

Die neue Kultur & Küchenmeile

Highlights auf der Braubachstraße

Die Stadt Frankfurt wollte aus der Braubachstraße vor vielen Jahren einmal gezielt eine Kulturmeile aus Kunst und Kulinarik machen und scheiterte. Inzwischen hat sich so etwas von ganz alleine entwickelt. Neben vielen Galerien beleben verstärkt Lokale die Hauptstraße der Altstadt. Mit der Neueröffnung des multifunktionalen Restaurants Margarete und der Café-Chocolaterie Bitter & Zart beginnt im alten Kern Frankfurts eine neue Ära.

Margarete hat sich lange bitten lassen, jetzt am 29. Februar soll es endlich soweit sein. Simon Horn, der die beiden sehr individuellen Wohnzimmerlokale Seven Swans und Blumen betreibt, eröffnet sein lang erwartetes Lokal mit einem jungen Team. Während er im Hintergrund Regie führt, werden zwei gleichberechtigte Küchenchefs am Herd stehen: Ronny Bolz und Luka Spaniol Simunelic, die zuvor beide in Spitzenrestaurants gearbeitet haben. Ronny Bolz wurde vom Gourmet Guide Gault Millau zum *Patissier des Jahres 2010* gekrönt, als er in der Villa Rothschild in Königstein die wahrscheinlich geistvollsten Desserts im Rhein-Main-Gebiet auf den Teller brachte. Danach avancierte der 26 Jahre alte Süßspeisen-Spezialist zum Souschef im Top-Restaurant Bean & Beluga in seiner Heimatstadt Dresden. Kompagnon Luka Spaniol Simunelic arbeitete zuvor in den Frankfurter Restaurants Cyrano, Tigerpalast und Villa Merton.



Simon Horn (vorne links) und Team

Im neuen Restaurant Margarete forciert man eine hochwertige Küche ohne Chichi, es soll moderne Gerichte mit regionalem Bezug geben. Holzdielenboden, Frankfurter Stühle und ein eher puristisches Ambiente sollen für eine entspannte Atmosphäre sorgen. Das Restaurant wird eine Innenhof-Terrasse und eine Boulevard-Terrasse direkt an der Braubachstraße bekommen. Das 300 Quadratmeter große Lokal verfügt über 80 Plätze und ebenso viele Terrassensitze, insgesamt werden 20 Mitarbeiter an den Start gehen, die Hälfte davon in der Küche. Margarete wird bereits morgens geöffnet sein, mittags sitzen die Gäste an blanken Tischen, abends wird eingedeckt. Interessant, gerade für Singles, sind die Plätze an der fast offenen Küche. Das Gesamtkonzept sieht Restaurant, Café und Bar vor, zudem einen Bankettbereich, der auch den im gleichen Gebäude residierenden Börsenverein des Deutschen Buchhandels bedienen soll ([siehe Artikel *Wie gut wird Margarete?*](#)).

Gleich ein Haus weiter neben Margarete wird bereits am 23. Februar Bitter & Zart einziehen, der in jeder Hinsicht süßeste Laden der Stadt am Fuße des Doms – am Samstag, 18. Februar, ist hier der letzte offene Tag. Handverlesene Delikatessen wird es auch wieder am neuen Platz geben ([siehe auch heutigen Biss-Artikel *Der süßeste Laden der Stadt*](#)). Bislang standen die Leute in der kleinen Chocolaterie gerade freitags und samstags für Macarons und Pralinen Schlange, jetzt wird ein richtig großes Lokal daraus. Café und Salon

will man sein, die Basis ist das gleiche hervorragende Sortiment wie all die Jahre zuvor in der benachbarten Domstraße. Jetzt aber hat man mit 200 Quadratmetern viel mehr Platz und kann ein großes Konzept bieten, zu dem neben Kaffee, Törtchen und Pralinen auch Champagner und leckere Häppchen gehören sollen. Ausstattung und Mobiliar werden sich im Grundsatz nicht wesentlich ändern und verführen mit dem bekannten Charme. Die Melange aus Antiquitäten, Trödel und wunderbar selbstgezimmerter Dekorationen genießt ja längst Kultstatus. Stärke von Bitter & Zart ist neben Kompetenz und Qualitätsstreben das freundliche Engagement beim Service.



Chefin Azko Imori

Das neue große Bitter & Zart steht in unmittelbarer Konkurrenz von dem nicht einmal 50 Kalorien entfernten Café Imori. Dieses japanische Café erscheint, als wäre es vom selben Designer wie Bitter & Zart entworfen. Jedenfalls gehört Imori zu den lieblichsten und angenehmsten Plätzen in der Stadt. Optisch wirkt es wie ein lang vermisstes Café aus alter Zeit und bietet neben japanischem Naschwerk internationale Leckereien. Der New York Cheese Cake ist so fulminant, wie er sich letztlich gehört, und macht richtig Freude. Aber auch das Feigenbrot schmeckt, vor allem zu Käse. Bei den Macarons wird der Wettbewerb mit Bitter & Zart interessant, denn sie fallen völlig unterschiedlich aus. Im ersten Stock werden Sushi und Sashimi sowie andere japanische Tapas serviert.

Ein besonders spannendes Stück an der Braubachstraße, Ecke Fahrgasse, steht seit einiger Zeit leer. Auf den beiden ersten

Etagen des Hauses wurde zuvor ein Sauna-Club betrieben. Dabei bieten sie sich als großer gastronomischer Betrieb mit Restaurant, Bar und mehr an. Das Objekt erscheint wie eine Mischung aus dem Mercedes-Haus am Kaiserplatz und dem Lokal Heimat an der nahen Berliner Straße. Wenn die Vermieter von ihren Preisvorstellungen abrücken, könnte an dieser Stelle die Braubachstraße ein weiteres Highlight erleben.



Imori

Die Stadt Frankfurt hat es bislang leider versäumt, aus dem wunderbaren Ratskeller ein anspruchsvolles Lokal für alle zu machen und setzt seit Jahren auf beliebige Caterer, die das schöne Gewölbe wenig reizvoll als Kantine nutzen. Das rustikale Steinerne Haus, Heimat der Steak- und Schnitzelgemeinde, erfüllt seit über 100 Jahren seine Pflicht als Gaststätte bürgerlicher Prägung. Hier schießt noch das Jägerschnitzel aus der Pfanne, gibt es hausgemachte Sülze mit Röstkartoffeln und Remoulade. Jürgen Balsler, der bald sein 30jähriges Jubiläum als Wirt feiern kann, serviert täglich durchgehend Küche von 11 bis 23 Uhr.



Tischgesellschaft
von
Katharina
Fritzsch im
Museum für
Moderne Kunst

Das Museum für Moderne Kunst ist der trutzige Meilenstein in der Braubachstraße. Wo einst die letzte Tankstelle in der City zu finden war, zog 1991 das MMK ein, wegen seiner Form auch Tortenstück genannt. Der Gastronomie hat der ignorante Architekt leider wenig Platz gelassen und nur einen Schlauch eingeplant. Das italienische Lokal Triangolo, Braubachstraße Ecke Domstraße, lässt sich aber dadurch nicht unterkriegen. Garganelli mit Oktopus und Linsen oder Tagliolini mit Salsiccia beispielsweise sind empfehlenswert. Gleich gegenüber führt Marcela Munteanu ihre Galerie Braubachfive und verbindet dort gerne Kunst mit Kulinarik. Mitunter tischt sie zwischen Bildern und Skulpturen Essen auf. Die magisch melancholischen Altstadt Fotografien und Apfelweinbilder von Ilse Bing haben sich ins Gedächtnis gebrannt.

LF

Bild ganz oben rechts Bitter & Zart