

Gastronomie oder Seifenoper? Noch mehr Lokale für Frankfurts Promi-Platz an der Alten Oper

Was wird die neue Terrassen-Saison bringen?

Inzwischen kämpfen sieben Restaurants an Frankfurts schönstem Platz an der Alten Oper um die Gunst der Gäste. Die prominente Lage ist noch lange keine Garantie für Erfolg, denn die Mieten verschlingen viel Geld, was sich auch auf die Preise für Essen und Trinken auswirkt. Die während der Corona-Krise ausgeweitete Terrassenbestuhlung kann beibehalten werden, doch gelten ab 1. April auch einige neue Regeln. Zeltartige Aufbauten, Pavillons und Seitenteile an Sonnenschirmen und Markisen darf es dann nicht mehr geben, was der Optik des Opernplatzes auch gut tut. Ob man sich an kalten Tagen mit Heizpilzen behelfen muss, sollte man gleich mit überdenken, gerade explodierte ein solcher auf dem Römerberg auf der Terrasse des Lokals Römerbembel. Brandgefährlich, und das vor den Fachwerkhäusern der Historischen Ostzeile.



Einig
e
Lokal
e
verst
ehen
aus
ihrer
Lage
viel
zu
wenig
oder
sogar
gar
nicht
s zu
mache

n. Das 2016 eröffnete Sofitel und sein Restaurant Schöнемann scheinen immer noch nicht in Frankfurt angekommen zu sein. Ein Blick auf die rudimentäre und unsaubere Terrasse macht dies überdeutlich. In all den Jahren hat kein Hoteldirektor, kein Food & Beverage Manager und kein Küchenchef auch nur im geringsten etwas bewegt und positiv auf sich aufmerksam gemacht. Man hat das Gefühl, das sich niemand verantwortlich fühlt und den Aufenthalt in Frankfurt nur als Übergangsstation empfindet.



Die Lage vis à vis der Alten Oper war der am stärksten umworbene Hotelstandort

Frankfurts. Four Seasons und Mandarin Oriental sowie andere große Luxushotelmarken kämpften darum und verloren das Monopoly. Überraschend bekamen die weltumfassenden Accor Hotels 2011 den Zuschlag und kündigten daraufhin die Eröffnung des Sofitel Frankfurt Opera an, das nach den Worten des damaligen Direktors Denis de Schrevel die Nummer 1 auf dem Hotelmarkt in Frankfurt werden wollte. Dass man überhaupt ernst genommen wurde, lag bislang nicht an den eigenen Stärken, sondern vor allem an der schwachen Konkurrenz im Luxusbereich. Der Hessische Hof existiert nicht mehr als Hotel, der Frankfurter Hof hat seine Spitzengastronomie aufgegeben und damit noch mehr an Gewicht verloren. Die Villa Kennedy wurde von Rocco Forte verlassen und bekommt nun als Althoff Hotel die große Chance Frankfurts bestes Hotel zu werden.



Die
beide
n
gastr
onomi
sche
Neuzu
gänge
an
der
Alten
Oper,
Alfio
s und

Casa de Rosé, werden es nicht einfach haben. Nicht weil die Konkurrenz so außerordentlich gut wäre, sondern weil der Standort weit problematischer als gedacht ist – nicht allein wegen der dramatischen Mietpreise. Manchmal entscheiden nur Meter zwischen Erfolg und Misserfolg. Die Poleposition der Golden Mile an der Alten Oper hält das Restaurant Amoroso, dicht gefolgt von Charlot und Operncafé. Von dort hat man noch einen schönen Blick auf die Alte Oper, der weiter hinten nur noch seitlich möglich ist. Die vier letzten Lokale (Papa Enj, Schönemann, Alfios und Casa de Rosé) müssen sich noch mehr anstrengen, um auf sich aufmerksam zu machen.

Alfios und Casa de Rosé sollten sich durch ein anderes Konzept und bessere Leistungen in Küche und Keller vom Umfeld abheben, was leicht möglich wäre. Alfios versucht vor allem durch üppiges Interieur zu glänzen, Casa de Rosé mit heiter-buntem Design zu locken. Ein schlüssiges Konzept haben beide noch nicht gefunden. Die Chance von Casa de Rosé liegt darin, weit weniger ein Restaurant zu sein und mehr ein Treffpunkt mit kleinen Delikatessen und guten Weinen. Die kleinen Happen könnten zwangsweise verordnet werden, denn noch hindert eine entsprechende Konzession an mehr. Weit wichtiger wären gute Weine und solche, die es anderswo und gerade ringsum nicht

gibt. Davon ist bislang nichts zu spüren. Auch den Namen „Rosé“ sollte man zumindest mit einer vielfältigen, guten und fundierten Auswahl an Roséweinen einlösen. Der Opernplatz ist bekannt dafür, dass die Gäste dort vorzugsweise in Rosé baden oder sich mit Bubbles erfrischen.



Am Opernplatz ist immer etwas los, egal wie gut oder schlecht die Gastronomie ausfällt. Doch jetzt müssen sich mehr Lokale denn je den Kuchen teilen, haben die Gäste mehr Auswahl. Der Opernplatz ist das Revier von Prahlemann & Söhne. Die Gastronomie fiel stets eher durch

hohe Preise als solide Leistungen auf. Der Service inszenierte sich meist als Seifenoper, auf deren glitschigem Parkett man leicht ausrutschen konnte. Kulinarische Lobeshymnen mag man auf den Opernplatz nicht einstimmen. Die meisten hier können nicht einmal einen anständigen Cappuccino servieren.

Dabei war dieser Standort nicht immer so beliebt. Der neben dem Sofitel liegende Park war jahrelang als „Haschwiese“ verschrien und rief ständig die Polizei auf den Plan – wenngleich diese Wiese sich weit friedlicher und ordentlicher zeigte als alles, was heute um den Hauptbahnhof geschieht. Der Opernplatz selbst wurde lange als erstklassige Location verkannt. Erst als Hartmut Schiemann 1981 das später legendäre Operncafé eröffnete, entwickelte sich daraus Frankfurts beliebteste Sonnenbank mit einer gastronomischen Zeile, die nie für herausragende gastronomische Leistungen, aber stets für überheblichen Service und aberwitzige Preise bekannt war.

Text: Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara & Ludwig Fienhold

[BISS Artikel über das neue Casa de Rosé](#)

[BISS Artikel über das neue Alfios](#)

