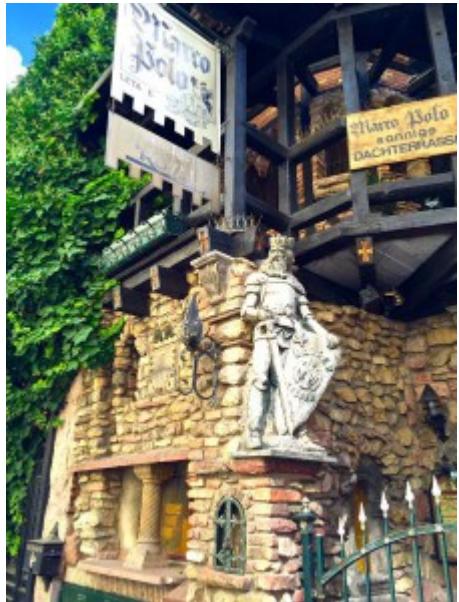


Neue Lokale zum Weggehen & Wegsehen

Gastro News Rhein-Main

Showmanship

Eine Bereicherung für das malade Altstadtrevier in Frankfurt-Sachsenhausen scheint das neue Pop-up-Lokal *Showmanship* zu werden. Es wurde jetzt in dem am heftigsten verwinkelten Haus der Stadt in der Paradiesgasse 17 eröffnet. Einst war hier ein abenteuerlich zwischen romantisch und kitschig changierendes Ensemble zu Hause: Das Lokal Marco Polo, die Taberna Royal, der Kaiserkeller sowie das von anderen Betreibern geführte Gaslight. Es war immer in jeder Hinsicht aufregend dort Gast zu sein, zumal Essen und Service oft die Grenze der Erträglichkeit überschritten, insbesondere am Schluss. Die letzten vier Jahre stand das gespenstische Haus leer und schien vollends zu verkrümeln. Steen Rothenberger und seine Geschwister, die mit ihrem sehr gelungenen Hotel Libertine Lindenberg und anderen Projekten die Altstadt von Sachsenhausen zu erneuern versuchen, haben hier wieder einmal Mut bewiesen. Gemeinsam mit James und David Ardinast (von Stanley Diamond, Maxie Eisen und Ima) möchten sie im neuen Showmanship ein weltoffenes Lokal entstehen lassen, von dem



noch niemand weiß, wo hin es eigentlich genau führen wird. Das gastronomische Experiment steht aber auf der Basis von individueller Atmosphäre, kuriosem Ambiente und ungewöhnlichen Weinen nebst kleinen Delikatessen. Bei der Eröffnung gab es leckeres Ceviche und großzügig viele Bio/Orange-Weine von Cool Climate. Manche kaum trinkbar, andere spannend, vor allem der natürliche ohne Zusätze und auf der Flasche vergorene sowie leicht perlende Wein von Fuchs & Hase aus dem Kamptal zeigte die ganze Vielschichtigkeit dieser spannenden Sorte der „Petillant Naturel“. Die Mondscheinburg macht jedenfalls Hoffnung und könnte mehr als ein Pop-up werden. Zunächst soll alles für ein Jahr laufen. Den Namen *Showmanship* kann man mit Selbstdarstellung oder wirkungsvollem Auftritt übersetzen, in diesem Fall aber am besten mit Budenzauber.

Mein Gott, Hugo!



Das Hugo's hat sich bei der Münchener Küsschen-Schickeria erfolgreich nach oben geschmust, ist in Hamburg nach wenigen Monaten grandios gescheitert und will nun in Frankfurt mit einer neuen Dependance Karriere machen. Ahnungslose Stümper unter den Journalisten reden von

Kult-Getränken und Kult-Pizza, ohne zu begreifen, dass „Kult“ einer anderen Qualität und Geschichte bedarf. Bei den Getränken handelt es sich um unter dem Mittelmaß liegenden Prosecco, bei der Pizza um solche, die es beim Italiener an der Ecke auch gibt. Die unter dem Signum „Hugo“ angebotenen Weine werden ohne genauere Angaben gelistet, die von uns probierten enttäuschen. Auch den Hausdrink, den Hugos, haben wir an anderer Stelle weit besser bekommen. Der Service ist stellenweise herzig, aber hoffnungslos überfordert und alles andere als geschult. Der Speisesaal auf der ungünstig liegenden 1. Etage ist kantinesk, von der Terrasse blickt man keineswegs auf die Frankfurter Skyline, sondern vor allem auf eine Wand. Das riesige Lokal – Pizza, Bar, Lounge – könnte vielleicht Gruppen Spaß machen, die woanders keinen Platz bekommen.

Yours



Von ähnlichem Ausmaß wie das Hugo's ist das neue Yours in der Frankfurter Fahrgasse. Bis jetzt vor allem ein gigantischer Stühlefriedhof vor der Tür. Eine schöne Terrasse sieht anders aus. Innen geht es so zu, wie man das von den Yours-Lokalen her kennt, es wird geklotzt.

Eines der größten und interessantesten Objekte der Stadt, das Gebäude an der Brauchbachstraße 1, wo zuvor ein Schwulen-Club zu Hause war, hat nach drei Jahren des Umbaus nun endlich die Tür geöffnet. Der Gastro-Multi *Yours*, ein australisches Unternehmen mit Franchisenehmern in Frankfurt, ist bekannt für Party, Poker, Tabledance, Karaoke und riesige Bildschirme, über die bevorzugt Sportereignisse ausgestrahlt werden. Die Lokale stehen nicht für eine kulinarisch anspruchsvolle Küche, sondern vor allem für Entertainment. Auf der Speisekarte findet man Känguru, Krokodil und Emu. Das neue Yours wird von Yury Fierer betrieben, der noch weitere Lokale in Frankfurt und Wiesbaden führt.

wewe

Im Umfeld von What's Beef und Klosterhof hat in der Frankfurter Weißfrauenstraße das Café *wewe* eröffnet. Dahinter steckt der Name Wessinger, der in Neu-Isenburg und Bad Vilbel bereits zwei bekannte Adressen führt. Süßes & Salziges steht im Angebot und wendet sich vor allem an die gerade entstandenen und noch entstehenden Großgebäude mit Büros und Wohnungen ringsum. Es gibt aber auch neben Kaffee und hausgemachter Limo verschiedene Craft Biere sowie Weine von Kuhn, Pfannebecker und Knewitz.

The Golden Wing

hieß ein Lokal am Flughafen in Egelsbach, das nun seine Wiederauferstehung an der Schweizer Straße 15 in Frankfurt erleben soll. Fine Dining & More verspricht Geschäftsführer Oliver Storz. Zuvor waren an gleicher Stelle eine hippige Boutique und kurze Zeit auch ein Saftladen zu Hause. Trotz prominenter Lage auf der Schweizer keine einfache Ecke, zumal das Lokal nicht eben groß ist.

André Großfeld sorgt für Chaos



Großfeld (r.), Küchenchef
Draisbach (l.), Showmacher
Jungeli

André Großfeld, engagierter Patron der schönen Villa Merton im noblen Frankfurter Diplomatenviertel, ist kulinarisch auch wieder für das zwischen dem 30. November und 31. Dezember stattfindende Dinner-Varieté „Chaos“ in Darmstadt auf dem Karolinenplatz verantwortlich. Es verspricht neben Gastronomie auf Sterne-Niveau auch Artistik & Comedy. Die drei Gänge (auch vegetarisch wählbar) werden vor der Show serviert, damit die

Gäste ungestört bleiben. Es gibt beispielsweise rosa gebratenen Rücken und Pflanzerl vom Rind mit Wirsinggemüse, Perlzwiebeln, Kartoffel-Soufflé und Trüffeljus. Auf der Karte stehen 20 Weine, darunter Mosel-Großmeister Markus Molitor. Das Zelt ist so gestaltet, dass es von jedem Platz eine ungehinderte Sicht auf die Bühne gibt. Mehr Informationen auf der gut gemachten Webseite: www.dacapo-variете.de

Photocredit: Barbara Fienhold