

Gastro News Frankfurt

Facelift für Biancalani & Co

Die italienische Trilogie aus *Biancalani*, *Casa di Tomilaia* und Bar-Lounge am Walther-von-Cronberg-Platz in Frankfurt-Sachsenhausen wird renoviert und neu strukturiert. Ziel ist nicht nur eine Verschönerung, sondern auch eine Verbesserung der Küchensituation für Christoph Kubenz und sein Team. Das *Biancalani* schließt am 20. Dezember und wird vermutlich Ende Januar 2014 in neuem Look eröffnen. Die *Casa di Tomilaia* hat noch bis 23. Dezember Betrieb und wird am 2. Januar die Geschäfte wieder aufnehmen – dann auch mittags.

Oje: Das neue Steakhaus lässt auf sich warten



Der Start des neuen Lokals *Ojo de Agua* (im ehemaligen *Avocado* an der Hochstraße 27) verläuft etwas holprig: Die Eröffnung sollte bereits im November sein und wurde dann auf Dezember verschoben. Das „Wasser-Auge“ hat zwar geöffnet, doch momentan

gibt es nur Tatar, Suppen und Wein, während das Hauptprogramm mit argentinischen Steaks noch nicht zu haben ist. Grund: Die sanitären Einrichtungen stehen noch nicht, die Gäste müssen

sich mit Dixi-Toiletten vor der Tür begnügen. Ende Januar 2014 soll dann richtig eröffnet werden.

Das *Wine & Beef Kontor Ojo de Agua* wird von dem Schweizer Musiker Dieter Meier betrieben, der mit seiner Elektropop-Formation Yello recht erfolgreich war und inzwischen auch als Konzeptkünstler arbeitet. Dass Dieter Meier daneben ein millionenschwerer Unternehmer, Rinderzüchter und Weingutsbesitzer in Argentinien ist, war bislang eher in der Schweiz bekannt. In Zürich betreibt er bereits seit fünf Jahren ein Restaurant sowie einen Laden, über die er seine Rindersteaks, Bio-Gemüse und Weine verkauft.

Frohsinn verliert guten Küchenchef



Das *Frohsinn* im Thurn- und Taxis Palais unterhalb des Jumeirah-Hotels hat sich im Sommer als zentrales und hübsches Terrassen-Lokal beliebt gemacht. Die Patisserie glänzt mit sehr guten Kuchen, der Cappuccino gehört ebenfalls zu den besseren der Stadt. Sonst machte die Küche nicht viel von sich reden, bis vor einigen Monaten Christian Senff angeheuert wurde. Der ambitionierte Koch kann eine beachtliche Vita mit vielen erstklassigen Stationen

vorweisen, darunter das Victors von Christian Bau in Perl (3 Sterne im Michelin, 19 Punkte bei Gault Millau). Eigentlich sollte Senff das *Frohsinn* kulinarisch hochwertiger positionieren, was aber schon nach kurzer Zeit wegen unterschiedlicher Auffassung über die Qualitätsstrategie mit der Geschäftsführung scheiterte. Das ist bedauerlich, denn die Speisekarte und das Küchenniveau hatten sich durch Christian

Senff kurzfristig spürbar positiv entwickelt.

Die EZB lockt neue Lokale



Das Umfeld des fast fertiggestellten Bankengiganten EZB an der Hanauer Landstraße verändert sich täglich. Die Kaschemmen werden zusehends von neuen Adressen ergänzt oder gar ganz verdrängt. Diese Tendenz wird sich in den nächsten Wochen und Monaten noch weiter fortsetzen. Neuzugang neben dem rustikalen neudeutschen Gasthaus *Frankfurter Küche* ist das Lokal *Pavone* in der Sonnemanstraße 77. Dieser Italiener bietet Frühstückscafé, Eis-Salon und Snacks zum Mitnehmen. Spezialität sind Tramezzini. Diese unterschiedlich belegten italienischen Sandwiches können ganz wunderbar oder auch nur wie Bierdeckel schmecken. In diesem entscheidenden Unterschied liegt die Chance für das neue *Pavone*.

Kameha Suite: Der Feinschmecker beerdigt falsches Lokal

☒ Das Hamburger Magazin Feinschmecker alias Falschschmecker hat dem Lokal Kameha Suite nahe der Alten Oper das Ende bescheinigt. Und mit dem King Kamehameha Club an der Hanauer Landstraße verwechselt, der tatsächlich geschlossen wird und am 20. Dezember seine letzte Party feiert. Die Kameha Suite hingegen erfreut sich bester Gesundheit. Hausherr Carsten Rath und sein Geschäftsführer Christian Bordzio waren über die Meldung entsetzt und mussten sich viele Fragen von Lieferanten und Gästen anhören – und konnten allen versichern, dass die Kameha Suite keineswegs schließt und ganz im Gegenteil lebhaftes Geschäft verbuchen kann, die vor allem aus Veranstaltungen, Feiern und anderen Events resultieren.