

Gastro-News: Schönberger kocht jetzt im Höerhof

Vom Maingau in den Taunus

Der Höer Hof, ein Kleinod im Taunus in Idstein, bekommt am 1. Juni mit Daniel Schönberger einen neuen Küchenchef. Der 37 Jahre alte Koch war zuvor im Restaurant Maingau in Frankfurt und erarbeitete sich dort 15 Punkte im Gourmet Guide Gault Millau. Dies kommt einem Michelin-Stern sehr nahe, wobei diese Auszeichnung ausblieb. Davor arbeitete Schönberger im kulinarisch unauffälligen Hotel Kempinski Gravenbruch bei Frankfurt und im Sterne-Restaurant Hessler in Maintal. Schönberger steht für eine verfeinerte deutsche Küche auf dem Boden der französischen Klassik, wobei bislang seine Saucen und die Gabe zur schlichten Schönheit beeindruckten. Den bisherigen Küchenchef, Jens Matthias Krause (14 Punkte im Gault Millau), zieht es nach Zweibrücken. Der Höerhof ist ein sehenswertes Fachwerkensemble. Der romantische Renaissancebau wurde von einem Frankfurter Architektenpaar mit teilweise modernen Designerideen belebt und lohnt auch als Hotel einen Aufenthalt. Im schönen Innenhof lässt es sich unter einer mächtigen alten Linde schwelgen.



Daniel
Schönberger

Restaurant und Hotel Höerhof, Idstein im Taunus, Obergasse 26, Tel. 06126 500 26. Geöffnet Dienstag bis Samstag, 12-14 und 17.30-22 Uhr, Sonntag 12-14 Uhr, Montag 17.30-22 Uhr.

Zuwachs fürs Frankfurter Westend



Franz Zlumka hat sein neues Restaurant im Livingston'schen Palais im Frankfurter Westend eröffnet. Es heißt schlicht so, wie er selbst schon immer genannt wird: Herr Franz. Von Außen sieht es so schön aus, wie man so etwas meist nur von Ansichtskarten kennt. Innen wirkt alles noch kahl und kühl. Dass aber ausgerechnet bei Franz, dem Weinkenner, offene Weine von fragwürdiger Qualität ausgeschenkt werden, kann hoffentlich nur einem Versehen zuzuschreiben sein. Denn sonst würde genau die Basis fehlen, für die Franz Zlumka bislang bekannt war: Gute Weine zu netten Preisen. Das wird sich aber doch sicher wieder so einrichten lassen, oder? Seine Stammgäste zieht Franz Zlumka schon seit Jahren hinter sich her. In den ersten Tagen sah man im Lokal jedenfalls viele bekannte Gesichter aus der Kultur- und Show-Welt, von Wirtschaft und Politik. Hannelore Elstner gehörte zu den ersten Gästen, aber auch die Gastronomen anderer Lokale waren neugierig (eine Restaurantkritik folgt in *Biss*).

Franz Zlumka betrieb zuvor 15 Jahre lang mit dem Literaturhaus an der Bockenheimer Landstraße bereits ein anderes attraktives Lokal. Der 61 Jahre alte Gastronom aus Oberösterreich arbeitete als Koch, Barkeeper und Schiffsteward, bevor er sich

1983 selbständig machte. Er führte unter anderem auch das Orpheo in Frankfurt und gründete zu vorgerückter Stunde das Deutsche Institut für Hausmannskost.

Siehe auch Biss-Artikel:
www.fienholdbiss.de/2011/restaurant-pferdestall-frisch-gesattelt

Herr Franz, Frankfurt, Ulmenstraße 20, Tel. 069 71 37 96 09.

Dichtung & Wahrheit

Das Lokal Dichtung & Wahrheit Am Salzhaus in Frankfurt musste schließen, weil das benachbarte Goethehaus um die Sicherheit seiner wertvollen Sammlung fürchtet, die sich unmittelbar hinter der Küche des Lokals befindet und im Falle eines Feuers zerstört hätte werden können. Der bisherige Betreiber Sasa Rieger zog bereits ins Café im Filmmuseum am Mainufer. Nachfolger von Dichtung & Wahrheit Am Salzhaus soll Jochen Opitz werden, der nebenan ein Süßwarengeschäft führt. In seinem neuen Laden soll es auch Torten, Pralinen und andere Petit fours geben, die Küche wird jedenfalls nicht mehr gebraucht. Vor mehr als drei Jahrzehnten war an gleicher Stelle das Lokal Juchheim's vorhanden, ein Café mit japanischer Kost, das ebenfalls keinen Herd brauchte. Karl Juchheim exportierte sein Konditoreikonzept erfolgreich nach Japan. Heute ist daraus ein Konzern mit Filialen in ganz Asien geworden, wobei der Baumkuchen unverzichtbarer Bestandteil ist. Das größte und schönste Kaffeehaus von Juchheim steht im



japanischen Nagoya.

Werft-Lokal soll im Oktober eröffnen



Unterhalb der gigantischen Baustelle der Europäischen Zentralbank in Frankfurt wächst so langsam auch das neue Restaurant von Thomas Klüber (Betreiber vom erfolgreichen Walden). Das neue Werft-Lokal am Main mit dem sperrigen Namen *Das Oosten* will Anfang Oktober eröffnen. Das Lokal an der Ruhrorter Werft im Osten der Stadt soll auf drei Etagen und einem großen Garten über 1000 Gäste fassen können, wobei 50 Mitarbeiter vorgesehen sind. Das Projekt wird mindestens drei Millionen Euro kosten. Während der Luminale (15.-20. April) taucht die Multimedia-Künstlerin Leonie Bodeving das Lokalgerippe in ein anderes Licht.

Villa im Tal



Die schlechte Nachricht: Das *Restaurant M*, eine der wenigen guten Adressen in Wiesbaden, hat nach 10 Jahren geschlossen. Die gute Nachricht: Die beiden Betreiber Bernhard Weber und Markus Seegert eröffnen am 1. Mai ihr neues

Restaurant *Villa im Tal*, das bislang als Eventlocation diente. In dem attraktiven Lokal soll es nach bewährten Rezept weitergehen: Klassisches und Neues aus der Küche Österreichs mit mediterranen Anleihen. Die beiden großen Terrassen sind ebenso attraktiv wie das Innenleben. Das Restaurant soll nicht mehr als 50 Plätze haben. In der Küche wird wieder Markus Seegert verantwortlich sein, während Bernhard Weber das bekannte Serviceteam aus dem *M* führt. Das ebenfalls von Weber und Seegert betriebene adrette Vier-Sterne Boutique-Hotel de France in Wiesbaden ist von den Veränderungen nicht betroffen und bleibt wie es ist unter gleicher Führung.

Villa im Tal, Wiesbaden, Adamstal 4, Tel. 0611 23 86 228.
www.villaimtal.de