

Gastro News Rhein Main

Zwei neue Lokale in der Pole Position der Altstadt

Der Platz am Fahrtor gegenüber dem berühmten Eisernen Steg in Frankfurt ist als Eingang zur Altstadt besonders prominent, wurde bislang aber gastronomisch nicht genutzt. Jetzt wird er gleich durch zwei neue Lokale belebt: Das **Café Fahrtor** und das **Frankfurter Wirtshaus**. Das Café von Kay Exenberger hat bereits eröffnet und sonnt sich an seiner Pole Position. An dieser Stelle läuft halb Frankfurt vorbei, ziehen die Touristenströme zum Römerberg. Das Café im Rententurm des Historischen Museums hat zehn Terrassentische sowie weitere Plätze im ersten Stock. Dort kann man mit Blick auf den Eisernen Steg, auch das ehemalige Café Hollhorst und das historische Haus Wertheim aussichtsreich genießen, besonders lauschig im Erker. Es gibt einige Snacks und Kuchen, jedoch nicht nur Kaffee, sondern auch Weine von Pfannebecker aus Rheinhessen und Markus Schneider aus der Pfalz sowie Rothenbücher Apfelwein. Die Sonnenschirme sind ansehnlich, was ja leiderer Seltenheitswert hat. Daran könnten sich die anderen Lokale ringsum mit ihren erschreckend hässlichen Werbeaufdrucken jedenfalls mal ein Beispiel nehmen.



Café Fahrter

Gegenüber vom Café Fahrter hat Kunsthandwerker Hassan seinen Platz und bietet schöne Geschenke an, die er aus Messern, Gabeln, Löffeln und anderen Küchenutensilien anfertigt. Dahinter gehen Handwerker ins Arbeitsfinale, denn das neue **Frankfurter Wirtshaus** am Mainkai 35 soll noch im Sommer eröffnen. Pächter ist die Binding Brauerei, Betreiber sind Cagdas Özdemir und seine Frau Funda. Die beiden sind bislang kulinarisch nicht auffällig geworden und führen das Lokal Park Avenue im Retortenbezirk Riedberg. Es gab viele und auch renommierte Interessenten aus der Gastroszene für diese bemerkenswerte Location, doch die meisten schreckte letztlich die hohe Pacht von 18.000 € ab. Es müssen außerdem immerhin über 400 Sitzplätze innen und außen bespielt werden. Mit Fine Dining lässt sich das nicht machen, weshalb das Frankfurter Wirtshaus auch rustikale deutsch-regionale Küche anstrebt. 10 Köche und mindestens 20 Servicekräfte sind dafür vorgesehen. Wenn man die enorme Miete und die hohen Personalkosten berechnet, weiß man, welche Summen der künftige Gastronom hier täglich umsetzen muss. An gleicher Stelle wie das Frankfurter Wirtshaus waren bis zum Zweiten Weltkrieg die Main-Terrassen

zu Hause.

Allgaiers wird verkauft



Allgaiers Frankfurt

Das Restaurant **Allgaiers** in Königstein steht zum Verkauf, aber auch im Frankfurter Allgaiers gibt es eine Veränderung: Jakkapong Euler steigt zum Küchenchef auf. Der Spross einer Thailänderin und eines Deutschen absolvierte seine Ausbildung unter Uwe Weber im Frankfurter Museumsufer-Restaurant Emma Metzler und wechselte nach seiner Lehre vor vier Jahren direkt ins Allgaiers. Jakkapong Euler wird seine thailändischen Wurzeln hoffentlich auch auf der Speisekarte einbringen. Ab Juni können zudem die Weine des Restaurants direkt vor Ort gekauft und mitgenommen werden. Es handelt sich ausschließlich um Direktimporte und Weine, welche ohne Zwischenhändler vom Winzer bezogen werden, was zu netten Preisen verhilft. Neue Hausmarke wird der sehr gute Champagner von Roger Coulon sein. Stefan Allgaiers Restaurant in Königstein soll geschlossen werden, die Immobilie steht zum Verkauf – mit kompletter Ausstattung (u.a. Molteni-Herd, Eurocave-Weinklimaschränke, Berkel-Schneidemaschine).

Ur-Schänke Steinernes Haus schließt und bekommt neuen Pächter



Das **Steinerne Haus** in der Frankfurter Altstadt ist ab sofort für ein ganzes Jahr wegen Sanierungsarbeiten geschlossen. Der bisherige langjährige Pächter Hans Jürgen

Balser wird es nicht mehr weiterführen. Er geht keineswegs freiwillig und würde gerne noch in Frankfurt bleiben, befürchtet nach der gründlichen und längst überfälligen Sanierung durch die Stadt aber eine deutliche Pachterhöhung. Es wird also alsbald einen neuen Wirt geben.

Das trutzige Bauwerk wurde vor 500 Jahren errichtet und war zu dieser Zeit in der Gegend das einzige Bauwerk aus Stein, die anderen Häuser im Revier zeigten Fachwerk. Die Gaststätte in der Braubachstraße schließt rückseitig an das neue Dom-Römer-Areal an, besser bekannt als „neue Altstadt“. Das Steinerne Haus wurde im Zweiten Weltkrieg innen zerstört, die Fassade blieb erhalten. 1946 begann der Wiederaufbau. Seit 100 Jahren wird dort Gastronomie betrieben, 1983 übernahm Hans Jürgen Balser das Lokal, dessen Name mit dem Steinernen Haus besonders stark verbunden ist. Es gab dort schon Steaks vom Lavagrill, bevor dies Mode wurde. Auch die Gulaschsuppe und andere Gassenhauer zeigten Statur. Die letzten Jahre wurden im Steinernen Haus asiatische Reisegruppen gefüttert, es war gehörig viel Platz für ganze Bussladungen. Vielleicht findet das Steinerne Haus wieder zu seiner alten Form der Anfangsjahre zurück. Das wäre angesichts der größtenteils eher schwachen Gastronomie in der Frankfurter Altstadt wünschenswert.

Seven Swans mit neuem Küchenchef



Ricky Seward

Ricky Seward wird neuer Küchenchef im Frankfurter **Seven Swans**, das sich ganz der vegetarischen Küche verschrieben hat. Der 29 Jahre alte Seward arbeitete zuvor im Ausland und in den Frankfurter Lokalen, Villa Merton, Chairs, Kameha Suite und Opéra. Im Seven Swans will er mit Kombinationen aus Porree, Fichte und Asche überraschen und mit Karotte und Rauch mit Holsteiner Blut oder Gurke mit Moorwurzel und Nessel jonglieren. Der ehemalige Küchenchef des Seven Swans Jan Hoffmann wird, wie zu erwarten war, nicht mehr im Team bleiben, wobei noch keine neue Station bekannt ist.

Walon & Rosetti im Park hat eröffnet



Der kleine Park am Wiesenhüttenplatz vor dem Hotel Méridien ist bislang nur als Lagerstätte für zwielichtige Gestalten ins Blickfeld gerückt. Das soll nun mit einem neuen Projekt des Gastronomen Radu Rosetti anders werden. Mitten auf dieser im Grunde schönen grünen Insel mit vielen schattenspendenden Bäumen entstand jetzt *Walon & Rosetti im Park*. Man könnte es Holzhütte oder Biergarten nennen, aber weniger Kiosk. Oder einfach Rosetti on the Green in ironischer Anspielung auf den riesigen Central Park in New York. Um das Holzhaus scharen sich blaugestrichene Holzbänke und -stühle sowie Stehtische. Wein, Bier Apfelwein, Gegrilltes. Die Cabana soll täglich bis 24 Uhr geöffnet bleiben und wird um 17 Uhr öffnen.

Bisher ist das Angebot noch vorsichtig aufgestellt, man will ausloten, was läuft. Deshalb handelt es sich auch um eine Art Pop-up, denn aus diesem Objekt soll noch mehr werden. Die Betreiber verstehen dies als Ouvertüre zu einer größeren Geschichte, die für nächstes Jahr geplant wird. Aus der grünen Insel könnte ein Volksgarten werden. Jetzt ist diese Location so etwas wie eine Gastronomie mit Sozialarbeit. Die Stadt sollte froh sein und unterstützend wirken, dass hier ein geschundenes Stück Frankfurt mit neuem Leben erfüllt wird, aber auch das Hotel Méridien gewinnt durch den wiederbelebten Platz. Die ebenfalls vor kurzem eröffnete Black Dog Bar im Hotel wird ja auch von Radu Rosetti betrieben. Beide Lokale

könnten von ihrer Synergie profitieren, denn das Parkgeschäft funktioniert vor allem bei gutem Wetter und die Bar eher, wenn die Regenschirme gespannt werden oder die Parkhütte geschlossen hat.

Golden Wing macht den Abflug

Noch mehr Pizza für Frankfurt

Aus dem ehemaligen **Steakhaus Golden Wing** in der Schweizer Straße 15 wird eine Pizzeria, die vom stadtbekanntem Unternehmen Dick & Doof betrieben werden soll. Immobilienunternehmer Oliver W. Storz „beendet sein Gastronomie-Abenteuer“, weil seine Frau bald ein Baby bekommt. „Das Lokal hatte ich für meine Frau gebaut und nun macht sie Baby-Pause. Ich hätte es nicht geschafft, mich zusätzlich noch um das Restaurant zu kümmern“, so Storz, der sich auf sein Kerngeschäft, den Immobilienhandel, konzentrieren möchte. „Wir hatten viele, viele, die sich für dieses Objekt interessiert haben“, erklärt Unternehmer Storz. „Weit mehr als hundert Bewerber schauten sich unsere Fläche an, unter ihnen sehr viel Neulinge in der Gastronomie. „Aber wir wollten unbedingt einen Pächter haben, der mit seinem Angebot in die Schweizer Straße passt“, schildert Storz, warum seine Wahl auf ein italienisches Lokal fiel. „Wichtig war uns auch, dass wir es mit Profis zu tun haben, die ihr Geschäft und ihr Handwerk verstehen.“ Ach so, endlich mal Profis. Das mit dem Baby ist natürlich eine nette Story, man muss aber realistisch bleiben, denn das kleine Lokal lief nicht gerade gut und hatte viel zu wenige Plätze, um wirtschaftlich rentabel sein zu können.

Das Atelier Wilma in der nahen Schneckenhofstraße wurde schon letztes Jahr beerdigt und ist nach mehrmonatigem Leerstand nun auch zu einer Pizzeria geworden, die von Graf Solms betrieben wird.

Photocredit: Barbara Fienhold, Steinernes Haus, Seven Swans