorten parat, den Hauschampagner gibt es bereits für 50 € die Flasche. Glasweise passen die Champagner ebenfalls ins Budget (12 – 15 €). Zudem machen die Weißweine von Künstler, Stigler und Dönnhoff Spaß.

Das Shop-Lokal bietet nur wenige Plätze, meist am Bartresen. Das stört überhaupt nicht, zumal sich ein netter Service professionell um die Gäste kümmert. Die Caviar House Filialen befinden sich leider nicht im öffentlichen Bereich und sind erst nach der Passkontrolle zu besuchen. Es gibt aber auch einen cleveren und gut funktionierenden Gate-Service, der nach Absprache alle Produkte an jeden x-beliebigen Ort am Flughafen bringt.

Ludwig Fienhold



*Caviar House & Prunier,
Frankfurt Flughafen, Terminal 1,
Departure B. Tel. (069) 695
97808.*

Terminal 1, Departure Z. Tel. (069) 697 13022.

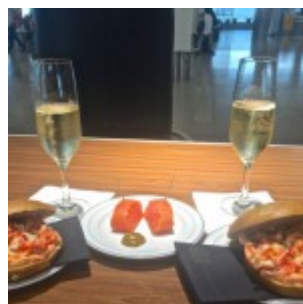
Terminal 2, Departure D-E. Tel. (069) 690 30041.

Alle Adressen sind täglich von 6 – 22 Uhr geöffnet.

www.caviarhouse-prunier.com



Kaviar Shot



Flusskrebs-
Sandwich

Titel: Caviar House, Fotos: Barbara Fienhold