

Frankfurter Botschaft: Der neue Küchenchef René Postel schafft einen guten Start

Weideochsen und geeister Camembert

Die *Frankfurter Botschaft* hat mit ihrem neuen Küchenchef René Postel einen guten Griff gemacht. Kraft und Finesse zeichnen seine Küche aus, die von neudeutsch bis französisch vieles sein mag, nur nicht langweilig. Im *schauMahl* in Offenbach und bei Alfred Friedrich in der *Golden Kron* konnte man bereits sein Talent als Souschef aufblitzen sehen. Jetzt kann Postel aber erst richtig zeigen, was in ihm steckt.



Weideochse

Die Frankfurter Botschaft, die vor der Kulisse des noblen und beschaulichen Westhafens posiert, hat gerade die letzten Jahre ambitioniert zugelegt. Bereits mit dem deutsch-vietnamesischen Küchenchef Hai Minh Hoang glänzte man mit einem geschmacklich komfortablen euro-asiatischen Stil. Hai hat sich mit seinem U-Bowl selbständig gemacht und zeigt wirkungsvoll, dass man aus diesem Thema weit mehr als nervöses Fast Food machen kann ([siehe BISS-Artikel „Endlich gute Bowls“](#)).

René Postel entwirft seine Gerichte temperamentvoll. Tatar vom Weideochsen lesen wir ständig auf den Speisekarten und fühlen uns oft gelangweilt. Nicht so bei seinem Tatar, weil es mit einer gelierten Ochsenchwanzconsommé on top kraftvoll pointiert wird und durch Schaum aus Kartoffeln und Sardinen sowie geräuchertem Schwarzbrot in Kugelform eine gute Begleitung erlebt. Beim erstklassigen gebeizten Saibling in seidiger grüner Sauce mit Buttermilch nebst süffigem Unterbau aus Flusskrebse und Avocado beeindrucken die Qualität und der Ton der vergnügten Leichtigkeit. Der gebratene Loup de Mer mit bestem Gemüse-Sugo, gerösteter Taggiasche Olive, Zucchini-Blüte und Lardo di Colonnata hat Verve und einen Geschmack mit langem Nachhall, wie bei einem guten Wein. Oft muss es ja kein Dessert sein. Der geeiste Camembert aus der Normandie aber wäre allein schon Grund genug für einen Besuch in der *Frankfurter Botschaft*.



Saibling

Die Weinkarte konnte sich jetzt nicht auf die Weise weiter entwickeln, wie sie das unter normalen Umständen getan hätte, aber man findet beruhigend viele gute Tropfen. Mit den Champagner von Legras & Haas kann man nichts falsch machen, der Weißburgunder Zazo der Alten Grafschaft ist eine gute Wahl, die Rotweine von Rings und Kuhn haben Charakter. Einen Wein den man leicht übersehen könnte, weil man vielleicht auch schon lange keinen guten Sancerre mehr im Glas hatte, ist der glasklare, trockene, mineralische, kräuterwürzige und nur dezent fruchtige Sauvignon Blanc „Le Paradis“ der Domaine Vacheron von der Loire, der ein schönes Finish mit Holunder und Minze hinlegt. Restaurantleiter und Sommelier Thierry

Felden verliert auch an hektischen Tagen weder Überblick noch gute Laune und führt ein junges engagiertes Team. Der Ausblick auf den kleinen versonnenen Westhafen und die schaukelnden Boote der Anwohner, die ein wenig Florida-Feeling vermitteln, lassen noch einmal den vergangen Sommer spüren.

Ludwig Fienhold



*Restaurant Frankfurter
Botschaft, Frankfurt,
Westhafenplatz 6 – 8, Tel. 069
15 34 25 22.*

www.frankfurterbotschaft.de

Photocredit: Barbara Fienhold