

# Marokko Streetfood, neuer Küchenchef im Walhofs & andere Gastro News

## Minilokal Denkmahl mit marokkanischem Streetfood

Das Minilokal **Denkmahl** in Frankfurt ist noch ein Geheimtipp. Es befindet sich zwar ganz nah am Main beim Restaurant Seven Swans und der Roten Bar, aber so versteckt in einer kleinen Seitengasse an der Großen Fischerstraße 19, das man es sehr leicht übersehen kann. Baguette mit Hackfleisch nebst Pommes frites klingt nicht exotisch, ist aber typisch für Straßenstände in Marokko. Hier wie dort belegt man das Baguette mit gebratenem Fleisch und Salat, oft auch mit einem Spiegelei. Eine Sauce in verschiedenen Schärfegraden gehört ebenfalls dazu. Das sehr gute, haptisch angenehme marokkanische Baguette ist leicht, kross und nicht so füllig und wird von einer marokkanischen Bäckerei in Frankfurt geliefert. Basis sind Maismehl und Maisgrieß.



Das Hackfleisch im **Denkmahl** fällt bestens gewürzt und saftig aus. So kann ein Imbiss zur Delikatesse werden. Bei sozialverträglichen Preisen von 4,50 € für die verschiedenen Baguettes wird man über die Qualität erstaunt sein. Auch die Süßkartoffel-Pommes sind

lecker, die Rosmarin-Pommes werden hausgemacht (jeweils 2,90 €). Auf Alkohol wird verzichtet, der hausgemachte Eistee hilft gerade im Sommer. Betrieben wird das Lokal von einer jungen netten marokkanischen Familie, die das unter Denkmalschutz stehende Haus zu würdigen weiß.

Das Lokal **Denkmahl** wurde aus einem alten Keller gehoben, wie er hier schon zu Schopenhauers Zeiten zu finden war, der ja unweit an der Schönen Aussicht wohnte. Die alten Klinker Backsteinmauern geben Charakter, aber auch sonst hat man sich viel Mühe gegeben und ein kleines bescheidenes Schmuckstück aus diesem einstigen Kellerloch gemacht. Im Souterrain finden 16 Gäste Platz, vor der Tür wurden einige Gartenstühle mit Tischchen platziert. Angenehm: Das Lokal hat täglich von 12 bis Mitternacht durchgehend geöffnet, am Freitag und Samstag sogar bis 2 Uhr. Tel. 01523 6528024.

## **Moritz Weinheimer wird neuer Küchenchef im Walhofs**

Gerade wurde die stark gastronomisch ausgerichtete **Weinbar**

**Walhofs** in Frankfurt Sachsenhausen von Sebastian Ziese, Zola Zingler und Florian Abel übernommen, schon gibt es entscheidende Änderungen: Der bisherige Küchenchef Oliver Selzer wechselte ins Biancalani. Neuer Küchenchef im Walhofs wird zum 1. Juli Moritz Weinheimer, der zuvor im Bidlabu arbeitete, einem kulinarisch ambitionierten Lokal nahe der Freßgass mit lässigem und künstlerischem Charakter.

## **Cem Yoldas führt jetzt den Georgenhof**

**Cem Yoldas**, langjähriger Restaurantleiter im Spitzenrestaurant **Ente** im **Nassauer Hof** in Wiesbaden und zuletzt Wirtschaftsdirektor im Hotel (das kurze Gastspiel beim Consortium in Wiesbaden ist kaum der Rede wert), wird jetzt Direktor in dem adretten **Hotel Georgenthal** in Hohenstein, das für Wellness und Golf sowie für Business-Tagungen und Events steht.

## **Winzer August Kessler präsentiert seine Nachfolger**

**August Kessler**, einer unserer Lieblingswinzer im Rheingau, hat jetzt seine Nachfolge geregelt und zwei junge Absolventen der Geisenheimer Hochschule in die Geschäftsleitung eingesetzt: Simon Batarseh und Daniel Steinle möchten die über Jahrzehnte gepflegte Philosophie des Hauses weiterführen und Weine mit unverwechselbarer Handschrift erzeugen, die das großartige Terroir des Rheingaus widerspiegeln. Anfang 2017

begann Kessler, sich sukzessive aus dem operativen Geschäft zurückzuziehen. Die freie Zeit verbringt er in den USA, wo er sich intensiv um den Ausbau des Vertriebs seiner Weine kümmert.

## Abschied vom Schlosshotel Kronberg



Franz Zimmermann

**Franz Zimmermann**, Direktor des wunderschönen und doch nicht ganz unproblematischen **Schlosshotels Kronberg**, wird sich nach acht Jahren verabschieden und wieder in seine Heimat nach Österreich gehen. In seine Ägide fallen nicht nur aufwendige Renovierungen, sondern auch Anstrengungen zur Erneuerung und Verbesserung der Küche, die viele Jahre davor ein unauffälliges Dasein führte. Immerhin schaffte es das Schlosshotel Kronberg inzwischen eine positive Erwähnung in dem einen oder anderen Restaurantführer zu bekommen. Mit Florian Hartmann wurde ein engagierter Küchenchef angeheuert, doch er allein kann keine Wunder vollbringen, da Küchenleistungen immer im Team entstehen. Hausherr Donatus

Landgraf von Hessen wird die Küchenbrigade weiter aufbessern müssen und sollte den kreativen Spielraum noch deutlich erweitern, sonst erstickt man wieder in staubiger Tradition. Überholt werden muss auch die in die Jahre gekommene Weinkarte und deren Preispolitik, der wie der gesamten Gastronomie die persönliche Note fehlt. Ein Nachfolger für den scheidenden Direktor Franz Zimmermann steht noch nicht fest.