Das Steakhaus des Jahres: Buffalo

Der Geschmack von Abenteuer und Lagerfeuer

Von Ludwig Fienhold

Am Steak schneiden sich die Geister. Jeder hat sein ganz persönliches Lieblingslokal dieser Spezies. Wir lieben The Butcher Shop & Grill in Kapstadt, schätzen Bern´s Steak House in Tampa als das originellste seiner Art mit der allerbesten Weinkarte, und freuen uns, dass der Beef Club in Tirol so erfolgreich ist. Unser Lieblings-Steakhaus ist nicht fancy, funky oder formidabel, es ist einfach ein rustikales Lokal mit bestens gewürzten, saftig-satten wunderbaren Steaks und einem überraschendem Extra. Das Buffalo in Frankfurt feiert ein rundes Jubiläum und lebt und leibt seit 50 Jahren.

Man redet kaum über das Lokal oder gar die Beilagen. Der Star ist das Steak. Wir haben unsere Favoriten und lieben das Filet Bife de Lomo (Mediano 180 g). Als Beilage keine Maiskolben, Baked Beans oder Folienkartoffel, als Beilage gibt es für uns das Hacksteak.

Wer es nicht anders bestellt, bekommt sein Steak medium/rosa.

Das ist gerade für das Filet optimal. Auf dem Teller liegt ein Wonneproppen, schöne Kruste, rosa Kern. Zartes, saftiges aromatisches Fleisch, immer perfekt gewürzt. Die Steaks kommen vom offenen Grill, der hinter einer Glasfront für alle sichtbar steht. Die Steaks riechen nach Abenteuer, Lagerfeuer und rauchenden Colts. So sehen für uns die Ewigen Jagdgründe aus, da kann die Reise hingehen.

Das Buffalo Hacksteak wird aus allen verwertbaren Steaks des Lokals gemacht und ist alles andere als ein Abfallprodukt. Es ist so saftig, würzig und sexy, dass man nicht genug davon bekommen kann. Als Beilage kostet es 5,50 €, als Gericht aus zwei Hacksteaks mit Pommes frites 13 €. Für diesen Preis gibt es nichts Besseres in Frankfurt, ach was, auf der ganzen Welt. Es kommt nicht oft vor, dass wir uns für Fine Dining ähnlich begeistern können.

Die Weinkarte bietet einige ganz große Rotweine, Margaux, Palmer oder Cheval Blanc. Und wer es noch etwas hochpreisiger und anspruchsvoller mag auch einige Château Petrus. Wir sind mit dem südafrikanischen Glen Carlou Grand Classique happy, der mit seinem fein süßlich beerigen, erdigen Herbstcharakter bestens zum rauchigen Steak passt.

Tim Bürgin

Das Buffalo Steakhaus ist ein turbulentes Lokal. Der aufmerksame Service saust und flitzt, die Gäste reden noch miteinander und starren nicht in ihre Handys. Der Buffalo Bill heißt Tim Bürgin und scheint seit 22 Jahren allgegenwärtig. Aber auch Vater Walter ist immer noch im Einsatz und beäugt

zwischen Grill und Tresen das Treiben des Publikums, das aus der ganzen Welt dem Duft des Grillfleischs folgt.

Als das *Buffalo* 1973 in der Kleinen Rothofstraße 10 nahe der Goethestraße aufmachte, war die benachbarte *Mutter Ernst* der Platzhirsch. Gegen dessen Rustikalküche deutscher Machart erschienen die argentinischen Steaks vom *Buffalo* geradezu exotisch. Doch einem gelernten Metzger wie Walter Bürgin traute man zu, dass er als Fleisch-Experte auch für gute Steaks sorgen würde. Der gute Ruf verbreitete sich wie ein Lauffeuer in der Stadt. Doch der ganz große Durchbruch erfolgte erst später. Seit 1990 ist das Buffalo in der Kaiserhofstraße nahe der Freßgass zu Hause. Es liegt etwas versteckt um die Ecke, eine Treppe führt hinunter in ein Hinterhofmilieu, wo sich ein guter Chinese und zwei Nighthawks-Adressen ein Stelldichein der anderen Art geben.

Buffalo Steakhaus, Frankfurt, Kaiserhofstr. 18-20, Mo-Sa 11.30 – 22 Uhr (Küche). Tel. 069 28 57 96.

www.buffalo-steakhaus.de

Fotos:Barbara Fienhold