

Die frohe Botschaft: Ein neuer Stern für Frankfurt?

Neustart der Frankfurter Botschaft am Westhafen

mit Küchenchef Oliver Krieger

Die Frankfurter Botschaft hat einen neuen Küchenchef: Oliver Krieger übernahm die gastronomische Leitung des Restaurants am Mainufer. Bekannte Stationen des 40 Jahre alten Kochs sind vor allem die Villa Mittermeier in Rothenburg ob der Tauber, die während seiner Zeit als Küchenchef 2005 bis 2007 mit einem Michelin-Stern und 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde. Außerdem arbeitete er in der Bülow Residenz in Dresden und in Johann Lafers Stromburg in Stromberg. In der Frankfurter Botschaft steht ihm Souschef Frederik Schmidt zur Seite, vormals Restaurant Medici. Der 28-Jährige war nach seiner Ausbildung im Schlosshotel Kronberg Chef de Partie bei André Grossfelds „Gasträum der Sinne“ in Friedberg. Als Restaurantleiter fungieren Patrik Gallo und Maurizio Contino. Zum Neustart veränderten die Inhaber Daniel Arons und Hamdi Abbas neben dem Ausbau der Küche auch das Raumkonzept: Im erweiterten Restaurant können nun bis zu 75 Gäste Platz nehmen und den freien Blick auf den Main genießen.



Mit dem Umbau unterstreichen die Gastgeber ihre Ambition, das À-la-carte-Restaurant wieder in den Mittelpunkt zu rücken. Arons: „Wir wollen unserem Restaurant buchstäblich mehr

Raum geben, nachdem wir zuletzt vor allem mit dem Veranstaltungsgeschäft sehr erfolgreich gewachsen sind.“ Die Bar wanderte nach oben an den Eingang, damit gibt die Rotunde einen Rundumblick frei: „Jetzt haben unsere Gäste im Restaurant nicht nur eine grandiose Aussicht auf die Mole und den Westhafen, sondern sehen auch die Boote auf dem Main vorbeiziehen.“ Eine weitere Neuerung: Neben Zwei-Gänge-Menüs (ab 11 Euro) können Gäste mittags jetzt ebenfalls von der Karte wählen.

Küchenchef Oliver Krieger macht den Namen Frankfurter Botschaft – ursprünglich gewählt mit Blick auf das Gebäude, das einer diplomatischen Vertretung würdig wäre – zum Programm. Das Motto „Ein Stück Heimat, ein Stück Welt.“ interpretiert er als Botschaft aus Frankfurt. Die Karte trägt diesen Monat erstmals seine Handschrift und enthält Internationales wie Stubenküken mit Bandnudeln, Estragon-Tomaten Zabaglione und Gurken-Minze-Salat (24 Euro) sowie wie regional inspirierte Gerichte: Saiblingsfilet mit Belugalinsen, Safran-Crème fraîche, Pellkartoffeln mit Buttermilch (Vorspeise 14 Euro). Das Vier-Gänge-Menü gibt es ab 52 Euro.



Oliver Krieger

„Ich mag den Dialog mit unseren Gästen und freue mich, wenn sie Neues wagen“, meint Oliver Krieger. Er getraut sich jedenfalls etwas, wenn er Handkäs samt Kümmel und Musik kurzerhand in Nudelteig packt und als „Hessische Agnolotti“ serviert. Internationale Erfahrung sammelte der Sohn einer Gastronomenfamilie bereits während seiner Ausbildung bei Topadressen wie dem Plaza Athénée (Restaurant Ducasse) in Paris oder dem Restaurant Frédy Girardet im schweizerischen Crissier.

Wenn es endlich warm wird, können die Gäste auf der überdachten Terrasse und dem eigenem Strand direkt am Main sitzen.

Frankfurter Botschaft, Westhafenplatz 6-8, Frankfurt, Tel. 069 24004899.

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. von 10.00 bis 01.00 Uhr, Sa. ab 18.00 Uhr, So. von 10.00 bis 18.00 Uhr (von Mai bis Sept. bis 01.00 Uhr). Kapazität: 75 Sitzplätze Restaurant (max. 100), ca. 100 Plätze Terrasse (Restaurantbestuhlung), ca. 200 Plätze am Strand

www.frankfurter-botschaft.de

