

Kubenz ist neuer Küchenchef im Biancalani

Die Frankfurter Topadresse will spitze bleiben

Christoph Kubenz ist neuer Küchenchef im Restaurant *Biancalani* in Frankfurt. Er war erst vor wenigen Wochen vom *schauMahl* in Offenbach dorthin gewechselt. Kubenz löst damit Jan Cornelius Maier ab, der wiederum nach Köln zieht und sich für ein neues Gastronomieprojekt engagiert, bei dem Tom Bock Partner ist. Bock ist der Mentor der Italien-Trilogie aus *Biancalani*, *Casa di Tomilaia* und dazugehöriger Bar, zudem betreibt er ein Weingut in der Toskana und sorgt für allerbestes Olivenöl, das von seinen Plantagen aus der gleichen Region stammt.



Christoph Kubenz

Christoph Kubenz zeigte sein Talent bereits als Küchenchef im Restaurant *schauMahl*, dem nach wie vor einzigen guten Restaurant in Offenbach. Zuvor war er unter anderem bei Juan Amador in Langen. Wegen seiner sensiblen und doch ausdrucksvollen Handschrift zählt der 28jährige Kubenz zu den Hoffnungsträgern der jungen Garde. Der am 1. Juli scheidende Biancalani-Küchenchef Jan Cornelius Maier ist im Grunde ein kulinarischer Verwandter von Kubenz und zeigt ganz ähnliche Qualitäten. Er hat das Restaurant mit seiner überlegten Art hervorragend geführt und ein hohes Niveau gesetzt. Christoph Kubenz ist von der Stilistik durchaus ähnlich ausgerichtet, wird aber noch deutlicher sein Profil einbringen, mit dem er schon im *schauMahl* beeindruckte. Derzeit sind die beiden noch ganz kurz gemeinsam im Biancalani am Werk, das sich in Hochform zeigt.

Es gibt im Biancalani nach wie vor die gewohnten guten Standards – das hauseigene erstklassige Olivenöl mit frischem knusprigen Brot und eigene Salzmischungen sowie den einen oder anderen leckeren Happen als Entree aus der Küche. Grundsätzlich ist die Küche inzwischen noch ein klein wenig feiner, ausgewogener und ideenreicher geworden. Ganz leise und bedächtig schleicht sich ein Gericht in die Geschmackswelt, das lediglich aus Perlgrauen, Wurzelgemüse und pochiertem Bio-Ei besteht, aber in dieser Kombination zu einer Delikatesse wird. Ebenso gut sind die Scholle mit Pancetta und Spinat, Kartoffeln und getrockneten Feigen aus dem Ofen sowie der rosa gebratene Kalbstafelspitz. Diese leichten Finessen gibt es mittags, bei einem äußerst menschenfreundlich kalkulierten Menü für 12,50 Euro. Hauptgericht plus Salat oder Suppe (mit Dessert auch nur 15 €). Das *Menu Servizio Rapido* ist in Bezug auf Preis und Qualität schwer zu schlagen. Schnell serviert, aber nicht eilfertig in der Zubereitung. Christoph Kubenz setzt sich zwar schon jetzt überall ein, vor allem aber bei der Mittagskarte. Ab Juli wird er dann allein die Regie übernehmen, wobei er sich auf ein motiviertes Team stützen kann.



Vitello Tonato in
Bestform

Abends geht es grundsätzlich noch anspruchsvoller zu. Ein großartiges Gericht ist das Spanferkel aus dem Meersalz mit Lavendel und Salbei. Die Saucen, ob als Jus, Fleischsaft oder Sud, sind wunderbar im Extrakt. So auch beim optimal zubereiteten, geschmeidig-zarten und saftigen Brasato vom Bio-Müritzlamm mit Püree von Borlottibohnen in einer süffigen Chianti Classico-Sauce, einem der schönsten Gerichte im *Biancalani*. Der Branzino vom Grill beschert krosse Kruste und saftiges Innenleben und wird von geschmortem Fenchel und feiner Oliven-Salsa köstlich eskortiert. Schon jetzt ebenfalls ein Hausklassiker – Vitello Tonato à la *Biancalani*: Rosa gebratener Kalbsrücken, Anchovis, Granny Smith, Sashimi-Thunfisch (mit MSC-Siegel aus nachhaltiger Fischerei).

Sogar fleischlos wird man im *Biancalani* nicht abserviert, nach dem Motto „Wir tischen den gleichen Teller ohne Fleisch auf“. Man probiere nur einmal Gerichte wie das geräucherte Kartoffelsüppchen mit Haselnuss-Schnittlauch-Gnocchi. Überhaupt Gnocchi: Mögen sie sonst zum Ping Pong taugen, hier wird genau das daraus, was Italien in all seiner schönen schlichten Küche ausmacht. Jeder Teller zeigt gute Laune (Italien) und einen Hang zur Genauigkeit (Deutschland). In der Küche geben zwar Deutsche den Ton an, doch Hausherr Tom Bock,

der mehr in Italien als Deutschland zu Hause ist, bringt seine Erfahrungen mit ein.



Die Weinkarte verbessert sich stetig, hat ihr Klassenziel aber noch nicht erreicht. Dass man im Detail jedoch Flagge zeigt, belegt unter anderem der gute trockene Lambrusco – ein leider verpönter Schaumwein, der indes auch schön ausfallen kann. Der Service ist engagiert, die Damen

wischen mit großem Charme und viel Einsatzfreude kleine Schwächen weg – bei sich und den Gästen. Im Restaurant geht es oft lebhaft zu, das Publikum fällt zumeist durch lässigen Schick und entspannte Haltung auf. Man sitzt an langen Tafeln oder intimen Tischen (bei Pärchen sind die Fensterplätze am beliebtesten, bei Gruppen die zur offenen Küche). Die Straßenterrasse ist umrahmt von uralten Olivenbäumen, Zitronen und Weinreben, der Blick auf die riesige Wasserfontäne wirkt gerade im Sommer erfrischend.

Das *Biancalani* ist ein gutes Beispiel einer deutsch-italienischen Freundschaft. Italienisches Temperament und deutsche Präzision finden wohltuend zusammen, ohne sich gegenseitig zu entwaffnen.

Ludwig Fienhold



Bio-Ei, Perlgraupen,
Wurzelgemüse

*Biancalani, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 7-9, Tel.
069 68 97 76 15. www.biancalani.de Küchenöffnungszeiten:
Montag-Samstag 12.00 – 15.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr
Sonn- & Feiertag 15.00 – 21.00 Uhr.*

Bild oben rechts: Jan Cornelius Maier

Photo Credit: Barbara Fienhold



