Das neue Sullivan

Frankfurts Barszene wird aufgemixt

Am heutigen Freitag wird das neue Lokal Sullivan eröffnet, das zu den Top Ten der Bars im Rhein-Main-Gebiet zählen will. Format, Ambiente und Angebot geben Anlass dazu. Das Terrain in der Kaiserstraße mit dem Steigenberger Hotel Frankfurter Hof und mehreren Cafés wird immer mehr zum Ziel von Gästen, wobei bislang eine gute Bar fehlte.

Das neue Lokal Sullivan geht über zwei Etagen, oben ist rauchen erlaubt. Zwei große Theken, 15 und 8 Meter lang, sind die Kommunikationszentren. Platz bieten 66 Barhocker und 120 Sitzplätze. Auf der Straßenterrasse haben zudem 30 Gäste Platz, der Innenhof mit japanischem Ahorn wird noch gestaltet. Es gibt Nischen und Sitzecken, wobei die Bezüge aus strukturreichem Stoff mit markanten Farben dem Lokal einen fröhlichen Anstrich geben. Man sieht, dass alles handwerklich solide nur für dieses Lokal ausgearbeitet wurde, nichts ist von der Stange. Ein Billardtisch und in große Spiegelfronten an der Theke eingearbeitete Flachbildschirme sind Teil eines Unterhaltungsprogramms, das aber ebenso dezent gefahren werden soll, wie die Musik mit eigener DJ-Station (Funk, Deep House etc.). Auffällig ist auch die angenehme originelle Beleuchtung, die teilweise an japanische Teehausoptik erinnert, wobei insgesamt bei der Gestaltung verschiedene Stilrichtungen auf zeitgemäße Art interpretiert werden. Der Holzoden und das Mobiliar sind aus Eiche, die jedoch keine Schwere und viel eher Leichtlebigkeit ausstrahlen.

Mitbetreiber und Chefbarkeeper Christian Weber sieht das Sullivan als „klassische Bar“, wobei er dabei wohl mehr das Sortiment im Auge hat. Genau genommen basiert das Lokal auf einer gewissen traditionellen Barkultur, setzt diese aber optisch und inhaltlich zeitgemäß um. Viele Bars haben beispielsweise bislang das Weinangebot viel zu sehr vernachlässigt und denken, mit Cocktails und Drinks sei es getan. Im Sullivan werden aber neben einer ordentlichen Champagnerauswahl (25 Marken) auch gute Weine offeriert – vor allem vom toskanischen Weingut Tomilaia & Friends, das Co-Partner Tom Bock bereits erfolgreich in seinem Lokal und Flagship Store A Casa di Tomilaia in Sachsenhausen eingeführt hat und nun in die Innenstadt erweitert. Die Weinpreise im Sullivan sind, gemessen an der Qualität, mit 4 und 6 Euro (Weißwein, Rotwein 0,1l) akzeptabel. Beim Champagner gibt es den großartigen Salon „S“, bei den glasweise Ausgeschenkten aber auch leichter bezahlbare (9 und 11 €, 0,1l). Longdrinks 8 €, Cocktails 9,50 – 12.50 €, Softdrinks 2,80 €, Espresso 1,90 €, Cappuccino 2,80 €. Der Kaffee von Mokaflor (80% Arabica) ist ausgezeichnet. Betreiber des neuen Sullivan sind Tim Plasse, Jurek Wiekilow und Christian Weber, Partner in Wine ist Tom Bock.

Die durchgängig geltende Speisekarte möchte klein und cool bleiben, mit Sandwichs, wie man sie aus dem Delicut am Frankfurter Flughafen kennt, zu denen auch die mit Pastrami gehören. Gedacht ist an bestimmten Tagen auch an eine „Raw Bar“ mit Seafood und Austern. Chefbarkeeper Christian Weber, dessen Frau Stephanie

die obere Raucherbar führt, glaubt mit dem neuen Sullivan alle Gästegruppen anzusprechen, nicht aber unbedingt das Publikum aus den nahen Discotheken, vor allem nicht nach deren Besuch. Er sieht auf die Bar einen großen Anteil an weiblichen Gästen zukommen, was den männlichen gefallen dürfte. Einen Türsteher will man nicht, setzt aber am Eingang nach amerikanischer Sitte einen Host ein, der die Gäste empfängt und begleitet.

LF

Sullivan, Frankfurt, Kaiserstr. 12, vorerst bis Montag 10. September ab 17 Uhr, danach täglich 11.30 – 1 Uhr, freitags und samstags 2 Uhr. Tel. 069 92 88 49 00. www.sullivan-bar.de

Photo Credit: Barbara Fienhold