

Es schmeckt noch: Edoardo Gregorelli hat das legendäre Restaurant **Die Leiter** übernommen

Spannende Rochade an der Frankfurter Freßgass

Von Ludwig Fienhold

Der Frankfurter Gastronom Edoardo Gregorelli hat das Restaurant **Die Leiter** in der Kaiserhofstraße an der Freßgass übernommen, das bislang von Chester Sauri betrieben wurde. Das Lokal ist eine kulinarische Rarität und kann auf 43 Jahre Geschichte blicken. Seinen Abschied nahm bei dieser Gelegenheit Restaurantleiter Fernando Mezzadra, der von Anfang an das Gesicht des Restaurants war. Was wird sich ändern, wie hat sich der Wechsel auf Qualität und Atmosphäre ausgewirkt? Unser erster Besuch gibt Antworten.



Die
Leite
r
servi
erte
zuver
lässig
solid
e
Geric
hte,
auf
die
man
immer

Lust hat – und so ist es jetzt auch noch. Küchenchef Alexander Gschaider aus der Steiermark steht bereits über 30 Jahre wie ein unerschütterlicher Fels am Herd. An der Speisekarte merkt man derzeit noch keine neue Navigation. Es gibt nach wie vor viele Klassiker des Hauses, wie Rinderfilet in Cognac-Pfefferglace, Fusilli mit Salsiccia oder Spaghetti „Fernando“. Das Wiener Schnitzel ist nach wie vor sehr gut, das feinfleischige saftige Vitello Tonnato in leichter und würziger Tunfischsauce gehört zu den besten dieser Spezies in der Stadt. Die Küche kann vital, die Küche kann beschwingt sein, eine solche Bandbreite der Lustbarkeiten ist auch deshalb bemerkenswert, weil alles stets auf der Basis von souveränem Handwerk und Qualität beruht. Zarter Hummer mit Hummerknödel und Kräuterseitlingen in feiner Hummersauce ist ein Paradestück dafür von der aktuellen Speisekarte. Ganz gewiss wird man nicht auf die fabelhafte gefüllte Barbarie-Ente verzichten, die es alljährlich im Winter gibt.



Edoardo Gregorelli will nur ganz langsam am Veränderungen vornehmen. Es muss die Kunst

gelingen neue Gäste zu gewinnen und die alte Klientel zu halten. Dabei kann er auf Alexander Gschaider vertrauen, der deutsch, österreichisch, französisch und italienisch kochen kann, ohne ins belanglos Internationale abzugleiten. Der neue Patron sollte indes der Küche vertrauen und jetzt nicht noch einen weiteren Italiener etablieren wollen. Die Stärke von Alexander Gschaider liegt in seiner österreichischen Heimat begründet und sollte entsprechend genutzt werden. Italiener hat Frankfurt mehr als ausreichend, auch einige sehr gute. Top-Österreicher gibt es seit dem Ableben von Alfred Friedrich nur noch Mario Lohninger. Das sollte man bei einer Überarbeitung des Konzepts im Auge behalten.



Wiener Schnitzel

Edoardo Gregorelli scheint ein Ironman zu sein, wenn man sieht mit welchem Elan er durchs Restaurant springt, denkt man nicht, dass andere in seinem Alter längst pensioniert wären. Der Service ist engagiert, inzwischen ist Carlo besonders präsent.



Vitello Tonnato

Edoardo Gregorelli ist seit einigen Jahrzehnten als fleißiger engagierter Gastronom bekannt, seine Lokale **Garibaldi** und **Gregorellis** gehörten zu den bestbesuchten der ganzen Stadt. Uns gefiel allerdings mit Abstand sein **Golfo di Napoli** in der Leipziger Straße in den Anfangsjahren seines Einsatzes am besten, wo Küche und Service spitze waren. Warum tut er sich das jetzt noch an, wo er sich doch beruhigt zurücklehnen könnte? Er möchte, so sagte er in einem Gespräch mit uns, etwas Gutes für seine Tochter aufbauen. Und da schien ihm die Leiter ideal, weil sie Geschichte, Stil und eine sehr treue Kundschaft hat und obendrein im Zentrum der Frankfurter

Innenstadt liegt, wo anspruchsvolle Adressen immer weniger werden.



Viele werden Fernando vermissen



Edoardo Gregorelli, Carlo, Alexander Gschaider
(v.l.n.r.)

Optisch hat sich weder auf der Terrasse noch im Restaurant selbst etwas verändert, was angesichts der zeitlosen Bistro-Atmosphäre und ihrem lässigen Schick auch gut so ist. Der neue Patron will daran auch nichts ändern. Tutto bene? Die Weinkarte wartet begierig auf Erneuerung. Da wurde sehr lange nichts mehr aufgefrischt. Trotzdem darf man vorerst beruhigt sein, die Leiter ist nach wie vor eine gute Adresse geblieben. Es besteht sogar die Chance, dass sie noch besser wird.

Die Leiter, Frankfurt, Kaiserhofstr. 11, Tel. 069 292121.

Dienstag – Samstag 12-15, 18-22 Uhr (Küche).

www.dieleiter.de

Fotos: Fienhold