

Küchenchef Hannes Ceglärz übernimmt das Restaurant Herr Franz

Lokal-Größe Franz Zlunka geht und bleibt

Franz Zlunka vom Lokal im Livingston Palais im Frankfurter Westend, das jeder nur als „Herr Franz“ kennt, will den Betrieb jetzt an Küchenchef Hannes Ceglärz übergeben. Das hat der 73 Jahre alte Gastronom schon länger vor, nun aber ist der Handover beschlossen. So ganz kann und will Franz nicht entschwinden, denn er ist das Gesicht dieses Lokals. Man wird ihn also noch oft im Lokal und auf der Terrasse erleben können, mit einem guten Glas, einer Zigarette und einem flotten Mundwerk. Der neue Patron Hannes Ceglärz hat sich als Küchenchef vor allem in der Emma Metzler bei Jacky Strenz hervorgetan, wo ihn der Gourmet Guide Gault & Millau für seine kreative Küche mit 16 Punkte auszeichnete, während ihn der Michelin ignorierte.

Der Herr Franz ist schon ein Phänomen. Er ist enorm beliebt und niemand scheint sich zu fragen, warum eigentlich. Franz Zlunka ist jedenfalls eine Lokal-Größe. Ähnlich wie sein Namensvetter, der Herr Franz aus dem legendären Wiener Café Hawelka, wo die Kellner noch Herren waren.

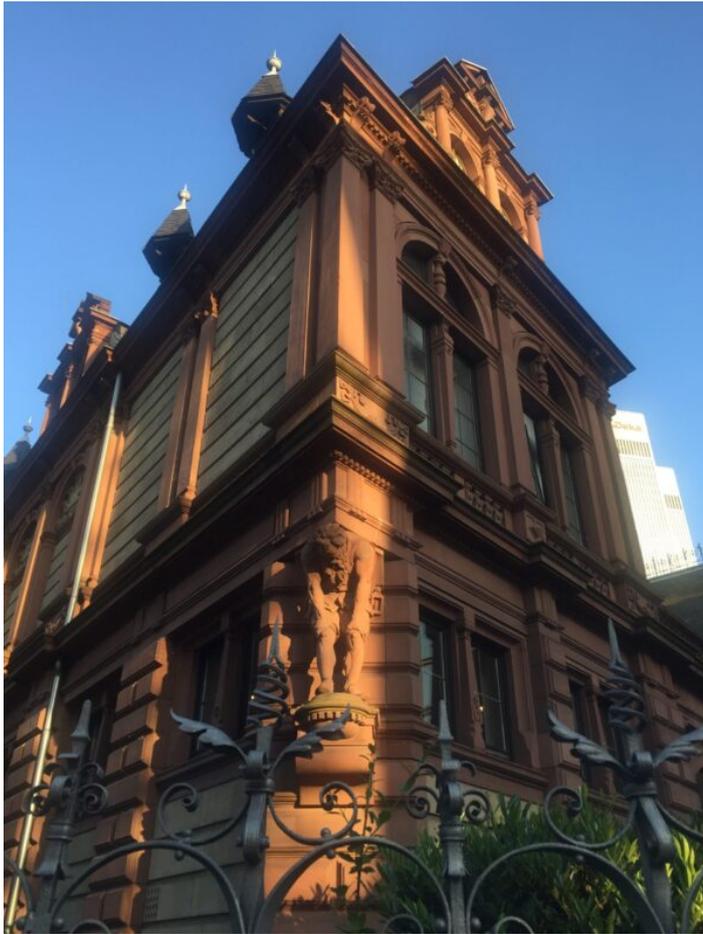


Herr Franz

Seine größte Zeit hatte Franz Zlunka im Literaturhaus an der Bockenheimer Landstraße. Es war einmalig, kauzig, kurios, und künstlerisch, so wie er halt eben auch. An eine Fortsetzung an anderer Stelle mochte man kaum glauben, aber sie ist irgendwie gelungen. Der historische Pferdestall im Westend, Livingston Palais genannt, ist schließlich ähnlich schön und inspirierend wie das Haus an der Bockenheimer. Keller und Küche haben sich auch nicht verändert. Auf Grüne Veltliner, knackige Rieslinge und große Franzosen ist nach wie vor Verlass. Manchmal aber meint es der Herr Franz gar nicht gut. Dann holt er eine Flasche heraus, die ein Weinhändler vergessen hat. Einen Orange-Wein, der auch noch Spitfire heißt. Untrinkbar. Das scheint ihm Spaß zu machen, dem Herrn Franz, so wie einst dem großen österreichischen Schriftsteller Thomas Bernhard seine Boshaftigkeiten, die von einer gewissen Gewitztheit begleitet wurden.

Franz Zlunka hatte auch den indischen Köchen seinen Stempel

aufgedrückt. Sie kochten mitunter, als wären sie von Großmüttern in Österreich großgezogen worden. Hannes Ceglaz wird die Küche behutsam modernisieren, ohne die Klassiker wie Wiener Schnitzel oder Gulasch aufzugeben. Mittags wird es wohl rustikal bleiben, abends ein wenig kreativer. Man wird sehen, man wird schmecken. So oder so tafelt man in einem Baudenkmal. Die Innenhof-Terrasse ist traumhaft, das Palais ein Schlösschen.



Das Publikum besteht zumeist aus Gästen, die man keineswegs als langweilig einstufen kann, wobei sie auch nicht unbedingt extravagant sind. Es ist ein Haufen von Individualisten und heiligen Trinkern. Auch viele Prominente sind darunter, wobei Hannelore Elstner einem besonders die Augen öffnete. Und doch erregt hier niemand Aufsehen, denn jeder hält sich für einen Promi.

Manchmal fragt man sich, warum der Franz so beliebt ist. Warum wohl: Weil er so ist, wie er ist. Franz Zlunka ist nicht der erste und auch nicht der letzte in seinem Lokal. Irgendwann ist er da und irgendwann ist er plötzlich weg. Und so wird es auch jetzt wieder sein.

Ludwig Fienhold

[Anzeige](#)



The Cooking Ape