

# Das neue Lokal Gugelhupf: Den ganzen Tag Frühstück

## Café, Restaurant, Bakery in Frankfurts schönem Palais

Das neue Café Gugelhupf im Palais Thurn & Taxis weiß, was Gäste wünschen: Den ganzen Tag Frühstück. Die meisten Hotels verschlafen das Thema und bieten in der Regel nur bis 11 Uhr Frühstück an. Eine unnötige Limitierung, zumal die internationalen Gäste aus verschiedenen Zeitzonen kommen und unterschiedlich Appetit verspüren. Egal, wir haben ja jetzt den Gugelhupf, der zu Füßen des Hotels Jumeirah eröffnete. Aber auch sonst hat das neue Allround-Lokal einiges zu bieten.



Der Gugelhupf hüpft tatsächlich unermüdlich durch die Speisekarte

e, selbst die Bio-Margarine kommt in Gugelform auf den Tisch (auf Wunsch bekommt man auch Butter). Zum guten Cappuccino

(3,90 €) wird ein köstlicher Mini-Gugelhupf serviert. Das Wahrzeichen des Hauses ist in süßer und salziger Form präsent. Es gibt ihn als „Armen Ritter“ mit gebratenen Hefe-Gugelhupfscheiben mit Zimt, Rübensirup und Zwetschengeröster. Und es gibt ihn als „Ei Benedikt“ mit pochiertem Ei, frischem Schnittlauch und Sauce Hollandaise. An den Handkäs-Gugelhupf haben wir uns noch nicht getraut. Verschiedene originelle Pausenbrot-Kombos, Salate oder Suppen, wie die Erbsensuppe mit Gugelhupft-Croutons, sind auch zu finden, der Gugelhupf ist fast immer dabei. Der Himbeer-Gugelhupf aus Butter-Hefeteig, geschichtet mit frischen Himbeeren und aufgeschlagener Mascarpone-Sahne und verfeinert mit echter Bourbon Vanille ist nicht nur ein Hingucker. Das „Kleine Klassik Frühstück (8,50 €) reicht auch für zwei: Hausgebackenes Kartoffelbrötchen und Buttercroissant, Bio-Margarine, Bergkäse in Scheiben und Brie, Fenchelsalami, Wacholderschinken und selbstgemachter Brotaufstrich, z.B. sehr gute Erdbeerkonfitüre. Das sieht alles aus wie vom Hotelbuffet geholt und ist keineswegs schlecht, wobei man die Käseauswahl etwas verbessern könnte.

Bei den Getränken freut man sich über die hausgemachten Limonaden (Holunder, Himbeere, Minze, Lavendel, Traube



e/Grapefruit etc.) und die Biere von Braufactum (Progusta, Pale Ale, Brown Ale). Die Schaumwein/Weinauswahl überzeugt uns nicht. Henkell Sekt, Freixenet oder Mionetto Prosecco passen nicht zu einem anspruchsvollen Lokal. Doch der Gugelhupf gehört nun einmal zur Dr. Oetker Hospitality GmbH und greift gerne auf eigene Erzeugnisse zurück.

Bestellt wird digital, wie in einem Internet-Shop. Die Mini-Tablets dazu liegen auf jedem Tisch, wenn die Sonne blendet, lässt sich der Bildschirm schwer einsehen. Aber sonst funktioniert alles bestens, die Bestellungen kommen sofort am Tresen an und werden überraschend flink ausgeführt. Die Service-Mitarbeiter/innen sind engagiert und freundlich im Einsatz. Alles funktioniert bargeldlos, auch das Trinkgeld.

Systemgastronomie?  
Vor allem eine Gastronomie mit System.



Der

Prototyp seiner Art, zunächst in Frankfurt, später auch in anderen Städten, nicht nur in Deutschland. Vom Vorgänger-Restaurant *TNT* ist nichts mehr übrig geblieben, alle Gasträume und die große Terrasse wurden neu gestaltet. Ein schönes samtiges Design von streichelzarter Optik zeichnet vor allem das Innenleben aus. Die Terrasse, eine der angenehmsten und ruhigsten Plätze in der Stadt, wirkt nur auf den ersten Blick etwas übermöbliert. Der freudige Einsatz von positiv stimmenden Farben und die Bequemlichkeit der Stühle verhelfen zu einer angenehmen Atmosphäre. Die obere Galerie lädt zu ungestörtem Arbeiten ein, man kann sich mit seinem Laptop zurückziehen, eine kreative Kaffeepause einlegen und googeln oder gogeln.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold

*Gugelhupf & Du, Café, Restaurant & Bakery, Frankfurt, Thurn und Taxis Platz 1, Tel. 069 3339 777.*

*Mo-Sa 8-21 Uhr, So 9-21 Uhr.*

[www.gugelhupf-und-du.com](http://www.gugelhupf-und-du.com)



Dr. Oetker ist eines der größten deutschen Familienunternehmen. Derzeit macht es Schlagzeilen, weil es nach jahrelangem Erbstreit aufgeteilt und unter

aacht Erben der Oetker-Dynastie aufgeteilt wurde. Zur Oetker-Gruppe gehören rund 400 Firmen verschiedener Branchen, so auch die Sekt/Spirituosenhersteller Henkell/Freixenet und Deutschlands größte Brauereigruppe Radeberger, die auch die Braufactum-Biere vertreibt.