Gastro News: 3 Schließungen und eine Wasserleiche

Keine brasilianische

Küche mehr

Das einzige brasilianische Lokal Frankfurts hat geschlossen und wird einer tibetanischen Küche Platz machen. Das **Do Brasil** war ein besonders sympathischer Exot in der Frankfurter Gastronomie. Überregional bekannt wurde die Adresse im Westend durch die TV-Serie „Mein Lokal, Dein Lokal“, bei der Antonio De Sá Rocha und sein Koch Jimmy die Herzen der Zuschauer eroberten. Das Lokal hatte aber nicht nur eine nette Atmosphäre zu bieten, vor allem die Küche war sehr gut. Das brasilianische Nationalgericht Feijoada, sämiger schwarzer Bohnen-Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten und geräucherter Wurst, gelang besonders gut. Bei Camarão Alho e Óle, gebratenen Scampis in feinem Knoblauchöl, kam Urlaubsstimmung auf, wobei der Sud bis zum letzten Tropfen zum Auftunken animierte. Unvergessen auch Salpicão de Frango, brasilianischer Hähnchensalat, und Picanha a Brasileira, wunderbar gewürztes und gegrilltes saftiges Rindfleisch mit Maniokbröseln.

Kein Glückskeks

Das Restaurant **Yung** in der Hügelstraße in Frankfurt-Eschersheim muss wegen einer anstehenden Mieterhöhung aufgeben. Es war eines der ersten und besten China-Lokale der Stadt. Nach fast 30 Jahren schließt das Familienunternehmen

nun zum Jahresende. Betreiber Chikei Yung ließ offen, ob er an anderer Stelle weitermachen wird.

Wasserleiche

Vor über einem Jahr ging ein scheußliches und riesengroßes Hausboot an der Sachsenhäuser Mainseite am Eisernen Steg vor Anker.Der weiße Ponton gleicht eigentlich mehr einer leeren Baustelle und verursacht den Augen Schmerzen. Der Eiserne Steg, eines der wichtigsten Wahrzeichen Frankfurts, wurde dadurch optisch degradiert. Ein Baudenkmal, das obendrein unter Denkmalschutz steht, hätte mehr Respekt und ein anderes Umfeld verdient. Unter dem Namen **Freigut** will Gastronom Thomas Klüber im Frühjahr 2018 jedenfalls Gästen mit einer bewirteten Schwimminsel einen Platz an der Sonne bieten. Einen besseren Platz für eine Sonnenuntergangsstimmung mit Skylineblick gibt es nicht. Ein gutes Stück weiter in Richtung Untermainbrücke würde das Freigut weniger stören. Wäre das Ungetüm kleiner dimensioniert und so nett anzusehen, wie das andere am Eisernen Steg liegende schwimmende Lokal, hätte man mehr Freude daran.

Onsen-Ei-Brüter fliegt davon

Christian Lohse verlässt nach zehn Jahren im Dezember das Fischers Fritz im Hotel Regent **in** Berlin. Der Michelin ehrte ihn mit zwei Sternen, beim Gault & Millau erhielt er mindere 16 Punkte und einen mürrischen Text. Die Preise changierten zwischen heftig bis überheblich, vor allem bei den Weinen. Lohses Onsen-Ei war zwar in aller Munde, aber er hinterlässt vor allem eine solide Küche mit Spitzenprodukten. Der Service und das Ambiente bleiben nur in blasser Erinnerung. Lohse wird noch mehr als bisher ins Fernsehfach wechseln, dort schätzt man solche nassforschen Typen. Das Restaurant wird eine Pause machen und die Zeit für einen Umbau sowie eine Neuorientierung nutzen.