

Neuer Küchenchef für die Margarete

Im Frankfurter Trendlokal besinnt man sich

wieder auf Traditionelles

Das Küchenduo Ronny Bolz & Luka Spaniol Simunelic hat nach nur zehn Monaten überraschend den Chefposten im Restaurant *Margarete* in der Frankfurter Braubachstraße aufgegeben. Zum Nachfolger wurde Martin Räntzscher, der zuvor Küchenchef im Lokal *Blumen* war, das wie die Margarete ebenfalls von Simon Horn betrieben wird. Das Restaurant Margarete hat sich inzwischen kulinarisch neu aufgestellt, die erste neue Speisekarte wird bereits gefahren.



Der neue Mann für Margarete, Martin Räntzscher, hat zuvor im Miniaturlokal Blumen im Nordend mit 20 Plätzen gearbeitet, kennt aber auch durch seine Zeit im Frankfurter InterConti, was es heißt, weit mehr Teller über den Pass zu schicken. Er möchte Regionales und Traditionelles neu interpretieren, ohne dabei aber kreative Kapriolen wie seine Vorgänger zu schlagen. Von „griffigen, handwerklich soliden und eher unkomplizierten Gerichten“, spricht Hausherr Simon Horn, der weiter auf eine „entspannte Küche“ in ebensolcher Atmosphäre setzt. Mittags gibt es wechselnde Gerichte, etwa ein saftiges Côte de Boeuf oder einen feinen

Adlerfisch. Die Preise haben insgesamt abgespeckt, das Profil ist klarer geworden und mäandert nicht mehr so heftig zwischen klassisch und trendig. Bei Preisen von 5 bis 12,50 Euro beim Lunch bleibt der Bereich à la Carte gastfreundlich kalkuliert. Eine tolle neue Idee sind die *Frankfurt-Tapas*, die zwischen 12 und 23 Uhr serviert werden und lustfördernd wirken: Handkäst-Tatar mit hausgebackenem Brot (4,20); Tafelspitzsalat mit Kerbelvinaigrette (5,50); würziger Linsensalat mit Pulpo (6,80); Schweinebauch mit Spitzkohlsalat, Kümmel und Taggiasca-Olive (6,80); Warmes Roastbeef-Sandwich mit Meerrettich, Paris-Butter, Gurke, Radieschen (9,80); Ceasar Salad mit Schmorhuhn (12,50); Espresso-Rosmarin Crème Brûlée (6,20); Apfel Crumble nebst weißer Mousse (6,50).



Simon Horn

Abends geht es etwas anspruchsvoller und aufwendiger zu. Es gibt Simmentaler Rinderfilet, Foie Gras, Risotto oder Seeteufel, wobei sich die meisten Hauptgerichte deutlich unter 20 Euro bewegen. Die anfänglich sehr magere und wenig anregende Weinkarte hat sich in den letzten Wochen deutlich verbessert, vor allem bei Flaschen aus Deutschland und Österreich zeigt man weit mehr Profil. Die Veränderungen in der nicht einmal ein Jahr alten Margarete sind somit vorerst eher positiv zu registrieren, wobei der Qualitätsbeweis noch erstellt werden muss. Erste Tapas-Proben gerieten schon mal gut.

Über den mit großer Finesse arbeitenden Koch und Patissier Ronny Bolz heißt es, dass er künftig als Chocolatier arbeiten möchte, selbstständig und nicht mehr in der Gastronomie. Sein als unzertrennlicher Kollege geltende Partner Luka Spaniol Simunelic soll nach Berlin mit unbekanntem Ziel wechseln.

Die Gründe für den Abschied der beiden jungen Küchenchefs Ronny Bolz und Luka Spaniol Simunelic vom Restaurant Margarete sind vielseitig. Dass beide Talente sind, haben sie auch in einigen Stationen zuvor bewiesen (Villa Rothschild, Cyrano, Bean & Beluga etc.), doch konnten sie im Restaurant Margarete nur stellenweise zeigen, was in ihnen steckt. An manchen Tagen tafelte man sehr gut und spannend, an anderen nur überstrapaziert kreativ und handwerklich eher kryptisch. Die meisten Gäste bestellten sich eher die normalen Gerichte und vernachlässigten die Kapriolen. Jedenfalls fehlte die Kontinuität, den Preisen mangelte es stellenweise an Nachvollziehbarkeit. Jetzt erlebt man als Gast viel eher so etwas wie eine Struktur. Einem jungen Lokal mit originellen Köpfen sollte man ohnehin auch etwas mehr Spielraum gönnen. Die Margarete ist auf einem guten Weg.

Ludwig Fienhold



*Margarete, Frankfurt, Braubachstraße 18 – 22, Tel. (069) 13 06 65 00. Restaurant, Café & Bar, Montag – Freitag ab 7.30 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr. Restaurant Montag – Samstag 12 – 14.30 Uhr, abends ab 18 Uhr. Sonntag ab 10 Uhr geöffnet.
www.margarete.eu*

