

Frankfurter Freßgass: Für das Café Paris kommt Monchis

Gastronom Lior Ehrlich

eröffnet ein modernes

Wirtshaus

Wechsel auf Frankfurts bekannter Flaniermeile: Nach nur 14 Monaten hat das Café Paris die Frankfurter Freßgass verlassen und übergibt an den Gastronomen Lior Ehrlich, der unter anderem Imbisslokale am Römerberg und dem Paulsplatz führt. Das Café Paris konnte sich trotz Pole Position nicht behaupten. Die Betreiber Hans Jürgen Laumeister und Daniela Schwarz signalisierten bereits im Sommer letzten Jahres, dass sie die Freude an der Freßgass verloren hätten, weil sie große Probleme hatten, gutes Personal zu finden. Seitdem gab es viele Verhandlungen mit Interessenten, wobei die Wahl auf Lior Ehrlich fiel, der das Lokal Monchis gemeinsam mit seinem Partner Almir Osnanovic aufziehen möchte. Es soll ein „modernes Wirtshaus“ geben. Derzeit wird im Lokal auf der Freßgass ordentlich gehämmert und gebohrt, das neue Monchis soll schließlich Anfang Februar fertig werden. Hans-Jürgen Laumeister wollte dazu keine Auskunft geben, aber es gibt ja noch andere Quellen.



Monchi's

Das Restaurant Café Paris konnte sich weder als Hotspot, noch als kulinarische Adresse etablieren. Nach Ansicht des ehemaligen Betreibers Hans-Jürgen Laumeister lag dies vor allem daran, dass er kein gutes Personal für Küche und Service finden konnte. Der letzte Tag vor der Räumung war symptomatisch: Auf dem Schild vor der Tür standen als „Tagesempfehlung“ Wiener Würstchen.



Café Paris

Hans-Jürgen Laumeister und seine Partnerin Daniela Schwarz starteten mit Enthusiasmus. Das Café Paris in Hamburg, dessen Franchise-Partner sie waren, lief so gut, dass man sich vom Erfolg anstecken und begeistern ließ. Laumeister zahlte dem Vorbesitzer auf der Freßgass, Hans-Peter Zarges, eine stattliche Abfindung – in einen auslaufenden Mietvertrag und damit im Grunde recht verschwenderisch. Aber er wollte das Lokal in der Frankfurter 1a-Lage unbedingt haben und pokerte hoch. Bei Mietkosten von rund 18.000 €, plus hohen Personalkosten und anderen Investitionen des täglichen Betriebs, muss man schon ein extrem schlüssiges Konzept haben, um wirtschaftlich erfolgreich arbeiten und überleben zu können. Das Konzept mit französischer Klassik war auch nicht schlecht und funktioniert im gleichnamigen Hauptbetrieb in Hamburg sehr gut, doch in Frankfurt knirschte es von Anfang an, weil Küche und Service nicht gut genug besetzt wurden, um selbst das gastronomisch relativ einfache Konzept umzusetzen zu können.



Eröffnungsfeier Café Paris

Das Hauptproblem war im Grunde hausgemacht: Laumeister und Schwarz betreiben noch das Schlosshotel Rettershof in Kelkheim, was für sich bereits anspruchsvoll ist und viel Zeit und Einsatz bedarf. Zudem bekam das Paar Zwillinge, was noch mehr Einsatz bedeutete. Laumeister konnte in Frankfurt nicht so präsent sein, wie dies gerade in der Anfangsphase zwingend notwendig gewesen wäre. Er konnte auch zu keinem Zeitpunkt einen guten Betriebsleiter finden und verfügte über einen eher schwachen Service.

Hans-Jürgen Laumeister und Daniela Schwarz bringen sich jetzt wieder intensiver in ihrem Schlosshotel Rettershof in Kelkheim ein, dessen Restaurantbereich renoviert wird und künftig etwas luftiger und moderner erscheinen soll.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold



Soul Food



Soul Food