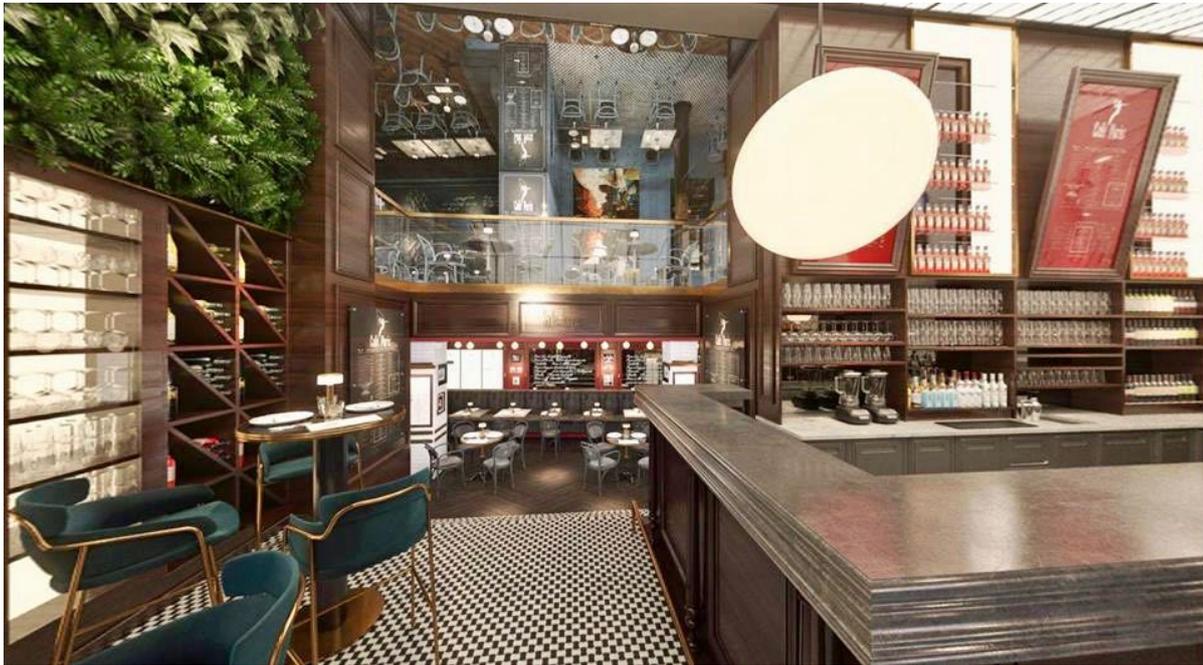


# Frankfurter Freßgass: Café Paris hat eröffnet

Belebung für die  
angeschlagene  
Flaniermeile

*Von Ludwig Fienhold*

Im Hamburger Café Paris stehen die Gäste Schlange, so möchten es die Betreiber auch gerne in Frankfurt mit ihrem Ableger haben, der am 14. September nach einem rauschenden Fest eröffnet hat und dem gleichen erfolgreichen Konzept folgt, aber zudem eigene Ideen einbringt. Hans-Jürgen Laumeister und Daniela Schwarz, die das Schlosshotel Rettershof in Kelkheim vor den Toren Frankfurts führen, wollen mit ihrem neuen Lokal auf Frankfurts einziger Flaniermeile Flagge zeigen und dem so langsam völlig abgenagten Namen Freßgass wieder Sinn geben.



Das  
ehema-  
lige  
Resta-  
urant  
Zarge-  
s auf  
der  
Frank-  
furte-  
r  
Freiß-  
ass

wurde völlig entrümpelt, kaum ein Detail erinnert mehr an den einstigen Plüschsalon und sein samtrottes Ambiente. Im Prinzip hätte man das Mobiliar behalten können, denn es wäre auch gut mit dem neuen französischen Bistro-Konzept einhergegangen. Doch Laumeister & Schwarz wollten es „moderner, luftiger, heller, freundlicher.“ Die beiden möchten an gleicher Stelle, um die es in den letzten Jahren ruhig wurde, wieder das Leben pulsieren lassen. „Eng, crowdy, kommunikativ“, beschreibt Hans-Jürgen Laumeister seine Vorstellung vom Café Paris. Im Gegensatz zu vorher wird dies also eher kein intimer Ort für Rendezvous-Pärchen.

### **Das Konzept**

Unkompliziert soll alles sein, das Essen und die Atmosphäre. Klassische französische Bistro & Brasserie-Gerichte in gut sortierter Auswahl für jeden Geldbeutel. Offensive Präsenz. Das Café Paris wird täglich geöffnet haben und damit an Sonntagen eine der ganz wenigen aktiven und attraktiven Adressen in der Innenstadt sein: Von 9 – 24 Uhr, Küche bis 22.30 Uhr. Noch besser: Montag – Freitag Frühstück von 9 – 12 Uhr, Samstag + Sonntag von 9.30 – 16 Uhr. Das Café Paris (ohne „de“ in der Mitte, denn da wären wir in einer anderen Klasse in Monaco) wird als Franchise geführt, wobei das Frankfurter

Lokal die Standards übernimmt, aber auch eigene Ideen einfließen lässt.



**Ambie  
nte**

Eine Ansage ans Volk: 150 Plätze innen, 150 Plätze auf der Terrasse. Das schafft Platz für viele. Vom Souterrain bis zur Galerie werden viele Ebenen bespielt. Die allseits bekannten Thonet-Stühle, Säulen mit Keramikkacheln und Stäbchenparkettboden sind das Grundgerüst. Im Detail geht es aber noch weiter. Mit lebenden Pflanzen begrünte Wände, ein begehbare Weinklimaschrank und zwei Bar-Theken mit Hockern schaffen zusätzlich Atmosphäre. Clou ist aber ein indirekt beleuchtetes Milchglasdach, das eine Wintergarten-Atmosphäre erzeugt. Auf der Galerie befinden sich die Logenplätze, von denen aus man das Restaurant und den Eingang gut im Blick hat. Die Glasscheibe wurde entfernt, denn hier oben ist kein Raucherbereich mehr.



## Food & Beverage

Tatar in verschiedenen Varianten ist der Klassiker im Hamburger Café Paris und soll es auch in Frankfurt werden. Vor allem der am Tisch zubereitete (200 Gramm/25,50 €) gilt als Highlight. So etwas Schlichtes wie Croque Monsieur kann sehr gut sein, was man als Gast aber selten erleben darf. Im Frankfurter Café Paris wird es diesen Gassenhauer und andere, wie bretonische Fischsuppe, Paté Maison oder Merguez Frites Salade geben. Auf einer Extrakarte werden noch interessantere Gerichte angeboten, wobei wir uns beim nächsten Besuch schon auf den panierten Schweinefuß mit Trüffelremoulade freuen. Es werden auch Macarons angeboten, allerdings findet man schräg gegenüber auf der Freßgass bei Köllers L'Art Sucré die besten Macarons in ganz Deutschland.

Auf der 150 Positionen umfassenden Weinkarte stehen als Standard die Tropfen vom Schlossgut Diel oder dem Weingut Wittmann, wobei die ausgewiesenen Größen der offen ausgeschenkten Weine bemerkenswert sind, die es in 0,1l, 0,25 l und 0,5l gibt, was vorbildlich ist. Es werden zwei Champagner glasweise ausgeschenkt, für 12,50 und 14,50 € (0,1l), aber keine, die jeder kennt. Crémant und Cidre sind bei einem solchen Bistro selbstverständlich. Auf der Weinkarte

geben grundsätzlich Frankreich und Deutschland den Ton an. Dabei wird in Frankfurt die Nähe zu Rheingau und Rheinhessen umgesetzt.



## **Das neue Team**

Das Café Paris geht mit 30 Angestellten in Küche und Service an den Start, später sollen bis zu 50 Mitarbeiter an Bord sein. Betreiber sind das Paar Hans-Jürgen Laumeister und Daniela Schwarz, die den bekannten Rettershof in Kelkheim führen und dennoch persönlich noch nicht wirklich bekannt sind. Als Restaurantleiterin wurde Tatjana Popovic verpflichtet, die zuvor schon in gleicher Position bei Zarges arbeitete. Der für alles verantwortliche Executive Chef ist Philip Raubach, der jedoch in erster Linie im Schlosshotel Rettershof arbeitet und zuvor in der Villa Rothschild im Taunus tätig war. Küchenchef im Café Paris ist Jakub Mysicka, der einst bei Zarges Souschef war. Als Souschef im Café Paris fungiert Tino Specht, der aus der Villa Rothschild kommt. Als Sommelier wurde Helgo Karrer verpflichtet, den man nicht vorstellen muss. Betriebsleiterin ist Claudia Lüttig.

## **Finale**

Es existiert derzeit kein Lokal unmittelbar auf der Freßgass, das kulinarisch wertvoll wäre. Ob das Café Paris bloß ein Konzeptlokal ist oder ein kulinarisches Highlight setzen kann und ein Hotspot wird oder sogar beides schafft, dürfen wir in den nächsten Monaten erleben. Der Futterneid auf der Freßgass hat indes schon längst eingesetzt.

*Café Paris, Frankfurt, Kalbächer Gasse 10 (Freßgass).*

*Photocredit: Café Paris Frankfurt*

