

Mario Lohninger & Gregor Meyer betreiben gemeinsam das Holbein's im Städel Museum

Ein neues gastronomisches Dream Team?

Von Ludwig Fienhold

Die Sensation ist perfekt: Der Frankfurter Spitzenkoch Mario Lohninger, der wie berichtet seine Restaurants Silk und Micro nicht mehr weiter betreibt, wird mit dem Gastronomen und Feinkostunternehmer Gregor Meyer eine Partnerschaft eingehen und gemeinsam mit ihm das Lokal Holbein's im berühmten Städel Museum führen. Das neue Konzept, das aus der Aufsehen erregende Konstellation entsteht, wird ab Mitte August für die Gäste zu erleben sein. Der bisherige Küchenchef im Holbein's, Joe Ballmann, wechselt am 1. Juli nach neun Jahren in den der Öffentlichkeit nicht zugänglichen Frankfurter Airportclub, wo er Götz Rothacker ablöst, der dort seit 2009 am Herd stand.



Gregor Meyer (l.)
und Mario
Lohninger im
Holbein's

Das Holbeins am Frankfurter Museumsufer gehört zu den attraktiven und besonders gut laufenden Restaurants der Stadt. Nach 13 Jahren wird es nun aber doch zu deutlichen Veränderungen kommen. Allein durch ein Facelift soll dies erkennbar sein, aber auch mit einer Positionierung im höheren Segment. Eine neue Tischkultur (Service, Besteck, Gläser) wird ebenso dazugehören, wie eine andere Strukturierung der Gastronomie. Frische hausgemachte Gerichte bilden dabei die Basis. Mittags soll es ein Bar Room Menu geben, mit preiswerten, einfacheren und bürgerlich gedachten Angeboten (auch Burger, Pastrami Sandwich, eigene Wurstkreationen), abends ein Dining Room Menu mit anspruchsvolleren Speisen. Viele erstklassige Gerichte, wie man sie aus Lohningers Micro kennt, wird man vor allem abends im neuen Holbein's finden. Wie Mario Lohninger in einem Interview mit dieser Zeitung erklärte, soll es im neuen Holbein's kosmopolitisch zugehen. Motto: Das Beste aus aller Welt. Aber nach Art von Mario Lohninger. „Mittags darf es salopp sein, abends möchten wir mehr Sexy Food und Glamour.“ Im Holbein's ist durchaus Platz für zwei gastronomische Welten mit partiell unterschiedlicher Ausrichtung.

Den Wechsel vom schnellen unkomplizierten und auch preiswerten Lunch zum hochwertigen Dinner sehen Lohninger und Meyer nicht als Widerspruch, sondern als Ergänzung und eine Reaktion auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Mittags- und Abendgäste. Außerdem wird es eine Sushi Lounge geben. Der bereits im Silk & Micro für feinste japanische Delikatessen sorgende Kawano Hirofumi ist dafür verantwortlich. Überhaupt werden die Küche von Mario Lohningers Silk und Micro mit der vom Holbein's fusionieren, der Service bleibt weitgehend wie man ihn dort kennt.

Mario Lohningers gleichnamiges Lokal auf der Schweizer Straße in Sachsenhausen wird weiter so bleiben, wie man es kennt, „nur noch besser“, wie Mario Lohninger meint. Während sich Mario vor allem das erste Jahr mehr um das Holbein's kümmern



möchte, wird im Lohninger genannten Lokal Vater Paul am Herd stehen und Mutter Erika den Service führen. Letztlich aber bleibt das Lohninger ein Familienbetrieb mit Trio-Spitze. Schwerpunkt wird dabei Österreich klassisch und modern interpretiert sein.



Joe Ballmann

Das Restaurant Holbein's ist das Premium-Produkt von Gregor Meyer und seinem Unternehmen, zu dem zwei bemerkenswerte Feinkostläden, ein Bistro sowie zwei Betriebe am Frankfurter

Flughafen gehören. Außerdem ist Meyer seit Jahrzehnten als Caterer gut im Geschäft. Ähnlich wie die Nobel-Caterer Käfer in München und Kofler in Frankfurt, steuert nun auch Meyer verstärkt ein Restaurant als hochwertigen Blickfang an, das für eine Aufwertung des ganzen Unternehmens und als zusätzliches Marketinginstrument dienen dürfte. Das Holbein's war bislang zwar auch ohne diese Verstärkung sehr erfolgreich, doch durch die Partnerschaft mit Mario Lohninger wird es an Reputation gewinnen. Wenngleich ein Michelin-Stern, mehr Punkte im Gault Millau und andere Auszeichnungen in den Restaurantführern nicht zwanghaft angestrebt werden, so wächst mit der Fusion doch deutlich das Potential zu einer Steigerung nach oben. Es gilt dabei einige Hürden zu meistern: Das Lokal Holbein's wird stark von Museumsbesuchern aufgesucht, die sich an der Kunst satt gesehen haben und nur noch Lust auf ein Häppchen haben. Und besonders von Messegästen, die in erster Linie Spaß haben wollen, aber nur zu moderaten Preisen. Der ebenfalls angepeilte anspruchsvolle Genießer ist ein Gast, der auch im Hinblick auf die Bewertungen in den Gourmet Guides eine noch deutlichere Rolle spielen wird. Dieser Spagat wird zu sehr elastischen Darbietungen Anlass geben.

Holbein's

Das Restaurant Holbein's ist ein anspruchsvoller Amüsierbetrieb. Die Küche wird das weniger lustig empfinden, denn oft müssen über 100 Couverts rausgehen. Bei unserem letzten Besuch Ende Mai war das Lokal inklusive der Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt. Doch Küche und Service meisterten den Ansturm mit Bravour. Joe Ballmann verabschiedet sich jedenfalls als jemand, der mit Volldampf dabei war und trotzdem noch Sinn fürs Detail hatte und stimmige Kombinationen auf die Teller brachte.



Mario Lohninger

So heiter und lebhaft wie im Holbein's geht es in nur wenigen Lokalen der Stadt zu. Man kommt indes leicht in Tuchfühlung, die Tische stehen recht eng. Bei netten Nachbarn muss dies kein Nachteil sein, doch eine Verabredung mit dem Steuerberater oder der neuen Freundin sollte eher woanders stattfinden. Im Sommer gehört die Terrasse zu den besonders begehrten Plätzen in Frankfurt. Die Verbindung zwischen dem altherwürdigen Städel Museum und dem flotten Glashausrestaurant ist insgesamt sehr anschaulich gelungen und beinahe schon selbst zu einem Kunststück geworden.

Oft vom leichthändigen Spiel eines Pianisten begleitet, bietet das Lokal seit nunmehr 13 Jahren unkomplizierten Genuss auf gutem Niveau. Vor allem abends, wenn sich das Holbein's mit einer größeren Speisekarte vom Café-Bistro in ein Restaurant verwandelt. Es herrscht lässiger Schick, wie er stilistisch bislang auch zu der Küche von Jo Ballmann passte. Wir erinnern uns noch gut an das perfekt gegarte Filet vom weißen Heilbutt mit aromatischen Pfifferlingen, den saftigen Kabeljau unter der leichten Meerrettichkruste oder die Kombinationen vom Linumer Wiesenkalb – kleines Medaillon, geschmorte Bäckchen und ein delikates Fleischpflanzerl. Ab Mitte August wird sich das Holbein's in einem neuen Format präsentieren.

*Holbein´s, Frankfurt, Holbeinstraße 1, Tel. 069 660 566 66.
Täglich 10-24 Uhr, Montag 18-24 Uhr.*

www.meyer-frankfurt.de

Photo Credit: Martin Joppen