Freßgass: Johannes Ballmann wird Küchenchef bei Zarges

Die Freßgass steht jetzt wieder besser im Futter

Von Ludwig Fienhold

Johannes Ballmann, ehemaliger Küchenchef des Holbein´s im Frankfurter Städel Museum, wird der neue Küchenchef im Restaurant Zarges auf der Freßgass. Sein Vorgänger, Girolamo „Gino“ Falco, ist bereits vor einem halben Jahr ins Team der Casa di Tomilaia nach Sachsenhausen gewechselt und hatte eine klaffende Lücke hinterlassen. Die Schutzheiligen der Freßgass müssen wohl ein Einsehen gehabt haben und ließen Johannes Ballmann ins Spiel kommen, der nach einem sehr kurzen Gastspiel in der Golden Kron in Alt-Eschersheim plötzlich und unerwartet wieder frei wurde. Gesucht, gefunden – Joe Ballmann tritt Mitte November an, um dem Restaurant Zarges wieder neues kulinarisches Leben einzuhauchen.

Johannes Ballmann

Ballmann steht für eine rustikale bis feine Landhausküche, die gut zum Restaurant und der Freßgass passt. Er hat bislang an verschiedenen Stellen enormen Einsatz und Vielfalt gezeigt und kann ebenso gut mit Rouladen wie mit Hummer umgehen. Im Holbein´s wurde er mit 15 Punkten im Gourmet Guide Gault Millau ausgezeichnet, was für einen hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität steht. Nach dem Holbein´s war Ballmann am Frankfurter Flughafen im Airport Club tätig, der jetzt vom Gastro-Unternehmer Klaus Peter Kofler übernommen wurde. Bei dem Einzug ins Zarges wird Ballmann seinen vertrauten Souschef mitnehmen. Eine Auffrischung hat Zarges auch dringend nötig, denn es war ja nicht nur der Küchenchef abhanden gekommen, sondern auch der sehr gute Restaurantleiter und Sommelier Björn Zimmer, der vor über einem Jahr ging und seitdem in gleicher Position auf dem Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig arbeitet. Auch seinen Posten gilt es im Zarges erneut zu besetzen, damit Küche und Keller wieder entsprechend nach außen vertreten werden können und das ganze Lokal ein Gesicht bekommt. Immerhin gelang dem Restaurant Zarges einst der Aufstieg in die erste Gourmet-Liga, als Sternekoch Alfred Friedrich die Küche führte.

Die Freßgass in Frankfurt

Gino Falco, der auch unter der Regie von Alfred Friedrich im Zarges arbeitete, konnte keineswegs nur gut Pasta zuzubereiten, sondern auch Wiener Schnitzel und vor allem Gans – sein Gänsebraten war der beste in der Stadt. Jetzt ist dieser ab 11. November aber im Lokal Casa di Tomilaia zu

haben, wenn die Gänsesaison beginnt. Johannes Ballmann wiederum darf nun zeigen, ob er die Gans auch so gut hinbekommt, was gerade die Stammgäste bei Zarges erwarten. Mit Ballmann weht nicht nur ein frischer Wind im Restaurant, sondern auf der ganzen Freßgass. Dazu trägt außerdem Weltklasse-Patissier Florian Köller bei, der (wie in BISS berichtet, hier lesen) noch in diesem Jahr sein Café mit kreativem Nachwerk gegenüber dem Apple Store eröffnen will.

In der Frankfurter Innenstadt existieren mit dem *Bidlabu* und der *Leiter* sowie dem Steakhaus *Buffalo* im Grunde nur drei ernstzunehmende Restaurants. Das Zarges hat jetzt die Chance, wieder dazuzugehören.