

# **Gangster Food: Szenelokal Maxie Eisen**

## **Maxie Eisen**

## **im Frankfurter Bahnhofsviertel**

## **Gangster-Food &**

## **Piraten-Wein**

Immer mehr Adressen der jungen Gastro-Szene gesellen sich zum Milieu und den Ethno-Lokalen im Frankfurter Bahnhofsviertel und machen das Viertel bunter. Jüngster Neuzugang ist das Lokal Maxie Eisen in der Münchner Straße.

Das Lokal ist den New Yorker Delis nachempfunden, die jeden Schick weglassen und sich gerade dadurch beliebt machen. Es hat große Fensterfronten, obwohl es nicht viel zu sehen gibt. Aus der Nähe betrachtet dann aber schon: Hübsche Mitarbeiterinnen in der Küche und im Service, große runde Tische, an denen mindestens fünf Personen Platz haben, Designerstühle. Selbst wenn der Laden voll ist, und das ist er meist, herrscht eine entspannte Atmosphäre. Zum Glück kann man alles zum Mitnehmen bestellen, sonst käme es zu mehr Gedränge.

Einen besseren Namen als Maxie Eisen für ein Lokal dieser Location und Art hätte man nicht finden können. Maxie Eisen war im Chicago der 20er Jahre Mafiosi, führender Kopf der jüdischen Fleischergewerkschaft und außerdem ein Gegenspieler

von Al Capone. Zunächst warf er nur Stinkbomben, dann ging er mit Gift gegen Fleischläden vor, die sich von ihm nicht beliefern lassen wollten.



Die Betreiber des Frankfurter Lokals Maxie Eisen, James und David Ardinast (Ima-Lokale), wuchsen mit jüdischer Küche auf und wollten das schon immer zu einem Thema in einem ihrer Lokale machen. Zu einem amerikanisch-jüdischen Lokal gehört vor allem aber Pastrami. Diese in einem aufwendigen Prozess gepökelte und geräucherte Ochsenbrust, die sich in dünnen Scheiben turmhoch zwischen zwei Scheiben Roggenbrot aufbaut, schmeckt unvergleichlich. Und

am besten in New York. Allein für ein Sandwich im Carnegie Deli lohnt sich der Flug nach NYC. Diese Pastrami ist so saftig, so würzig, so delikateräuchert, so umwerfend gut, dass man tatsächlich eine Monsterportion schafft und gleich am nächsten Tag wieder gierig auf eine neue ist. Umso enttäuschender ist das Ergebnis im Maxie Eisen. Die Pastrami dort ist viel zu fett, schmeckt eher fad, wobei die aufregende Würze vollends fehlt und nur eine leichte Rauchnote wahrzunehmen ist, die aber eher an Zigarettenasche erinnert. Schade, dass ausgerechnet das oft genannte Aushängeschild dem sonst so sympathischen Lokal nicht gelingen will. Vielleicht sollten wir das nächste Mal Rouladen oder Brathähnchen probieren.

Die größte positive Überraschung ist die kleine Weinkarte, die Qualität zeigt, wie allein der feinsüffige Steillagen-Riesling vom Mosel-Pirat Philipp Ketterern zeigt. Nebenan gibt es im Maxie Eisen eine etwas versteckte Bar, man muss nur die Schiebetür öffnen. Ein bisschen Speakeasy wie zu Zeiten der Prohibition, nur dass man in dieser Mondscheinkneipe ganz legal seine Drinks genießen kann.

Maxie Eisen, Frankfurt, Münchner Straße 18/Ecke Weser Str.  
Tel. (069) 76 75 83 62.