

Italien reloaded: Das Biancalani ist wieder zurück!

Die unglaubliche Wiedergeburt eines Top-Restaurants

Von Ludwig Fienhold

Nicht einmal das Ritz in Paris leistete sich eine solch lange Umbauzeit. Jetzt wurde nach drei Jahren das Frankfurter Restaurants Biancalani wieder eröffnet. Im neuen Look und mit überraschend anderer Konzeption. Eines ist jetzt schon sicher: So geistvoll gestaltet gibt es nur wenige Lokale. Christoph Kubenz und sein Team werden in einer offenen Wohnküche arbeiten, im Restaurant gibt es zudem eine Wein-Bar.



Kubenz (l.) & Schön

Bei vielen Lokalen kann man ja kaum von Gestaltung sprechen, es werden Tische und Stühle in einen Raum gestellt und die Wände mit Bildern verhängt. Im Biancalani erwartet den Gast auf knapp 300 Quadratmetern ein kulinarischer Kunstraum mit drei ineinander verwobenen Abteilungen. Das Biancalani-Restaurant, die Cucina-Wohnküche mit unterschiedlich platzierten Chefs Tables mitten im Geschehen und der Club Azzurro. Clou: Die Küche ist mit einem Monitor im Restaurant verbunden, damit die Gäste noch detaillierter jeden Cut verfolgen können. Aber lediglich im Bedarfsfall, das Display kann im Handumdrehen auch nur als Spiegel erkennbar sein. Die drei Biancalani-Sektionen sind miteinander verbunden, können aber durch bewegliche und textile Wände trickreich getrennt und neu gestaltet werden. Eigens für das Biancalani kunstvoll gefertigte Majolika (farbige glasierte Keramik-Kacheln) aus Neapel mit 70 Motiven, Tadelakt-Glanzputz, alter Eichenboden, weiße, graue und rote Backsteine sowie Theken, die wie Skulpturen erscheinen, machen aus dem neuen Biancalani ein

inspirierendes Quartier. Man spürt einen weltoffenen Geist mit Witz, Charme und Stil. „Das Restaurant gleicht einem Theater, in dem jeden Abend eine neue Inszenierung geboten wird“, meint Impresario Tom Bock, der gleichzeitig Regisseur und Bühnenbildner ist. Trotz der Neugestaltung wird auch bekanntes Design und Vintage-Interieur aus alten Biancalani-Tagen rezipiert, die markanten Cassina-Stühle, Wenge-Tische und Stalaktiten-Leuchten an der Decken haben als Klassiker großen Wiedererkennungswert. Insgesamt neue coole Technik, bei gleichzeitig warmer Atmosphäre. Klassik und Avantgarde finden hier spielerisch zusammen.



Es wird nicht leicht fallen, einen Lieblingsplatz auszusuchen, denn es gibt viele inter

essante Perspektiven zu entdecken. Die Tische mitten in der Wohnküche sind natürlich etwas Besonderes und werden ihre Liebhaber finden. Doch auch der Tisch im Restaurant unmittelbar an der Köche-Station lockt. Singles werden die Plätze an der Wein-Bar lieben oder die schmalen Tische mit Blick in den kleinen idyllischen Garten bevorzugen. Dort

wiederum kann man auch intime Rendezvous für zwei oder vier Gäste unter alten Platanen buchen. Das Biancalani entfacht die Fantasie und bietet einen idealen Ort als urbane Event-Location. In erster Linie ist dafür indes der neue Azzurro-Club vorgesehen, der mit eigener monolithischer Theke eine Allianz mit der bewährten Demarchi-Bar bildet, wobei in beiden Top-Barkeeper am Werk sind.



Küche
nchef
Chris
toph
Kuben
z und
sein
Sousc
hef
Tomas
Schön
wolle

n alles nur keinen gewohnten Italien-Standard bieten. Die Matrix der Biancalani-Küche ist zwar norditalienisch, vor allem entspringt sie der Toskana und der Emilia Romagna. Ein kreativer Kopf wie Kubenz steht aber für eine Weltküche italienischer Prägung, die hie und da Ausflüge in weitere italienische Regionen und andere Länder einfließen lässt. Mag das Terroir klassisch sein, Kubenz macht daraus eine individuelle, leichte, feine und raffinierte Küche. Nach eigenem Bekunden: Italian Classic Avantgarde. Gerichte wie ein mit Basilikum, Ingwer und Limette aromatisierter Taschenkreb auf geröstetem Focaccia nebst geschmortem Chicorée könnten Einzug auf die Speisekarte halten, an der aber noch bis zur letzten Minute gefeilt wird (eine Restaurantkritik folgt in BISS). Zum Repertoire gehören auch Brote vom fränkischen Ausnahmebäcker Arnd Erbel. En passant: Ein schöneres Besteck als im Biancalani, das man zudem als Handschmeichler überhaupt nicht mehr ablegen möchte, wird man kaum irgendwo finden.

Küchenchef Christoph Kubenz ist froh, dass die Wartezeit ein Ende hat. Er stand zuvor bei Juan Amador in Langen am Herd und zeigte danach als Chef im schauMahl in Offenbach sein Talent. Inzwischen hat er sich lange auf seinen Start vorbereiten können – gleich nebenan bei A Casa di Tomilaia. Kubenz und sein Team stehen in jedem Fall im neuen Biancalani in der schönsten Küche der Stadt, wobei selbst die Spülabteilung mit Majolika-Keramik-Kacheln ausgestattet wurde – wo gibt es sonst so etwas?



Restaurantleiter Max Schnell

Beim Entree des neuen Biancalani wird man gleich an die Wein-Bar gezogen, einen im verwaschenen Portofino-Orange

gestalteten Monolith mit lackierter Platte, die einem Riva-Boot aus Capri nachempfunden wurde. An der Theke kann man auch nur auf ein Glas und einen Happen an den Hockern Platz nehmen. Es gibt Wines by the glass, wobei die moderaten Preise auch Flaschen leicht zugänglich machen. Die Weinkarte zeigt Größe und eine sehr persönliche Handschrift. Sie setzt nicht auf die üblichen Verdächtigen und Flaschen für Etikettentrinker, sondern favorisiert auch Newcomer und lässt Entdeckungen Platz. Es sind ausschließlich Deutschland, Frankreich und Italien vertreten, zudem gibt es Flaschen aus den eigenen Weingütern in der Toskana, die Tausendsassa Tom Bock ebenfalls führt. Restaurantleiter des neuen Biancalani ist Max Schnell, als Sommelier agiert Dave Müller, der über 80 handverlesene Weine zu interpretieren hat. Restaurantleiter Max Schnell machte eine Ausbildung zum Koch im famosen Hotel Bareiss und wechselte dann in den Service ins bekannte Hotel Königshof nach München. Unter anderem war er Restaurantleiter im Kempinski Grand in Falkenstein und der Villa Rothschild in Königstein sowie dem Atelier Wilma in Frankfurt.

Tom Bock, Spiritus rector des Florentinischen Viertels am Mainufer in Sachsenhausen, stellt mit dem Biancalani eine italienische Armada auf, zu der neben dem neuen Restaurant noch das seit Jahren höchst bewährte Lokal A Casa di Tomilaia mit hochwertiger toskanischer Landhausküche, die gutgeführte Demarchi-Bar und der herausragende Eis-Salon Firenze gehören. Mehr Italien im Qualitätsformat findet man nirgendwo in Frankfurt – und weit darüber hinaus.



**Inf
orm
ati
one
n
auf
ein
en
Bli
ck**

Adresse: Walther-von-Cronberg-Platz 9

Reservierungen: Tel. 069 – 68977615

Email: eat@biancalani.de

Web: www.biancalani.de

Zahlungsmittel: Cash, EC, Visa. Mastercard, American Express

Sitzplätze: Je nach Aufteilung 35 – 55

Terrasse: 35 Plätze unter den Arkaden mit Blick auf die Piazza mit Wasserspielen, Skyline, den Main und Sonnenuntergänge

Öffnungszeiten: Di-Sa 18-24 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

Patron: Tom Bock

Restaurantleitung: Max Schnell

Sommelier: Dave Müller

Küchenchef: Christoph Kubenz

Souschef: Tomas Schön

Weine: 80 handverlesene Weine, Champagner und Spumante aus Norditalien, Frankreich und Deutschland sowie eine Selektion der Domaines Bock Demarchi-Spitzenweingüter Father & Pride Tuscany, Tomilaia und Bartolomeo Bocchi in der Toskana sowie befreundeten italienischen Winzern.

Azzurro Club: Bar-Club, Private Party, Events



Patron Tom Bock

Photocredit: Barbara Fienhold