

Mitten in der Markthalle zwischen Schinken und Champagner an blanken Tischen tafeln

Immer wieder anders,

immer wieder gut:

Frischeparadies Frankfurt

Von Ludwig Fienhold

Ein Glas vom umwerfend guten spanischen Verdejo *El Quinto Paraje* oder eine Flasche vom grandiosen Le Grand Blanc Brut Nature vom fränkischen Schloss Sommerhausen, der weit mehr Champagner als Sekt darstellt, macht aus jedem normalen Mittag ein Fest. Man sitzt neben prallen Schinkenkeulen, die von der Decke baumeln und Gesichter wie Oran Utans haben, und man ist umringt von Weinen, Sekten und Champagner, die adrett die Regale säumen. Als Gast hat man das Vergnügen mitten in der Markthalle zu sitzen und beim Essen und Trinken auch noch Lust aufs Essen und Trinken für zu Hause zu bekommen, denn alles hier kann man natürlich auch kaufen. Eine ziemlich raffinierte Atmosphäre, jedenfalls eine, die ungemein animiert und gute Laune macht. Das Frischeparadies in Frankfurt-Griesheim ist von außen eine alte Schachtel, innen aber eine kulinarische Wundertüte.



Saccollops & Garnelen

Kai Schattner hat als Sommelier einst der legendären *Ente* in Wiesbaden Flügel verliehen und gibt nun als Weingeist dem Frischeparadies den nötigen Schwung. Inzwischen existiert eine kleine Wein/Champagner/Sekt-Karte, auf der jede Position eine Aussage hat und von individuellem Charakter ist. Wer dort nichts findet, findet nirgendwo etwas. Es gibt nur wenige, ganz wenige Lokale, in der Stadt und anderswo, die zudem solche Qualitätsweine auch glasweise anbieten. Der handfeste Service ist so leger, wie es zu einer Markthalle eben passt, versteht aber auch sein Handwerk, wie alle hier. Die charmante und sachkundige Bistrotchefin Céline Dahmen und ihre ebenso engagierte Kollegin Lavinia Kubenz, die beide einst bei Juan Amador arbeiteten, vermissen wir dennoch ganz besonders. Im Gegensatz zu einigen Unternehmern sind wir der Überzeugung, dass niemand ersetzbar ist, jedenfalls niemand, der richtig gut ist.



Küchenchef Patrick Schmidt

Es gab einige Veränderungen in den Besitzverhältnissen des Frischeparadieses und in der Bistro-Küche, was man aber als normaler Gast und Kunde nicht unbedingt merkt. Patrick Schmidt führt jetzt die Küche, souverän und mit lustvollen Gerichten, die vielleicht einfach klingen, aber von intensiver Spannkraft sind: Kalbskötlette und Bouillabaisse muss man haben, der Fischgrillteller ist nicht wegzudenken, genauso wenig wie die Backfischgerichte oder 2 und 2 Spezial mit Scallops, Garnelen, Limette, Chili und Knoblauch. Wenn man Glück hat, findet man Froschschenkel, die es sonst kaum noch in Deutschland gibt, und schon gar nicht in dieser Qualität. Fleischige Bissen aus Vietnam in bestem Kräuter-Knoblauch-Sud, der die bis dahin ignorierten Weißbrotscheiben vehement zum Einsatz bringt.



Froschschenkel

An der großen Fischtheke gibt es Steinbutt, Wolfsbarsch, Seezunge, Dorade, Kabeljau und 70 weitere Fische und Meeresfrüchte, die man sich aussuchen und an Ort und Stelle im Bistro gleich nebenan zubereiten lassen kann. Wo sonst bekommt man einen ganzen Steinbutt, dessen Fang keine 30 Stunden zurückliegt? Zum Einkaufspreis kommt jeweils ein Zubereitungsaufschlag von 12 € hinzu.



Fischgrillteller

Das Frischeparadies Frankfurt hat ein Konzept, wie man es künftig weit häufiger erleben wird. Gutes Essen allein ist dabei die Grundvoraussetzung, eine besondere Atmosphäre mit Erlebnischarakter und gute Weine, auch glasweise, machen den Unterschied. Noch gibt es eine solch hochwertige Markthalle

mit Bistro nur im auswärtigen Stadtteil Griesheim. Es ist längst überfällig, dass jemand diese Idee auch in der Innenstadt umsetzt.



Sommelier Kai
Schattner

Frischeparadies, Frankfurt, Lerchenstr. 101. Tel. 069 380 323 0.

www.frischeparadies.de

Reservierung ist immer notwendig, vor allem freitags und samstags aber zwingend, wenn das Fass zum Überlaufen voll wird.

Photocredit: Barbara Fienhold