Bohème-Charme mit gutem Wein: Dribbde Markt in Frankfurt

Positives Paradestück für ganz Sachsenhausen

Die Frankfurter Partyzone Sachsenhausen ist nicht nur Suffmeile für den schnellen alkoholischen Kopfschuss. Es gibt auch eine Oase im Viertel, die zu einem chilligen Treffpunkt für Weinfreunde wurde. Im Hof vom **Dribbde Markt (zuvor Markt im Hof)** gibt es Entdeckungen zu machen, auch für Anspruchsvolle.

Auf den flüchtigen Blick findet man eine erstaunliche Vielfalt an Apfelwein, Wein, Crement, Prosecco oder Champagner. Bei genauer Betrachtung wird

daraus ein Sortiment, das Qualität und Individualität bietet. Es dürfte wohl in ganz Sachsenhausen keinen so guten und wunderbar trockenen Prosecco geben wie den vom Weingut **Case Paolin** aus der Region Asolo. Dieser schöne Schäumer ist so trocken, genauer brut, dass ihn auch alle mögen werden, die sonst einen Bogen um blumige Vertreter dieser Spezies machen. Wenn man dann noch einen erstklassigen und dennoch preiswerten Wein wie den Soarda vom biodynmanisch arbeitenden Weingut **Contra Soarda** entdeckt, schließt man sofort Freundschaft mit dieser so anderen Adresse für Weinliebhaber. Der reinsortige saftige und gut strukturierte Wein aus der autochthonen Rebsorte Vespaiolo wächst auf vulkanischen Böden in Bassano del Grappa in Venezien. Zitrusfrische paart sich mit einem Hauch von Orangenzeste und Grapefruit und wird von einer anregenden Salzspur durchzogen, die ungemein Lust nach mehr macht.

Ausgesuchte Champagner und Schaumweine, die man sonst nicht findet, Nischenwinzer und Newcomer prägen das Sortiment. Und dass es dann auch noch die famosen Apfelschaumweine und Apfelweine von **Stier** gibt,

sollte gerade jene interessieren, die Sachsenhausen für ein nur im betrunkenen Zustand zu ertragenes Pflaster halten. Insgesamt stehen über 120 verschiedene Flaschen parat, Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland stehen im Vordergrund. Es existiert eine Karte mit offenen Angeboten, man kann aber auch jede Flasche aus dem Ladensortiment für ein Korkgeld von 15 € bekommen. Man sitzt auf kleinen Bänken im Hof oder im Marktladen selbst, der Geschäft und Vinothek in einem ist, wo man zwischen den Weinregalen plaudern und trinken kann.

Im Hof gastieren wechselnde Stände mit Tapas, Streetfood oder Imbiss jeglicher Art. Veronica von **Manduca** Food Truck & Catering brachte kürzlich häppchenweise spanische Tapas mit, würzige Chorizo, Manchegokäse und richtig gute Chimichurri-Sauce. **Kay Exenberger**, der ehemalige Tausendsassa-Gastronom, ist auch Experte für Flipper und Spielautomaten. Diesen Geräten ist ein eigener Raum gewidmet, die man bespielen oder auch kaufen kann. Es finden auf dem Hof auch Flohmärkte, Kunst Workshops,

Wein Tastings und anderes mehr statt (am besten aktuell auf der Webseite nachschauen).

Christiane Kern + Thomas Kastner

Betrieben wird der Dribbde Markt sehr engagiert von **Thomas Kastner** und **Christiane Kern**, die mit dem **Naschmarkt am Dom** eines der schönsten und besten Cafés mit ausgesuchten Leckereien betreibt. In der Wallstraße ist die Kneipendichte enorm, man kann von einem Lokal ins nächste fallen, wobei der Apfelwein keineswegs die Hauptrolle spielt. Der alte Platzhirsch **Lobster** hällt immer noch die Stellung, bei **Whisky Spirits** gab es eine Whiskymesse bei der auffällig viele Frauen ordentlich zum Zug kamen. So etwas wie den Dribbde-Markt hat es bislang aber nicht gegeben, er ist für die Szene eine große Bereicherung. Es sind genau solche Adressen, die das ramponierte Image von Sachsenhausen deutlich verbessern.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Hof-Laden Dribbdemarkt, Frankfurt, Wallstr. 11

Geöffnet Do + Fr 16.30 – 20.30 Uhr, Sa 12 – 20 Uhr.

Tel. 01512 3595355

www.dribbdemarkt.de

manduco
100% Hausgemachte Spanische Küche
1. Spanischer Chorizo
- milde Spanische Wurst mit Brot -
& Chimichurri-Dip
tapas teller - auch Veggi
9.-
1. Chorizo, manchego Käse, Datteln mit - Camembert, Aioli-Brot
Chimichurri Dip
2. Empanada, manchego Käse, Datteln, Oliven, Aioli-Brot, Chimichurri Dip
tapas teller Grande
Chorizo, Empanada, Ensalada Rusa, 13.-
jamón Serrano, manchego, Oliven,
Aioli-Brot, Dip - auch Veggi!!