

L´Arôme: Neues Lokal in Frankfurt macht Hoffnung

Kreative Küche am Schauspielhaus

Vorschusslorbeeren können schnell welken. Aber in diesem Fall riskieren wir es, denn Hai Hoàng Minh hat schon vielfach bewiesen, wie kreativ und handwerklich souverän er arbeiten kann. Er stand im Frankfurter Toprestaurant Lafleur bei Sternekoch Alfred Friedrich am Herd und zeigte als Küchenchef in der Frankfurter Botschaft, wie gut euro-asiatische Küche sein kann. Jetzt will der 38 Jahre alte gebürtige Vietnamese Mitte Juni sein Restaurant L´Arôme in der Neuen Mainzer Straße gleich gegenüber den Städtischen Bühnen eröffnen.



Hai
will
eine
welto
ffene
europ
äisch
-
asiat
ische
Küche
auf
den
Tisch
bring
en,
wie
es
sie
im
Umfel
d und
auch

sonst in Frankfurt noch nicht gibt. Er wusste zwar von Anfang an, welche Küchenrichtung er einschlagen will, betrieb aber zusätzlich Benchmarking, um sicher zu gehen, dass er über ausreichend Alleinstellungsmerkmale verfügt. Dumplings sind längst ein Trend, aber meist in der traditionellen Art. Hai möchte diese Teigtaschen mit hochwertigen Produkten füllen und vor allem frisch zubereiten. Überhaupt will er grundsätzlich klassische Speisen neu und auf seine Weise interpretieren. Die chinesischen Mooncakes sind meist ein süßes Teegebäck, können aber auch salzig sein. Sie haben eher symbolischen Charakter als höheren kulinarischen Wert. Im L'Arôme sollen sie mit spannenderen Produkten gefüllt und kombiniert werden, etwa Nusskrokant plus Gänseleber. Geplant sind Gerichte à la carte und zwei kleine Menüs. Zudem eine „asiatische Brettljause“ mit

verschiedenen Kleinigkeiten, gedämpft und gebraten. Wir werden dabei Bekanntschaft mit einer vietnamesischen „Mortadella“ machen, auf die wir gespannt sind.



Im L'Arôme wird es auch gute Weine geben. Ein Weinklimaschrank und Gläser von Spiegel

elau sind keine schlechte Voraussetzung. Die Karte wird zunächst kompakt ausfallen und gut 30 Positionen listen, der Schwerpunkt liegt auf Deutschland. Hai wird an der großen Theke vor der Küche seinen Platz finden, wo ihm die Gäste bei der Arbeit zusehen können. Küche und Service sollen mit jeweils drei Mitarbeitern/innen besetzt werden.

Holzoptik, warmes Ockergelb und florale Töne geben dem Lokal einen fröhlichen und friedvollen Anstrich. Die Holztische wirken einladend, besonders nett sitzt es sich am Fenster auf der Galerie mit Blick zum Theaterplatz aka Willy-Brandt-Platz. Das Restaurant bietet 52 Plätze auf zwei Etagen, auf der Terrasse können 10 bis 35 Gäste sitzen, über die Größe ist noch nicht das letzte Wort gesprochen. Vorerst soll nur abends von 17 bis 22 Uhr geöffnet sein, Sonntag und Montag bleibt das Lokal geschlossen. Das Lokal U-Bowl von Hai in der Töngesgasse bleibt übrigens weiter bestehen, es ist das beste seiner Art

in der Stadt.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold