

# **Neue Altstadt Frankfurt: Was ist eigentlich mit der Gastronomie los?**

**Jetzt hat die Kaffeerösterei Hoppenworth & Ploch eröffnet**

**Neue Lokale, viele Touristen, keine öffentlichen Toiletten**

Der offizielle Begriff „Neue Altstadt“ ist genau so ein ungeschicktes Konstrukt, wie teilweise das Quartier selbst. Wer die Enge sucht, wird sich dort wohlfühlen. Die Horden an Touristen, die durch die Gassen geschleust werden, mögen der Statistik nutzen, der Gastronomie bescheren sie kaum Kunden. Ganz im Gegenteil: Die Fremdenführer lassen ihre ungeordneten Gruppen stets so nah an die Gasttische kommen, dass dies einer Belästigung gleichkommt. Noch sind auch nicht längst die Wohnungen in der Neuen Altstadt vermietet, weil auch hier das Zusammenspiel von Mietern, Touristen und Gastronomie nicht geordnet scheint.

Die für das Terrain verantwortliche Dom Römer GmbH empfindet die Enge der „Neuen Altstadt“ gerne als authentisch. Dann muss sie auch die Notdurftwildern und ihre Hinterlassenschaften als historisch bewerten, denn früher stank es hier ja ordentlich nach Kloake. In der Neuen Altstadt gibt es keine Toiletten, es sei denn man sucht ein Lokal auf. Es gab bislang auch keine Hinweise auf die unterirdischen und so gut wie nicht

sichtbaren Toiletten am unweiten Paulsplatz. Wie sollten unsere ausländischen Touristen von Guangzhou bis Offenbach aber dorthin finden? Die Fremdenführer erklären jeden Giebel vom Dom, aber wissen sie auch von den wahren Bedürfnisse ihrer Schützlinge?



Sommelier Dave Müller, Weinbar  
Ress

Man hat in der Neuen Altstadt so viel verbaut, vor allem Geld, aber an öffentliche Toiletten dachte niemand. Jetzt machen jene Probleme, die nicht lange nach einem WC suchen wollen. Unappetitliches gibt es in der Neuen Altstadt gewiss manches, aber leider schafft es auch die Gastronomie nur teilweise Appetit zu machen. So eine kleine Filiale aus der Kleinmarkthalle, wie die von der **Metzgerei Dey**, vermag natürlich nicht die Lebendigkeit der ehemaligen Metzgerschirne wieder auferstehen zu lassen. Aber dort, wo die Schirne waren, kann man seine Bratwurst, Frankfurter Würstchen oder andere

Imbissshappen an Stehtischen essen. Gleich daneben zeugt die **Wein-Bar vom Rheingauer Weingut Ress** indes von einem Gestaltungswillen, wie er nicht überall zu spüren ist. Die kleine Bar zieht keineswegs nur die eiligen touristischen Besucher an, sondern besonders stark das lokale Publikum. Man trifft auf weltoffene, kommunikative und durstige Gäste. Eine angenehme Mischung, wie sie in diesem Biotop bislang eher selten zu sehen ist. Die Weine von Ress sind meist von knackiger Art, wie sie Menschen mit Angst vor Säure wahrscheinlich nicht angenehm erscheinen. Für diese eignet sich am besten der ohnehin empfehlenswerte Rosé und der Rosé-Sekt, gerade bei warmem Wetter eine schöne Auffrischung. Für uns die beste Wahl bleibt der frische, animierende und trinkflüssige Riesling „Von Unserm“. Er muss nur richtig gekühlt sein, was hier auch stets der Fall ist. Die Barhappen machen auf ihre ganz einfache und bescheidene Weise Spaß. Allein das sehr gute geröstete Brot mit dem delikatsten Schmalz der Metzgerei Dey ist top. Das Backwerk von „Zeit für Brot“, der Spundekäs, der Grillschinken und noch mehr der Jamon Iberico sowie die guten Käse vom Rheingauer Affineur beweisen Qualität. Gleich gegenüber lässt sich in der **Tagesbar** eine *Krönungswurst* verspeisen, je nach Gusto mit Apfelwein oder Champagner. Die Krönungswurst ist nichts anderes als ein Synonym für Frankfurter Würstchen. Wenn im Kaiserreich ein Haupt gekrönt wurde, gab es fürs Volks Reste vom Festmahl, mithin Frankfurter Würstchen. So lassen sich Namen vergolden.



Weinbar Ress

Kein Lokal hat wie geplant eröffnet, manches mehr als ein Jahr später. Auch im Haus „Zu den drei Römern“ gähnte lange die Leere, jetzt bewegt sich etwas. Das Café mit dem langen Namen **Pasteleria Estrela Doce** hat nun am ersten Augustwochenende eröffnet. Das Lokal des Ehepaars Bayram und Sevilay Tulan will der Herkunft entsprechend portugiesische und türkische Spezialitäten anbieten, Erzeugnisse aus der Bäckerei und Konditorei, aber auch Mittagsgerichte. In dem Neubau wurden im Lokal im Erdgeschoss unter anderem originale rotsandsteinerne Renaissance-Arkaden verbaut sowie den Bögen alle Kerben, Brandnarben, Absplitterungen und Risse belassen, die der Krieg ihnen zufügte. Das türkisch-portugiesische Lokal am Eingang zum ehemaligen Krönungsweg könnte den schmalen Eingangsbereich gut nutzen – obwohl nur wenige Tische vor die Tür gestellt werden dürfen. Ein Handicap, Terrassenplätze sind überlebensnotwendig.



Das neue Café von Hoppenworth & Ploch, links im Bild

Glanz in die Neue Altstadt dürften die **Kaffee-Avantgardisten Hoppenworth & Ploch** bringen, die nun schon etwas früher als gedacht heute am 1. August eröffnet haben (Mitinhaber Julian Ploch oben r. im Bild). Das neue Café hat 20 Sitzplätze und einige Stehplätze im Gastraum innen sowie 16 Plätze auf der Terrasse, wobei auch die Fensterbänke zusätzlich genutzt werden können. Die Sortimentshandschrift wird nach den Worten von Matthias Hoppenworth „ganz klar Specialty Coffee in der gewohnten Qualität und mit der Philosophie von Hoppenworth & Ploch sein, ohne das Publikum in der Neuen Altstadt zu überfordern.“ Wer einfach nur auf einen guten Cappuccino vorbeikommen will (3,20 €), soll genau so auf seine Kosten kommen wie Nerds, die sich in die Altstadt verirrt haben. Außerdem bieten Hoppenworth & Ploch Röstkaffees, Geschirr vom Studio Hartmud (Craft Tableware) und ausgesuchtes Equipment für zu Hause an. Darüber hinaus soll es ein Angebot an Snacks und Speisen geben, bei dem die hausgemachten Kuchen nicht fehlen, die mit Zutaten von regionalen Erzeugern und

Lieferanten hergestellt werden. Die Tarte mit Himbeeren und Kokos beispielsweise ist ausgezeichnet. Ergänzt werden soll das Angebot abends mit alkoholischen Getränken, getreu dem Motto „coffee keeps me going until it’s time for wine.“ Die ersten zwei Wochen wird es allerdings keine Weine und nur Kaffee geben.



Filialleiter Viktor Keil (l.) und Julian Ploch

Wer den Touristengruppen aus dem Weg gehen will, sollte eher montags kommen, wo unsere Bilder entstanden sind. Oder sich bei **Badia** ins **Schirncafé** setzen, wo man wie von einem Logeplatz das Treiben in der Neuen Altstadt ganz nahe und doch aus sicherer Distanz beobachten kann.

*Ludwig Fienhold*

*Photocredit: Barbara Fienhold*