

Neueröffnung von *Atm Deli & Grape*: Feinkost für Weinfreunde

Hoffnungsvoller gastronomischer Zuwachs

im lebendigen Frankfurter Nordend

Das Frankfurter Nordend wird immer mehr zum kulinarisch Ausgehrevier. Mit dem neuen *atm* zieht ein hoffnungsvolles Konzept-Lokal ins Quartier in die Günthersburgallee. Kleine feine Happen mit asiatischem Groove und italienischer Lebenslust sowie handverlesene Weine in geräumiger Wohnzimmeratmosphäre sind die Essenz des neuen Unternehmens. Hinter dem Lokal stehen Martin Henrizi, der fünf Jahre Küchenchef im Frankfurter Moriki war, und Tim Steinbrecher, der Handel mit Rieslingen im großen Stil betrieb. Am 3. Dezember soll Eröffnung sein.

Das Essen



Ein
gutes
Glas
Wein
und
etwas
Aufsc
hnitt
von
Quali
tät
sind
schon
eine
gute
Basis

. Die Charcuterie im *atm* soll häufig wechseln, zum Start wird es Jamon Iberico, Mortadella und Ahle Worscht geben, begleitet von Bäcker Ouwes Sauerteigbrot. Klasse. Polenta mit Steinpilzen oder Short Ribs sind ebenso große Lustmacher wie der Nordseekrabben Hot Dog mit Apfel/Staudensellerie und spicy Majo und die Jahrganssardinen mit Röstbrot. Vom Appetithäppchen bis zum Tellergericht (8-25€) reicht das Repertoire der absichtlich kompakten Speisekarte.

Die Weine



Gleich 14 ausgesuchte Weine/Champagner/Sekte by the glass sind eine gastliche Offensive, zumal die Weine mit der angenehmen Größe 0,15 l ausgeschenkt werden. Die Weißen vom jungen Weingut Hofmann aus Appenheim in Rheinhessen werden ganz gewiss viele Gäste ansprechen, weil sie glasklar und rund sind, vor allem der geradezu süffige „Fusion“ aus Sauvignon Blanc, Riesling und Weißburgunder. Eine gewagte Mischung, aber gelungen. Bei den Roten liegt man bei Altmeister Friedrich Becker aus der Pfalz goldrichtig. Insgesamt sind 30 Offerten gelistet, was vorerst auch so bleiben soll, wenn auch im steten Wechsel des Angebots. Ganz wichtig: Die Flaschen werden in einem Kühler an den Tisch gestellt, die Gäste sollen sich selbst bedienen und die Menge sowie das Trinktempo selbst

bestimmen können. Die völlig überholte und geradezu gastfeindliche Unsitte, dass der Service nach Belieben einschenkt ist leider immer noch weit verbreitet, unter anderem auch, weil dann ungefragt einfach mehr und schneller die Gläser gefüllt werden – was nur einem Abfüllen der Gäste gleicht.

Glühwein, aber anders

Als saisonales Angebot gibt es im Dezember Glühwein-Sake, ein Punch aus Sake, japanischem Pflaumenwein, Ingwer und Zitrone.

Verkauf

Im Eingangsbereich befindet sich ein Lädchen mit Weinen, hausgemachten Saucen und anderen Delikatessen zum Mitnehmen.



Das Ambiente

Parkettboden, hohe Decken, das Haus wurde um 1900 gebaut. Das gelassene Gemüt dieser Zeit ist geblieben. Holztische, keine Tischdecken. Eycatcher gleich beim Entree ist die massive Bar,

die zum Essen und Trinken einlädt und wie vieles in dem neuen Lokal von den Betreibern selbst gezimmert wurde. Die vier Räume gehen ineinander über: Ess-Theke mit Verkaufsraum, Chefs Table für intime Runden, Gastraum. Insgesamt 125 Quadratmeter, Platz für 40 Gäste, bei großzügig auf Distanz gestellten Tischen. Auf der Terrasse haben außerdem rund 20 Gäste Platz, es soll auch Straßenplätze zum Stehen und Trinken geben.

Vorher gab an gleicher Stelle das Café Hedwig ein kurzes Gastspiel, davor wurden die Räume von einem Architekturbüro genutzt. Gleich nebenan befindet sich die großartige Bäckerei und Konditorei Kronberger.

Die Mache r



Martin Henrizi war fünf Jahre lang Küchenchef im beliebten Moriki in Frankfurt und hat im Kempinski Falkenstein im Taunus gelernt. Der Vater ist Deutscher, die Mutter kommt aus Singapur, was seine Nähe zur asiatischen Küche unterstreicht. Zudem hat Martin Henrizi seinen Bachelor in Ökotrophologie gemacht. Tim Steinbrecher hat zuvor acht Jahre im großen Stil Weinhandel mit China betrieben. Als seinen Mentor sieht er den bekannten Sommelier Kai Schattner. Er und Martin Henrizi

kennen sich schon seit Schulzeiten. Beide sind Wein-Enthusiasten und leidenschaftliche Eintracht Frankfurt Fans. (Bild ganz oben: Tim Steinbrecher l. und Martin Henrizi).

Der Name



atm steht für „Atmosphäre“ und „At the Moment“. Die beiden Betreiber finden das catchy. Ihr Firmenname *Deli & Grape* trifft das Konzept allerdings mehr. Mal sehen, welchen Namen sich die Gäste merken werden. Die Adresse Günthersburgallee 28 muss man sich in jedem Fall merken.

Ludwig Fienhold

atm (Deli & Grape), Frankfurt, Günthersburgallee 28/Ecke Vogelsbergstraße.

Geöffnet Mo – Sa 11.30 bis 23 Uhr, Sonntag Ruhetag.

Fotocredit; Barbara Fienhold, *atm*



WEIN AM LIMIT

EST. 2012