

# **Christian Senff: Neuer Küchenchef im Main Nizza**

## **Das Fluss-Restaurant holt junges Talent an Bord**

Christian Senff heißt der neue Küchenchef im Restaurant Main Nizza in Frankfurt, der ab 15. Januar am Herd steht. Er zählt zu den jungen kreativen Talenten und soll das Niveau des Lokals weiter anheben. Die beiden Gastronomen Uli Mlcoch und Hardy Schranz könnten das Main Nizza auch mit einer guten Gasthausküche betreiben, da die herausragende Location am Mainufer ohnehin ein Magnet ist. Doch zeigt die Wahl des neuen Küchenchefs, dass man noch etwas mehr im Sinn hat. Die Geschmacksoffensive hat auch einen wichtigen wirtschaftlichen Hintergrund: Die Metzler-Bank, die das Restaurant Main Nizza einst baute und einige Jahre teilweise als Kantine nutzte, zieht mit seinen 300 Mitarbeitern vom Bankenviertel in die Untermainanlage 1 gleich gegenüber ein.

Christian Senff hat trotz seiner erst 31 Jahre eine beachtliche gastronomische Wanderschaft zurückgelegt. Ausgebildet wurde er im Schwarzen Hahn im Deidesheimer Hof, danach folgten Stationen in renommierten Häusern wie der Villa Hammerschmiede in Karlsruhe, La Vision in Köln, Vau in Berlin und dem Victors auf Schloss Berg von Christian Bau in Perl-Nennig. In der seinerzeit sehr guten Bel Etage im Hotel Villa Vita Rosenpark arbeitete Christian Senff als Souschef von Bernd Siener. Im Restaurant Parkstraße 9 in Bad Nauheim war er dann sein eigener Herr, bevor es ihn nach Frankfurt zog. Die Arbeit hier im Lokal Frohsinn geriet nur zum Gastspiel, wobei

er nebenbei stets als Mietkoch für private Feiern und geschäftliche Events sowie Gastronomie-Berater tätig war.



Restaurant Main Nizza

Christian Senff wird im Restaurant Main Nizza einen Spagat zwischen fein und rustikal machen müssen, denn auf Wiener Schnitzel, Rumpsteak und Sauerbraten wird man auch künftig nicht verzichten. Das Lokal Main Nizza hat 110 Plätze, Terrasse und Biergarten sowie den Veranstaltungsbereich nicht mitgerechnet.

Und weil die beiden Main Nizza Gastronomen Mlcoch und Schranz gerade einen so guten Lauf haben, wollen sie auch das inzwischen geschlossene, abgewirtschaftete und auf Wiederbelebung wartende Apfelweinlokal Römerbembel am Römerberg übernehmen und sind bereits mit den Vermietern, dem Liegenschaftsamt und der Kelterei Possmann im Gespräch. Dass die beiden genau solche volkstümlichen Lokale gut bewirten können, haben sie in vielen Jahren hinlänglich bewiesen.

[Siehe auch BISS-Artikel Gaga Gastronomie – Zoff in Frankfurts bester Lage](#)

*Nizza am Main, Frankfurt, Untermainanlage 17, Tel. (069) 26 95 29 22. Täglich geöffnet von 11.30 bis 1 Uhr.*

Bild oben rechts: Küchenchef Christian Senff