

Gastro News Rhein-Main

Schönberger geht in die Orangerie

Daniel Schönberger hat den Höerhof in Idstein verlassen und wechselt in die Orangerie im Kurpark von Bad Homburg. Derzeit arbeitet er noch am neuen Konzept, mit dem er im März starten will. Wie er im Gespräch mit uns erklärte, denkt er dabei grundsätzlich an eine klassische Küche mit modernem Touch und regionalen Bezügen. Mehr als ein Dutzend Positionen sollen nicht auf der Abendkarte stehen, darunter Gerichte aus dem Schmortopf. Die Preise wollen moderat bleiben und sich bei den Hauptgerichten überwiegend unter 30 Euro bewegen.

Der 37 Jahre alte Schönberger kehrt dem Schmuckstück Höerhof den Rücken, weil man ihm nicht genug Mitarbeiter an die Seite stellte, wie er jetzt enttäuscht äußerte. Davor arbeitete er als Küchenchef im Frankfurter Lokal Döpfners im Maingau, wo er mit sehr soliden und ausdrucksvollen klassischen Gerichten überzeugte. Die bekannteste Station seiner Laufbahn war das Restaurant Hessler in Maintal-Dörnigheim.



Daniel
Schönberger

Die Orangerie im Kurpark von Bad Homburg wurde 1844 unter Kurfürst Wilhelm von Hessen erbaut. Sie diente ihm als schützendes Winterquartier für seine Orangenbäume, die er pflanzte um seine Spielschulden zu bezahlen. In den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts entstand daraus nach einem Umbau ein Café. Im Januar 2010 wurde das Café im Kurpark vom Bad Homburger Cateringunternehmen Huber übernommen, das es komplett renovieren ließ. Neben einer Metzgerei, der Urzelle des Unternehmens, betreibt Huber die Gastronomie der Oper Frankfurt, die Panorama-Bar im Schauspiel und das benachbarte Fundus. Der Huber Cateringservice verantwortet vor allem die Bewirtschaftung des Kurhauses und des Schlosses in Bad Homburg. Huber wird noch immer als Familienbetrieb geführt, inzwischen in dritter und vierter Generation – Inhaberin ist Christa von Hesler Wagner.

Lindenbergs Kino-Bar



Das neue Hotel Lindenberg im Frankfurter Ostend ist reich an phantasievollen Ideen und originellen Ecken, ein besonders schöner Platz ist die Kino-Bar. Bislang war sie Hausgästen vorbehalten, nun öffnet sie sich dem Publikum. An jedem ersten Donnerstag im Monat können sich alle ab 20 Uhr zu Cocktails einfinden. Am Donnerstag, 7. Februar, will man ab 20 Uhr, „auf gebrochene Neujahrsvorsätze“ anstoßen. An diesem Abend wird die Kino-Bar getauft – auf den Namen Lucia, „die

Erleuchtete“.

Seven Swans wird größer



Frankfurts schmalstes Haus ist nicht nur optisch eine kleine Wundertüte, man wundert sich auch immer wieder, wie es Kimberley Unser in ihrer Puppenstubenküche schafft, gleich ein ganzes Menü zu zaubern, und das auch noch gut. Bislang war das Seven Swans ein Potpourri aus Restaurant, Hotel, Bar und Event-Location. Jetzt gibt es wichtige Neuerungen, die jedoch frühestens im März greifen. Das Restaurant Seven Swans wird größer und bekommt als Gastraum noch zusätzlich eine Etage, in der zuvor eine der beiden Suiten untergebracht war. Das schafft zu den bisherigen 14 Plätzen noch einmal 12 zusätzliche. Zudem wandert die Küche zwei Etagen höher und erhält damit auch mehr Platz und Spielraum. Ein neues Highlight für die Restaurantgäste wird die kleine Terrasse mit Domblick sein, auf der vier Personen Platz haben. Dieser Logenplatz war bislang den Suitengästen vorbehalten. Das Seven Swans ist jetzt kein Restaurant mit Betten mehr, was Hotel war, wird als Event-Location genutzt. Wahrscheinlich die richtige Entscheidung, denn das Seven Swans hat als Restaurant eine sehr gute Entwicklung genommen und wird immer beliebter. Das Restaurant Seven Swans wird vom aktuellen Gault Millau erneut mit 15 Punkten bewertet, Küchenchefin Kimberley Unser wurde vom gleichen Gourmet Guide 2012 zur „Entdeckung des

Jahres“ gekürt.

LF