

Kleinmarkthalle Frankfurt: Neues Lokal mit toller Rustikalküche und allerbesten Apfelweinen

Ran an Berndts Buletten

**Das Lokal Daheim wertet die
Markthalle auf**

Die Kleinmarkthalle, der Bauch von Frankfurt, gewinnt an Umfang. Sie wird immer mehr zu einer gastlichen Stätte mit kleinen Lokalen und Sitzplätzen. Ein Neuzugang macht besonders große Freude, weil man merkt, dass hier Profis am Werk sind. Frankfurt at its best: Sehr gute Rustikalküche und individuelle hochwertige Apfelweine. Nicht bloß ein Ableger, sondern eine eigenständige kleine und hochsympathische Einheit der Gastronomie vom Lorsbacher Thal in Sachsenhausen.



Pia & Frank Winkler

In dem neuen Lokal gibt es das, worauf man oft Lust hat, aber nur noch selten und schon gar nicht gut bekommt: Rinderroulade, Königsberger Klopse, Kalbsleber Berliner Art. Allein für Bernds Buletten mit Kartoffelstampf und Zwiebelmarmelade würden wir eigens angereist kommen. Die saftigen feinfleischigen und optimal gewürzten Buletten sind zu 100% von der Färse, die ein besonders zartes und aromatisches Fleisch hergibt. Die Bulette wird begleitet von leicht buttrigem Kartoffelstampf und einer köstlichen Zwiebelmarmelade. Bernd Schweizer ist ein richtiger Koch Marke old school und ein richtig guter Koch. Er kommt aus dem Schwarzwald und hat 27 Jahre bei Wessinger in Neu-Isenburg gearbeitet. Danach wechselte er ins Lorsbacher Thal nach Frankfurt-Sachsenhausen und konnte dort die Küchenleistungen weiter steigern. Diese Gaststätte hat eine herausragende

Küchen- und Apfelweinkultur ins Viertel gebracht, das sonst leider allzu oft seinem Ruf als Krawallschachtel nachkommt.



Bernd Schweizer

Die Betreiber vom *Daheim* Pia und Frank Winkler haben sechs Jahre um einen Platz in der Kleinmarkthalle gekämpft, die Geduld wird sich hoffentlich auszahlen. Die beiden bieten in ihrem Lokal in Frankfurt Sachsenhausen über 300 Apfelweinsorten aus Deutschland und der ganzen Welt an, wobei die hessischen Sorten im Mittelpunkt stehen. Auch im *Daheim* in der Kleinmarkthalle ist ein gutes Dutzend handverlesener und individueller Apfelweine zu bekommen. Der Hausschoppen vom Fass von der Kelterei Walther in Bruchköbel ist wunderbar

süffig und zischt die Hitze weg. Es geht aber noch spezieller, etwa mit einem Apfelwein von Jens Becker, der in Sachsenhausen einen tollen Apfelwein-Laden betreibt. Mit seinen ungewöhnlichen Geschmack fällt der Apfelwein *Roter Adam*, Selection Tönisvorst, von Harald Nolte aus dem Rahmen, dessen Sortiment überhaupt spannend ist. Unbedingt probieren sollte man außerdem den genialen Craft Cider *Holzapfel* von der schwäbischen Manufaktur Jörg Geiger. Aromen von Bratapfel, Karamell und Calvados finden zu einer schönen Fruchtsüße, die nicht kitschig ist und Lust auf die ganze Flasche macht. Wer es richtig trocken mag, wird die Goldparmäne von Weidmann & Groh aus Friedberg-Ockstadt lieben. Dieser satt-süffige Stoff gehört zum Besten, was die Apfelwein-Avantgarde hervorgebracht hat. Die Brüder Norman und Lorenz Groh und Reiner Weidmann bringen das Fass aber zum Überlaufen, weil sie auch noch ein hervorragendes Bier brauen (Kultland Brauerei). Wir sind begeistert von der Finesse, die dieses Bier weit aus der Masse herausragen lässt. Fruchtiger Hopfen, ausgewogene Malzigkeit und ein zartes Holunder-Aroma zeichnen dieses Meisterwerk regionaler Braukunst aus. Das Helle von Kultland ist obendrein das perfekte Sommerbier, weil es ungemein frisch ist und nur ein wenig über 3% Alkohol aufweist.



Das Lokal
Daheim,
in der
Kleinmark
thalle
oben auf
der
Galerie
zu
finden,
wirkt so
ganz
anders
als alles
andere
hier:
Offene
Küche,
Kleiner
netter
Speiserau

m, Stehhocker mit Blick auf das Geschehen in der wuseligen Markthalle. Viele Gerichte werden gerne im kleinen Einweckglas serviert, wobei es natürlich auch Teller dazu gibt. Man wird von manchen kleinen Happen überrascht sein. Die tollen Roten Bete von der Gärtnerei Rappelt werden so pikant zubereitet und köstlich kombiniert mit karamellisierten Walnüssen, Apfelwürfeln, Zwiebeln und geräucherten Forellenfilets, dass selbst Rote Bete Verächter staunen werden. Zu manchen Gerichten gibt es ein gutes Bauernbrot, auch das zeigt, wie sehr man um Qualität und Geschmack bemüht ist. Famos auch die Mini-Bratwürstchen vom Bauern Trapp, die es nur in der kleinen Version gibt. Der Wurstsalat ist klasse und wird einmal nicht mit Fleischwurst angerichtet, sondern mit würzigen und geräucherten Frankfurter Würstchen. Die Frankfurter Grüne Soße ist perfekt kräuterwürzig, wobei ein Wachtelei mehr dazu sicher vorteilhaft wäre. Der Handkäs spitze, weil er optimal

gereift und von einer selten zu erlebenden Geschmeidigkeit ist. Die Vinaigrette aus Zwiebeln und Apfelwein/Apfelsaft passt bestens. Die große und die kleine Häppchenreise haben wir schon im Lorsbacher Thal schätzen gelernt. Samstags gibt es nur diese hessischen Tapas und sonst keine Speisekarte, weil der Koch allein in seiner Küche einfach nicht nachkäme. Auch deshalb gibt es einiges nur zum Mitnehmen im Glas, etwa die Königsberger Klopse. Bernd Schweizer hat inzwischen Verstärkung im Service bekommen, der Run auf die Buletten und das ganze Sortiment ist vor allem freitags und samstags groß.

Ludwig Fienhold



Heringshäppchen

Daheim, Kleinmarkthalle, Eingang Liebfrauenberg oder Eingang Hasengasse 5-7. Offen 12-18 Uhr, Montag geschlossen.

Von Zeit zu Zeit stellen wir hier gute Lokale und bemerkenswerte Stände der Frankfurter Kleinmarkthalle vor.

Photocredit: Barbara Fienhold