

# Neueröffnung Allgaiers im Westend: Lokal für Weinfreunde

400 Flaschen, schönes Kellergewölbe, hübsche Terrasse

Das Frankfurter Westend müsste eigentlich Little Italy heißen, die Übermacht der Lokale dieser Prägung ist deutlich. Um so besser, dass Stefan Allgaier mit seiner deutsch-französischen Küche das noble Viertel nicht verlassen hat und nur von der Liebigstraße auf die andere Seite des Westends in die Feuerbachstraße zog. Dort drücken und nerven ihn weder der Mietpreis, noch der Vermieter. Im neuen und schön ausgestatteten Allgaiers war vorher das italienische Leon zu Hause.



Stefan Allgaier (im Bild oben) ließ die Korke knallen

und

feierte im exklusiven Kreis die Neueröffnung seines Restaurants, das er gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Marina Witte führt. Sie ist für den Service verantwortlich, während Stefan Allgaier die Küche führt, wobei der langjährige Mitarbeiter Jean Lazare Mburanumwe noch immer an seiner Seite am Herd steht. Das Restaurant war auch schon in den Vorjahren für seine Weinkompetenz bekannt und zeigt dies auch jetzt wieder mit rund 350 Offerten, die wohltemperiert aus den vier Klimaschränken kommen. Europäische Weine stehen klar im Vordergrund, vor allem deutsche und französische. Auch die schäumende Weine wurden ganz nach persönlichen Vorlieben ausgesucht, neben einem sehr guten Sekt vom Gut Hermannsberg von der Nahe sind gleich drei verschiedene und herausragende Champagner von Roger Coulon zu haben, den man hierzulange eher selten findet. Württemberg findet auf den Weinkarten verschwindet gering statt, auch im Allgaiers gibt es nur eine Position, die aber erstklassig ist: der Lemberger von Rainer Schnaitmann.



Stefan Allgaier

Das Souterrainlokal im hübschen Weinkellerlook verfügt über 40 Plätze, auf der Terrasse können 18 Gäste bewirtet werden. Die Oldtimer-Berkel-Aufschnittmaschine aus dem Jahr 1926 wird gut ins Licht gesetzt. Sie ist nicht nur Deko, sondern liefert präzise und hochfein geschnittenen Schinken, derzeit wunderbaren Parma und Jamon Iberico. Damit und einem gutem Wein kann man bereits glücklich sein, doch gibt es noch andere Begehrlichkeiten, beispielsweise die fleischigen Utah Beach Austern, die keineswegs in den USA zu verorten sind. Bei der Landung der Alliierten in der Normandie im Zweiten Weltkrieg war dies der Deckname für einen französischen Küstenabschnitt. Neben einem Flammen-Gasherdd hat sich Stefan Allgaier auch

einen Beefer Grill angeschafft, der dem Fleisch noch mehr Aroma und Würze geben soll. Auf Küchenklassiker wie Tournedos Rossini, gegrillten Pulpo mit Birnen, Bohnen und Speck oder gefüllten Ochsenschwanz mit frischen Pfifferlingen, Zuckermais und Burgunderjus wird man auch im neuen Allgaiers nicht verzichten müssen. Ins ehemalige Allgaiers in der Liebigstraße ziehen Massimo Sparrago und seine Frau Rebecca Kuppel ein, Massimo Sparrago ist Souschef der Villa Merton in Frankfurt.

*LF*



Allgaiers, Frankfurt, Feuerbachstr. 5,  
Tel. 069 98 95 66 11.

Mo – Fr. 12 – 14.30 Uhr, 18 – 22 Uhr (Küche), Sa 18-22 Uhr, So  
zu.

[www.allgaiers.eu](http://www.allgaiers.eu)



Eröffnungsfeier



Marina Witte &  
Stefan Allgaier



Stefan Allgaier

Photocredit: Barbara Fienhold