Ein großer Koch sagt leise Servus: Abschied von Alfred Friedrich

Ein Nachruf

von Ludwig Fienhold

Alfred Friedrich, einer der besten und bekanntesten Köche Deutschlands, ist im Alter von 66 Jahren gestorben.

Alfred Friedrich arbeitete einst beim großen **Eckart Witzigmann** in der **Aubergine** in München sowie bei **Jörg Müller** auf Sylt und wurde später Küchenchef von **Heinz Winklers** Residenz in Aschau. Bekannt wurde der in Linz geborene Österreicher aber als Küchenchef im Frankfurter Brückenkeller, wo er zeitweise mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Er war nach Hans Haas die große Zugnummer des längst verblichenen Restaurants. Danach machte sich Friedrich 1996 mit dem **Humperdinck** im Westend in Frankfurt selbstständig. Später zog er ins **Restaurant Marcobronn** aufs Schloss Reinhartshausen in den Rheingau, das er ebenfalls mit seiner Frau Chantal betrieb. Seine Zeit als Küchenchef in den Frankfurter Restaurants **Lafleur** und **Tigerpalast** empfand Friedrich als weniger glücklich. Die letzten sechs Jahre betrieb er gemeinsam mit seiner Frau Chantal das Edelwirtshaus **Golden Kron** im dörflichen Frankfurter Stadtteil Alt-Eschersheim.

Alfred Friedrich verstarb in der Vollmondnacht vom 6. auf den 7. März um 1.20 Uhr in seiner Wohnung in Nieder-Erlenbach, umgeben von seiner Frau und seinen ebenfalls geliebten

Kochbüchern. „Nach langer schwerer und stets tapfer ertragener Krankheit“, wie uns Chantal Friedrich erklärte. Er hatte noch so viele Ideen und war voller Tatendrang, bestellte noch Ware im *Frischeparadies* und schickte seine Frau auf die *Ambiente,* um nach neuem Geschirr Ausschau zu halten. Der Wille war ungebrochen, die Kraft reichte aber nicht mehr. Die Trauerfeier wird nach Ostern auf dem Frankfurter Hauptfriedhof stattfinden.

Chantal Friedrich möchte als Hommage an ihren Mann Alfred die Golden Kron ab nächster Woche jeweils von Donnerstag bis Sonntag zumindest noch für zwei Wochen geöffnet lassen. Dies wäre in seinem Sinn, denn er wollte, dass sich die Gäste auch nach seinem Tod noch an der Küche und den Weinen des Hauses erfreuen können. Alfred Friedrich war ein leiser Genießer, aber jetzt wollte er ganz bestimmt, dass all jene, die ihn schätzten und mochten es richtig krachen lassen, am besten mit Wein aus Österreich.

Ich habe Alfred Friedrich auf all seinen Stationen begleitet. Die vielleicht beste Zeit erlebten die Gäste im Restaurant Humperdinck. Alfred Friedrich übertraf alle Erwartungen und lief im Humperdinck zur Hochform auf, so feinsinnig und furios kochten nur wenige. Stardirigent James Levine und Künstler der New Yorker „Met“ waren so begeistert, dass sie während eines Gastspiels in Frankfurt gleich dreimal hintereinander reservierten. Ein Highlight jagte das andere. Kalbsbriesravioli mit weißen Trüffeln, von gerösteten Haselnüssen überkrustete Gänsestopfleber mit Feigenconfit, geschmorter Tafelspitz und Tafelspitzsülze mit Liebstöckelmousse. Gewürzt mit den Tränen der Begeisterung eines Gastes. Diese Tränen werden jetzt zu Tränen der Trauer. Es wird nie wieder einen geben wie ihn.