

Mutter Ernst: Das einzige Gasthaus in der Innenstadt von Frankfurt

Power Portionen

mit Emotionen

Frankfurt ist voll von flachen austauschbaren Lokalen, in denen sich die Aperol Spritz Generation zuflötet. Gerade die Innenstadt hat nur ganz wenige Adressen mit Charakter zu bieten. Die *Mutter Ernst* ist eine davon. Der Umzug hat ihr nicht geschadet, obwohl das kleine kauzige Lokal in der Alten Rothofstraße natürlich eine Patina hatte, die man nicht so einfach ersetzen kann. Jahrzehntlang parkten dort Frauen ihre Männer, um in der benachbarten Goethestraße oder ein Steinwurf weiter in Ruhe einkaufen zu können. Die neue Adresse in der Rahmhofstraße liegt zwar in der Nähe, aber doch nicht ganz so günstig, wobei in Frankfurt nur wenige Meter über Plus oder Minus entscheiden können. Die Fangemeinde ist jedoch mit dem Lokal umgezogen. Ihr ist das Essen wichtig, die handfesten Klassiker des Hauses.



Dazu gehört ganz weit oben die Frikadelle, die es nur freitags gibt. Dadurch macht

man sie rar und noch begehrter. Diese Frikadelle ist keine Schönheit, doch wie so oft geht es ja um die inneren Werte. Jedenfalls hat dieser riesige Klops eine schöne krosse Kruste und ein saftiges würziges Innenleben. Einfach klasse, muss man haben. Das Rippchen mit Kraut und Püree zählt ebenfalls zu den Evergreens der *Mutter Ernst*. Das Fleisch ist so zart und saftig, dass man meint, noch mehr davon essen zu können. Man meint es aber nur bis kurz vor dem letzten Bissen. Die Portionen sind groß. Auch sehr gut sind die Sülze und das panierte Kotelett. Die Preise sind karitativ, gerade in Frankfurt, gerade in der Innenstadt.

Eine schrullige und willkommene Begleiterscheinung: Vor jedem Essen wird Brot mit Senf aufgetischt. Kein Gedeckpreis, einfach so. Beim ersten Mal denkt man vielleicht an spanische Verhältnisse, aber bei *Mutter Ernst* ist man noch großzügig.



Jetzt haben wir das halbe Repertoire gelobt, aber es ist auch noch Platz für Verbe-

sserungen. Die Frankfurter Grüne Soße war nicht schlecht, aber etwas zu fad. Auch die Bratkartoffeln, die meist zu matschig ausfallen, kann man besser machen. Nett fanden wir, dass der Wunsch eines Gastes nach nur einer einfachen Portion Kartoffelsalat ohne Murren erfüllt wurde. Steht ja auch in der Küche parat, doch viele Lokale sind trotzdem nicht so flexibel. Bei Wein und Bier entscheiden wir uns für den Apfelwein vom Fass von der Kelterei Wenzel aus Altenstadt – süffig, unkompliziert, ein treuer Begleiter.

Sehr nett und sympathisch wird man stets vom Service begleitet. Immer ein Lächeln, auch bei großem Andrang. Wieso hat die *Mutter Ernst* so angenehmes Personal, wieso schaffen das viele andere nicht?

Ludwig Fienhold



*Mutter Ernst, Frankfurt,
Rahmhofstr. 2-4, Tel. 15 34 16
10.*

Täglich 11 – 23 Uhr, Sonntag geschlossen.