Im Schirn-Lokal wird wieder gekocht

Badias Catering belebt leerstehendes Lokal

Badias Catering hat jetzt nach der Insolvenz von Nykke & Kokki das seit Wochen leerstehende Lokal in der Kunsthalle Schirn in Frankfurt übernommen. Vorerst wird samstags und sonntags von 10 bis 19 Uhr geöffnet sein. Kaffee, Kuchen, Tellergerichte sowie ein Sonntagsbrunch stehen im Repertoire. Einen richtigen Pächter für das Lokal zu finden ist wegen der massiven Bauarbeiten unmittelbar vor der Tür kaum möglich. Wahrscheinlich wird dies eine Interimslösung sein, so lange die Bauarbeiten andauern. Badias Catering ist für Pop-Up-Restaurants bekannt an verschiedenen Locations und vor allem in der Kunstszene bekannt. Deshalb auch die Verbindung zur Kunsthalle Schirn.

Die Pachtvergabe der Schirn-Gastronomie durch die Stadt Frankfurt beziehungsweise den Direktor Max Hollein hat sich in den letzten Jahren als unglücklich erwiesen, Nykke & Kokki waren der vorläufige negative Höhepunkt. Das Lokal hat es nicht geschafft und war von Anfang an ein Problemfall, was zunächst auch nichts mit den Bauarbeiten zu tun hatte. Es fehlte einfach an einem Konzept, guter Küche und solidem Service. Viel Lärm um Nichts machten auch die Vorgänger Hill & Ott mit Russen-Disco und Salsa-Partys. Nicht nur zum Ärger der Nachbarn, auch Max Hollein ärgerte sich und griff ein, um das Dasein der Schirn-Cafés als Krawallschachtel zu beenden.

Badia

Dabei war die Schirn einmal eine gastronomische Visitenkarte Frankfurts. In dem Rundbau der 1986 eröffneten Kunsthalle Schirn war zunächst ein profanes Tagescafé untergebracht. Erst zwei Jahre später machte daraus der damalige Multi-Gastronom Gerd Schüler so etwas wie Frankfurts erste Lounge. «Barock ironisch» nannte Designer Peter Gerigk die amüsant-kitschige Einrichtung aus goldenem und blauem Mobiliar, das einem Theaterfundus entliehen schien, indes vom schrägen Schnick-Schnack-Shop «Domizil» stammte. Schon seinerzeit gab es Ärger. Der damalige Leiter der Kunsthalle Schirn, Christoph Vitali, fühlte sich übergangen und lehnte die Einrichtung kategorisch ab. So ganz erledigte sich der Zank nie. 1993 zog schließlich Klaus-Peter Kofler in das Schirn-Café ein – sein furioses Eröffnungsfest mit dem über die 100 Meter lange Theke tanzenden Teufelsgeiger von «Farfalle» gehörte zu den besten Events der Stadt und bleibt unvergessen.

Kofler etablierte Frankfurts schönste und beste Metropolen-Bar, servierte als erster Edel-Tapas und gutgemachte Drinks. Die Gäste standen in Dreierreihen hinter der Theke, bis ein Türsteher den Zugang regulieren sollte, was wegen dessen Rüpelhaftigkeit gründlich danebenging. Kein Frankfurter Lokal aber war damals beliebter und wurde so überrannt. Nicht wenige der auffällig fähigen und freundlichen Mitarbeiter hatten bald

ihre eigenen Läden. Doch auch Kofler, hochoffiziell von der Stadt Frankfurt von Bad Homburg an den Main berufen und willkommen geheißen, fand später in dem für die Pacht zuständigen Liegenschaftsamt aus nicht nachvollziehbaren Gründen heftige Gegner.

Die Verantwortlichen könnten die Zeit der jetzigen Zwischenlösung nutzen und sich endlich auf einen kompetenten Gastronomen besinnen, der das Schirn-Café wieder zu einer prominenten und guten Adresse macht. Wenn die Bauarbeiten am Dom-Römer-Areal einmal beendet sein sollten, ist die Lage unmittelbar am Krönungsweg herausragend. Und bedarf einer ebensolchen Gastronomie.

LF

Gastronoven & Mafia-Lokale

Bugsy Siegel

Die Gastronoven Adinast & Metzler schießen sich auf Mafia-Bosse-Namen für ihre Lokale ein. Nach Maxie Eisen, heißt nun ihr neues Restaurant in der Nähe des Frankfurter Hauptbahnhofs Stanley Diamond. Beides jüdische Gangster der Kosher-Nostra. Für die nächsten Lokale hätten wir auch noch ein paar schöne Namen von einschlägigen Mafiosi: Herbert Blitzstein, Harry

Horowitz, Meyer Lansky, Max Mermelstein, Bugsy Siegel, Albert Tannenbaum.

Die Zeitung Die Welt und die Frankfurter Medien haben seitenweise viel PR für das Stanley Diamond gemacht, jede Erbse auf dem Teller beschrieben und im Canon der Ahnungslosigkeit die wichtigste Information unterschlagen: Wer für die Küche verantwortlich ist. Also bitte: Küchenchef ist Alexander Nixdorf. Er hat zuvor im schönen Schloss Velden am Wörthersee gearbeitet, stand für einige Monate auf der Burg Schwarzenstein im Rheingau am Herd und war Souschef im Coq au Vin im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Zuletzt war Nixdorf Souschef im Walk´schen Haus im badischen Weingarten, das vom Gault Millau mit 15 Punkten bewertet und vom Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

LF