

Neueröffnung: Zwei-Sterne-Koch Jochim Busch startet mit Restaurant Rausch

Frankfurt: Aus dem Gustav wird das Rausch

Wird es wieder das beste Restaurant der Stadt?

Seit vielen Wochen werden schon die Möbel in den Reuterweg 57 geschleppt, seit dem 1. Juli hat das Restaurant geöffnet: Aus „Gustav“ wurde „Rausch“. Der Zwei-Sterne-Koch Jochim Busch will mit seinem Partner Philipp Günther neu in die Selbständigkeit starten. Für BISS war vor 10 Jahren das Gustav mit Jochim Busch die erfreulichste Neueröffnung seit langem. Wir hoffen, dass wir bald wieder zu einer solch enthusiastischen Aussage kommen können.

Alles wird anders und basiert doch auf der gleichen Grundhaltung: Höchster Qualitätsanspruch. Das Rausch will nicht eine Fortsetzung des alten Gustav werden, zumal es auch mit einem neuen Team aufgestellt sein wird, vor allem ohne das ehemalige Betreiber-Paar Scheiber, das inzwischen das „Sommerfeld“ im Bahnhofsviertel führt.



Jochim
Busch
und
Philipp
Günther
(l.
und
r. im
Bild
oben)
kennen
sich
bereits
seit
15
Jahren,
damals
haben
sie
im
Brenners
Park-
Hotel
in
Baden

Baden gearbeitet. Jochim Busch kam anschließend in den Frankfurter *Tigerpalast*, Philipp Günther arbeitete in Australien und auf einem kleinen Luxus-Segler, bevor auch er

wieder nach Frankfurt kam und sich die Wege der beiden dort in der Gastronomie erneut kreuzten. Inzwischen verbindet beide eine langjährige Freundschaft und nun auch das erste gemeinsame Restaurant.

„Wir haben die Räumlichkeiten nach unseren Vorstellungen komplett umgestaltet, man betritt das Restaurant künftig über die Terrasse, die im Sommer mit Lounge-Möbeln ausgestattet ist. Und dann steht man schon direkt in der Küche, dem Herzstück des Restaurants“, erklärt Busch. An zwei Tischen direkt im Eingangsbereich haben Gäste die Möglichkeit, auf Wunsch einen Aperitif zu nehmen und entspannt mit Koch und Gastgeber ins Gespräch zu kommen, bevor es an den Platz geht. Drei Räume reihen sich im Halbkreis aneinander und lassen erkennen, dass hier mehrere kleine Ladengeschäfte des Gründerzeithauses miteinander verbunden wurden. Das Farbkonzept besteht aus teils erdigen und pudrig-warmen Tönen, dunkles Ochsenblutrot, Altrosa und Graubraun.



Das
Inter
ieur
wurde
mit
natür
liche
n
Mater
ialie
n
gesta
ltet,
zwei
große
dunke
lrote
Tisch
e
sind
Eyeca
tcher
, die

anderen Tische haben eine gebeizte Holzoberfläche. Hochwertige dänische Möbel von *Muuto*, handgefertigtes Geschirr und ein netzartiges Beleuchtungskonzept von *Artemide*, das sich durch die Decken jedes Raumes zieht, vervollständigen das individuelle Konzept.

Ungeachtet vieler optischer und kulinarischer Neuerungen, wird es ein Wiedersehen mit Klassikern aus Buschs Repertoire geben. Immerhin steht er für eine in Frankfurt unerreichte feinsinnige, filigrane und emotionale Küche. Auch die neue Speisekarte soll Leichtigkeit zeigen. Im Fokus steht dabei der Geschmack der Heimat. „Regionalität und Saisonalität ergeben sich für uns ganz natürlich, allerdings machen wir kein Dogma daraus. Wir verbinden die deutsche Küche mit Lebensfreude und

Esprit, und unsere Gäste sollen einfach eine genussvolle Zeit bei uns verbringen. Für uns gibt es keine vorgegebenen Linien, wir wollen uns in keiner Hinsicht einschränken, sondern frei und innovativ kochen“, meint Jochim Busch. Wie schon zuvor, verwendet er viel Gemüse und will eine gute Balance zwischen Neuem und seinen weiterentwickelten Klassikern finden, wie etwa der dehydrierten Roten Bete oder dem gebeizten Saibling in durchdeklinierten Varianten. Wer kein Menü essen möchte, bestellt à la Carte, besondere Gerichte wie das Perlhuhn in zwei Gängen sind für zwei Personen konzipiert.

Rauschig: „Aktuell umfasst unsere Weinkarte über 500 Positionen mit einem Schwerpunkt auf Europa mit allem, was schmeckt, was zu unserer Küche passt und handwerklich gut gemacht ist“, sagt Gastgeber Philipp Günther. Rausch ist ein schöner Name und hätte auch gut zu einem Konzept für eine Wein-Bar gepasst. Rausch steht nicht per se für Trunkenheit, sondern für einen überglücklichen und ekstatischen Zustand. Nietzsche war der Philosoph des Rausches. Von ihm stammt der aphoristische Enthusiasmus-Gedanke „Man muss noch Chaos in sich haben, um einen tanzenden Stern gebären zu können.“

Ludwig Fienhold



Jochim Busch (l.), Philipp Günther

Das Restaurant Rausch bietet Platz für insgesamt 30 Gäste, es steht ein offenes Separee für bis zu 12 Personen bereit. Das Restaurant hat von Dienstag bis Donnerstag ab 18.30 Uhr geöffnet, am Freitag von 12 bis 14 Uhr und ab 19 Uhr. Am Wochenende bleibt das Restaurant geschlossen, perspektivisch können samstags exklusive Buchungen und ausgewählte Events stattfinden.

Weitere Informationen bald unter

www.rauschrauschrausch.com

Fotos: Rausch, Fienhold