

Das Ende von Seven Swans: Vegetarisches Sterne- Restaurant will ins Gras beißen

**Beerdigung eines Lokals, damit die
Idee weiter leben kann. Oder so.**

Der sterbende Schwan: Eines der schönsten Lokale Frankfurts will nicht mehr und läutet einen langen Abschied ein, der sich bis zum endgültigen Schluss am 31. Dezember 2020 hinziehen soll. „Seven Swans Must Die“, nennt sich die schwarze Mission. Offiziell wird sie recht kryptisch begründet, auch mit dem Burnout von Köchen sowie bösen Kritikern und Bewertungsplattformen. Man wolle dem Fine Dining entkommen und sich von der Schickeriaküche befreien, heißt es in einem Statement zum Aus. Das erscheint nicht logisch, denn das Seven Swans war nie ein Schickerialokal und hätte sich durch seinen stets lockeren Auftritt auch nicht vom „Korsett des Fine Dining befreien“ müssen. Ist das vielleicht alles auch nur ein Schachzug, um noch einmal auf sich aufmerksam zu machen und ein letztes großes Aufgebot an vegetarischen Gästen zusammenzubekommen? Wie es nach dem Abschied des Seven Swans mit dem Haus selbst weitergehen soll, wird offen gelassen. Bislang wurde es auch als Herberge und Büro genutzt. Das schmalste Haus der Stadt ist so oder so eines der bemerkenswertesten Gebäude und gehört dem Unternehmer, Lindenberghotelier und Restaurant-Betreiber Steen Rothenberger.



Zu Tode betrübt, das Seven Swans Team

Sicher ist: Auch 2020 wird nicht einfach für das Seven Swans. In Frankfurt mag es zwar nicht wenige Vegetarier geben, doch die begnügen sich wohl oft mit einem Salat und haben nur begrenzt Lust auf ein kreatives Menü für 89 €, wie es ausschließlich im Seven Swans angeboten wird.

Als 2011 das experimentierfreudige Seven Swans am Frankfurter Mainufer eröffnete, schien die Welt noch in Ordnung. Ein junges Team ging mit frischen Ideen engagiert an den Start. Es fing alles ganz wunderbar an, als die feenhafte Kimberley Unser mit ihrer unbekümmerter Wald- und Wiesenküche das Seven Swans beseelte. Kimberley wurde Mutter, Jan Hoffmann rückte an den Herd als Chef nach.

Anfangs kochte er mit Fleisch, Fisch und viel Gemüse und Kräutern. Das brachte ihm durchweg gute Kritiken und einen Michelin-Stern ein. Doch dann entschloss sich der Restaurantbetreiber Steen Rothenberger das Lokal gemäß seiner eigenen Lebensphilosophie als rein vegetarisches Restaurant fortzuführen. Jan Hoffmann war zwar ein sehr guter Koch, als reiner Veggie-Speisemacher jedoch schlichtweg eine Fehlbesetzung. Jedenfalls ging es nicht gut aus, stand schon bald Ricky Saward am schönen Molteni-Herd im Seven Swans, das bis heute seinen Stern behalten konnte. Aber auch solche Auszeichnungen sind natürlich keine Garantie für das Bestehen und Überleben eines Lokals.



Das Sevens Swans tritt nun ohne Konzept an und weiß mit Absicht nicht, was auf den Tisch kommt. Es soll „Unerwartetes“ geben. Ob sich die Gäste gerne überraschen lassen? Sicher ist nur, dass alles weiterhin rein vegetarisch bleibt und vielleicht selbst harmlose Lebensmittel wie Eier nicht

eingesetzt werden, weil man am liebsten vollkommen auf tierische Produkte verzichten möchte. Selbst das gilt jedoch nicht als gesetzt, denn dann wäre man ja ein veganes Lokal. Und noch schwieriger am Markt durchzusetzen.

Ludwig Fienhold