

Gastro News

Party im Waldstadion

Nicht nur viele Kinder träumen davon, ein Fußballstadion ganz allein für sich zu haben. Wer etwas älter ist, mehr Geld oder bessere Kontakte hat, kann sich so ein Stadion aber auch mieten. Das Frankfurter Waldstadion gehört jedenfalls zu den interessantesten Locations der Stadt. Das hochglänzende Top Magazin Frankfurt hat das Stadion als Eventbühne genutzt und ein rauschendes Fest mit 300 geladenen Gästen gefeiert. Mit guter Musik, die so angenehm war, dass man auch gute Gespräche führen konnte. Nette Idee: Bei der Vanity Fair gab es Eintrachtschals als Souvenir. Das Catering war ein Eigentor, der Service zeigte sich sturmerprobt. Fast alles wie in der 1. Liga.

Kein Café im Rententurm



Im gerade ansehnlich restaurierten spätgotischen Rententurm wird es nun doch kein Café geben. Der strategisch hervorragend zwischen Fahrtor und Eisernem Steg liegende Platz wäre ideal dafür gewesen, vor allem für den Betreiber, denn hier laufen alle Touristen und halb Frankfurt vorbei. In der Gerüchteküche dampfte es gehörig, es war von vielen Bewerbern die Rede. Auch vom

gegenüberliegenden Spitzenkonditor Hollhorst. Den hätten wir sehr gerne auch dort gesehen, aber nun darf man hier im Erdgeschoss nur Bilder vom alten Frankfurt bewundern. Das neue und als Ergänzung zum historischen Teil gedachte Museum nebenan soll dagegen eine Gastronomie bekommen. Dabei würde der historische und nun eröffnete Teil als Ausstellungsfläche reichen. Jetzt hat man noch über die freie Fläche einen großartigen Blick auf Nikolaikirche und Dom. Doch Frankfurt befindet sich im Bauwahn und mauert sich ein.

Neues Lokal an der Kleinmarkthalle

Die Kleinmarkthalle ist eine Goldgrube. Man steckt jedenfalls gerne viel Geld hinein. Vor allem der Rolanderhof, das Terrassenlokal auf der Galerie im ersten Stock, ist von früh bis spät von trinkfreudigen Gästen umlagert. Aber auch vor der Kleinmarkthalle geht es munter zu, gerade samstags, wenn einige Stände ganz open-air mit Champagner, Wein und Würstchen locken. Jetzt hat die bislang müde Gastronomie gegenüber am Liebfrauenberg einen neuen Pächter bekommen: Marcel Pickel, der mit seiner Partnerin Anja bereits die Weinstube am Römer hinter der Historischen Ostzeile (nicht zu verwechseln mit der Weinstube im Römer neben dem Standesamt) betreibt. Im neuen Lokal Liebfrauenberger gibt es Hessisches und das, was man einst gutbürgerliche Küche nannte. Beim Festival der Grünen Soße belegte das Lokal den zweiten Platz. Wie in den alten und zumeist ausgestorbenen Fernsehkneipen will man hier dem Fußball und seinen Fans einen Platz geben. Die Flimmerkiste läuft auf vollen Touren, vor allem zwischen dem 8. Juni und 1. Juli zur Fußball-Europameisterschaft.

Flüssiges Fleisch

mit Saumagen

Der neue Weinladen *Westlage* im Frankfurter Westend geht fleißig mit ausgesuchten kulinarischen Angeboten ans Werk. Weine aus nahen Regionen und speziell der Pfalz (Kuhn, Rings etc.), Produkte von Landmetzgereien, handgerührte Marmeladen, Großmutter's Suppen und andere traditionelle Erzeugnisse stehen im Sortiment. Der Shop ist gut bestückt, daneben betreibt man noch Catering, Weinverkostungen und Geschenksservice. Ein Spaß besonderer Art sind die lockeren Weinverkostungen, vor allem, wenn so muntere Winzer wie Uli Metzger zu Gast sind, und dazu Leckeres wie angebratener Saumagen gereicht wird.

Uli Metzger hatte gemeinsam mit seiner Agentur die aufsehenerregende Idee, statt der üblichen Klassifizierung à la Kabinett und Spätlese eine Qualitätseinteilung nach Fleischerart vorzunehmen: Bei seinen Weinen laufen die Besten deshalb unter Filet (A), Gutsweine als Flanke (C). Das alles wäre nur ein netter Gag, doch Uli Metzger hat auch einige wirkliche Spaßweine zu bieten, die von einem ähnlich fröhlich-beschwingten Naturell wie er selbst sind. Der Sonnenberg Riesling gehört zu den schlanken und trocknen Vertretern von Metzger und fällt frisch mineralisch aus. Beim wonnigen Pink-Rosé freut man sich über das nette Schweinchen-Etikett, und der Rieslingsekt bietet ordentlich Geschmack für kleines Geld. Als Weißer und Schwarzer Bulle fallen Cuvées ins Gewicht, wobei auch hier das Etikett Programm ist. Der Schwarze Bulle aus Spätburgunder und Merlot gefällt durch seine Kräuterwürze sowie eine pfeffrige und leicht salzige Note. Überraschend gut präsentiert sich der sonst in Spanien ansässige Tempranillo, den man ruhig leicht kühl trinken kann. Flaschenpreise zwischen 7 und 22 €.

Betrieben wird Westlage vom Pfälzer Andreas Georg Dresch und dem Frankfurter Robert Schild. Dresch war zuvor als Marketingleiter in der Hotellerie tätig, Schild arbeitet in der Reisebranche als Grafik-Designer, was man auch dem ansprechenden Internetauftritt von Westlage ansieht.

Westlage, Frankfurt, Grüneburgweg 92, Tel. 069 95 50 94 70.
www.westlage-frankfurt.de



Uli Metzger

**Café Laumer mit Musik
und schrillen Zwischentönen**

Das legendäre Café Laumer an der Bockenheimer Landstraße hat inzwischen eine interessante Musikreihe mit Live-Künstlern etabliert, die einen Besuch lohnt. Das so genannte Nachtcafé startet meist ab 19 Uhr, wenn längst die letzten Torten gegessen sind. Wir würden noch viel lieber ins Laumer gehen, wenn endlich einmal Kaffee und Cappuccino schmecken würden und manches aus dem Sortiment nicht so von der Stange erschien. Inzwischen haben sich ohnehin dissonante Töne ergeben. Die neue und erst seit 1. Februar agierende Betreiberin Anja Klügling hat sich binnen weniger Wochen von ihrem Geschäftspartner getrennt und fluchtartig das Lokal im Groll verlassen. Als Geschäftsführer ist nur noch Jorge Hubermann im Amt. Anja Klügling war sehr engagiert angetreten, sie betreibt erfolgreich mehrere Cafés unter dem Namen *Merci* in Kronberg, Bad Soden und Eschborn. Zur Erinnerung: Das Café Laumer ist mehrmals in erhebliche Schwierigkeiten geraten und war letztes Jahr gerade erst erneut in die Insolvenz gegangen.



Café Laumer, Frankfurt, Bockenheimer Landstr. 67, Tel. 069 72 79 12.

www.cafelaumer.de