

Neue Gastronomie im Frankfurter Humperdinck-Haus

Das Restaurant Aureus von Christian Senff zieht um

Die noble Adresse im Westend
erlebte Tops & Flops

Das Restaurant im noblen Haus im Frankfurter Westend stand zwei Jahre leer, jetzt will Mitte Februar Christian Senff mit seinem Aureus vom Kettenhofweg in den Grüneburgweg umziehen. Die Adresse ist adrett, hat aber auch einige Schwachstellen.

Das Haus im Grüneburgweg 95, in dem der Struwelpeter-Schöpfer Heinrich Hoffmann und der Komponist Engelbert Humperdinck wohnten, liegt zwischen Grünburgpark und der Feldbergstraße, die mit ihren zahlreichen Lokalen und Galerien ein beliebtes Ausgehrevier ist. So richtig glücklich wurden im Humperdinck-Haus aber die wenigsten Gastronomen. An gleicher Stelle war zuletzt das *Crazy Kraken* beheimatet, das nach nur einem Jahr Insolvenz anmelden musste. Der Betreiber Christian Mook machte dafür nicht den lächerlichen Namen oder das kuriose Ambiente verantwortlich, sondern gab den mangelnden Parkplätzen die Schuld, die durch Fahrradabstellplätze und Poller noch rarer wurden. Davor betrieb Mook dort das Lokal *Surf 'n Turf*, das nicht weiter der Rede wert ist.

Hochwertige Gastronomie gab es an der Stelle aber in den 80er und 90er Jahren des letzten Jahrhunderts. Edmund Teusch und

Willi Tetz etablierten dort mit dem Humperdinck eines der besten Restaurants von Frankfurt und legten den Grundstein für das kulinarische Humperdinck-Haus. Die beiden kamen aus Berlins erstem Zwei-Sterne-Restaurant *Maitre* von Henry Levy. Fast zehn Jahre sorgten Tetz und Teusch für Topleistungen, wobei es nur Weine aus Frankreich und Deutschland gab (250 Positionen), was heute trendig wäre, damals aber außergewöhnlich anmutete. Küchenchef Willi Tetz starb als junges Talent im Frühjahr 1992. Sein Nachfolger Michael Grasel konnte mit der Qualität durchaus mithalten, doch den Betreiber Edmund Teusch zwang letztendlich die hohe Miete zur Aufgabe, wobei die schöne Terrasse nicht genutzt werden durfte.



1996 übernahm Alfred Friedrich (links im Bild) das Humperdinck und machte daraus Frankfurts bestes Restaurant, während der *Brückenkeller*, in dem er zuvor fünf Jahre Küchenchef war, auf Talfahrt ging. Alfred Friedrich übertraf alle Erwartungen und lief im Humperdinck zur Hochform auf, so feinsinnig und furios kochten nur wenige. Stardirigent James Levine und Künstler der

New Yorker „Met“ waren so begeistert, dass sie während eines Gastspiels in Frankfurt gleich dreimal hintereinander reservierten. Ein Highlight jagte das andere. Kalbsbriesravioli mit weißen Trüffeln, von gerösteten Haselnüssen überkrustete Gänsestopfleber mit Feigenconfit, geschmorter Tafelspitz und Tafelspitzsülze mit Liebstockmousse. Gewürzt mit den Tränen der Freude eines Gastes.

Ludwig Fienhold