

Gastronomie fatal: Höhere Preise, schlechteres Essen

**Wenn die Mikrowelle
zweimal klingelt**

**Reinfall im Andalusia
in Frankfurt**

Wir besuchen mehrmals in der Woche die unterschiedlichsten Lokale, von rustikal bis fein. Noch nie hat die Gastronomie dabei einen so schlechten Eindruck hinterlassen wie heute. Ergebnis: Höhere Preise, bei gleichzeitig schlechteren Leistungen. Der Zeitpunkt dieser rasanten Talfahrt lässt sich sehr genau festlegen: Seit 2020, als die Corona-Krise begann, Restaurants und Hotels schließen mussten und Menschen in ihrer Freiheit unverhältnismäßig stark eingeschränkt wurden.

Noch vor zehn Jahren durften wir erfreut feststellen, dass man noch nie so gut in Deutschland essen gehen konnte. Der Rückblick und der Blick auf die jetzige Wirklichkeit sind erschreckend. 20 % unserer Restaurantbesuche fallen miserabel aus, 60 % sind von belangloser Mittelmäßigkeit und 20 % geraten ausgezeichnet. Teuer sind sie alle, aber vor allem die, bei denen Leistung und Qualität mangelhaft sind.



Andalucia

Der Besuch im Andalucia in Frankfurt Bockenheim war ein Tiefpunkt, ein Reigen an unglaublichen Geschmacksverirrungen. Schweinefilet in andalusischer Sherry-Sauce (9,50 €). Das Fleisch ist sehr zäh und trocken. Es schwimmt in einem Tümpel, der aus angebranntem alten Öl und süßem Sherry besteht. Ungenießbar. Das Schweinefilet war offenbar tiefgefroren und wurde kurz in der Mikrowelle aufgewärmt.

Gambas al Ajillo (10,90 €): Fünf abgezählte Gambas in ältlichem Öl mit dicker Brandkruste an der Tonschale. Überall in Spanien, und auch in Deutschland, werden diese sizzling und brandheiß serviert. Im Andalucia sind sie lauwarm und wurden offensichtlich lediglich in der Mikrowelle aufgewärmt. Erschreckend.

Croquetas Jamon Iberico (7,50 €): Die Kroketten sollten laut Speisekarte auch mit Iberico-Schinken gefüllt sein, bestehen aber lediglich aus fader Kartoffelmasse. So schlecht haben wir dieses Tapa-Gericht noch nie erlebt.

Chipirones a la plancha (8,90 €). Eine kleine Portion mit vier abgezählten Babytintenfischen und Avocadokleckschen sowie einem Stück Zitrone. Aufgewärmt, man hört die Mikrowelle förmlich

klingeln. Blamabel.

Albondigas in Tomatensauce (7,90 €). Geschmacksarme und sehr weiche Fleischbällchen in müder Fertigtomatensauce.

Während des Essens fragen wir uns, was der Koch wohl von Beruf sein mag. Hier kann weder ein Koch noch ein Spanier am Werk gewesen sein, statt Pfannen wurde vor allem die Mikrowelle eingesetzt.

Angesichts der mangelhaften Produktqualität und dem dilettantischen Umgang mit Essen erscheinen die Preise wie ein Raub.

Dass man Gäste an einem winzigen Tisch platziert, der die vielen Tapas und die Getränke kaum fassen kann, obwohl an diesem Abend viele Plätze frei bleiben, ist ebenfalls kaum zu fassen.

Ludwig Fienhold