

Chaos in der neuen Weinstube im Römer

Die Gastronomie am Frankfurter Römerberg bleibt ein Ärgernis

Die unter neuer Führung erst im Dezember wieder eröffnete „Weinstube im Römer“ hat mit schweren Turbulenzen zu kämpfen. Bereits im Januar verließ Küchenchef Markus Rudeck das Lokal im Streit wegen finanzieller Differenzen. Sein Nachfolger, ebenfalls sehr engagiert, hielt es noch kürzer aus und ergriff die Flucht wegen unterschiedlicher Auffassung bei Qualitätsfragen, wie er sagte. Auch beim Servicepersonal ist eine ungewöhnliche Fluktuation zu beobachten, sogar Restaurantleiter Gökhan Arikan ist verschwunden. Am Samstag, 22. Februar, war das Lokal bereits um 21.30 Uhr geschlossen.

Das Treiben in der neu besetzten Weinstube im Römer gibt zu denken, was nicht weiter von Bedeutung wäre, würde es sich bei diesem Lokal nicht um eine Adresse am prominenten und von Besuchern aus aller Welt und von Frankfurtern stark frequentierten Römerberg im Zentrum der Stadt handeln.



Wenn sogar die FAZ, die eher gutmütig mit der Gastronomie umgeht, aus allen Wolken

n fällt und den „faden Handkäs“ und die „harte Ochsenbrust“ bemängelt, muss es schon sehr schlecht um ein Lokal stehen. Der Autor Matthias Trautsch registrierte neben schlechtem Handwerk bei seinem Besuch zudem Convenience-Food zu überhöhten Preisen.

Der Römerberg steht das ganze Jahr über im Blickpunkt von politischen Ereignissen und wurde durch Triumphe der Fußballwelt ein geradezu berühmter Ort. Trotz seiner herausragenden Bedeutung und der optischen Wertigkeit, ist die gastronomische Lage beschämend. Es gibt nicht ein Lokal, das über Imbissniveau herauskommt und sich offenbar nicht einmal schämt eine bloße Touristenfalle zu sein. Durch die Neuvergabe der Pacht bei der „Weinstube im Römer“ waren die Erwartungen einigermaßen groß. Der Start gab Anlass zur Hoffnung und glückte vor allem durch den Koch und Metzger Markus Rudeck, dem einige Gerichte sehr gut gelangen und der mit seinem rustikalen und handwerklich sauberen Konzept eine für diesen Standort passende lokale und regionale Küche bot.

Wenn es dem jetzigen Pächter, der gastronomisch zuvor nicht weiter auffiel, nicht in Lichtgeschwindigkeit gelingt einen guten Koch und noch besser eine solide und stabile Küchen- und Servicecrew zu installieren, wird er den Ruf der Stadt Frankfurt weiter ramponieren und den Römerberg dauerhaft schädigen.

Für die Vergabe der Pacht für die „Weinstube im Römer“ ist die Stadt Frankfurt und insbesondere das Liegenschaftsamt (Amt für Bau und Immobilien) verantwortlich. Wer aber genau entscheidet nach welchen Kriterien darüber? Diese Frage stellt sich nicht zum ersten Mal bei solchen städtischen Objekten. Die Gastronomie an einem so populären Platz wie dem Römerberg muss zur Chefsache werden. Auch der Oberbürgermeister der Stadt und die Führungskräfte müssen, auch wenn sie keine Genießer sein sollten, ein Interesse daran haben, dass die Visitenkarte Frankfurts eine solche bleibt und nicht zu einem desaströsen Image beiträgt.

Für Januar 2026 sucht die Stadt Frankfurt für das eigene Weingut und das Lokal „Weinstube im Römer“ zwar eine neue Führung. Einen Zustand wie jetzt kann man jedoch nicht so lange bestehen lassen. Außerdem wird auch ein neuer Pächter darunter zu leiden haben, was hier zuvor für großen Verdross sorgte. Es dauert lange, bis ein schlechter Ruf ausgeglichen werden kann. Meistens länger als die Arbeitskraft und das Geld reichen.

LF