

Neueröffnungen in Frankfurt

Restaurant Gustav mit Küchenchef Jochim Busch

Das Weinsinn hat jetzt Zuwachs bekommen

Das Zweitlokal der Gastronomen vom Spitzenrestaurant *Weinsinn* hört auf den Namen *Gustav* und hat jetzt eröffnet. So unprätentiös wie der Name soll auch die Atmosphäre im neuen Restaurant werden: entspannt, kommunikativ, kosmopolitisch. Die vier Haupträume, darunter eine Anrichteküche zum Zuschauen, erstrecken sich über die ehemaligen Ladengeschäfte im Parterre eines denkmalgerecht restaurierten Gründerzeitbaus. Insgesamt soll das neue Lokal 42 Plätze haben, plus Sommerterrasse.

Das Gastronomenpaar Matthias und Milica Trajkovska Scheiber erhofft sich eine Ergänzung des bisherigen Konzepts und eine Unterstützung, denn das *Weinsinn* hat an vielen Tagen einen solchen Zulauf, das man zweimal besetzen könnte. Das *Gustav* befindet sich ganz in der Nähe, Gäste können so auch spontan umgeleitet werden. Mit der Wahl des Küchenchefs will man gleich kulinarisch Flagge zeigen. Der 28 Jahre alte Jochim Busch war fünf Jahre lang Souschef bei Andreas Krolik, der für den Frankfurter Tigerpalast und zuvor für Brenners Parkhotel in Baden Baden jeweils zwei Michelin-Sterne erkochte.

Im *Gustav* soll Busch viel Freiraum für Inspirationen bekommen.

Die führen ihn nicht nur ans Mittelmeer und nach Asien, sondern auch zu Zielen, die auf der kulinarischen Weltkarte noch als exotisch gelten dürften: Oberrad, Schöneck, Hungen oder der Vogelsberg etwa. Von dort stammen ortstypische Zutaten und traditionsreiche Spezialitäten, die Busch, mal raffiniert, mal ursprünglich belassen, mit den Aromen der Welt verbinden möchte. Serviert werden ausschließlich Menüs. Bei der Kombination der drei bis fünf Gänge haben die Gäste dann mehrere Wahlmöglichkeiten. Vegetarische Gerichte sind ebenfalls zu haben. Die Preise für Speisen- und Getränke sollen wie im Weinsinn ausfallen: Menüs für 57 und 67 oder 77 Euro (3/4/5 Gänge).



Das neue Gustav

Auf der Weinkarte sind 180 Positionen gelistet, ausschließlich aus Europa, gut die Hälfte stammt aus Deutschland. „Im Gustav legen wir den Fokus auf ökologisch erzeugte oder zumindest naturnah ausgebaute Weine.“, sagt Matthias Scheiber. Diese seien vielleicht zunächst weniger zugänglich, doch dafür charakterlich wesentlich eigenständiger als die Mainstream-Weine, die sich einander immer mehr annäherten.

Das Interieur trägt die Handschrift von Milica Trajkovska Scheiber. Sie bevorzugt klare Linien, erdige Töne und zeitloses Design. Die Tische von „Zeitraum“ und die Eero-Saarinen-Stühle kontrastieren nach ihren Worten die Architektur der Belle Epoque und korrespondieren mit den zeitgenössischen Kunstwerken, die in Zusammenarbeit mit dem

Atelier Goldstein ausgewählt wurden. Das Farb- und Materialkonzept ist bis ins Detail abgestimmt. Sogar das Geschirr wurde eigens fürs *Gustav* angefertigt – von Hand gedreht in einer kleinen Töpferei an der Hessischen Bergstraße. Dienstags bis freitags hat das *Gustav* auch mittags geöffnet, serviert wird dann ein zwei- oder drei-Gänge-Menü.

Gustav, Frankfurt, Reuterweg 57, Tel.: (069) 74745252. Geöffnet Dienstag bis Freitag 12 bis 14.00 Uhr sowie ab 18.30 Uhr. Samstag ab 18.30 Uhr. www.restaurant-gustav.de

Sushi mit Gänseleber



Sushi, so scheint es, gibt es in Frankfurt wie Fisch im Meer. Mit sehr unterschiedlichen Ergebnissen. Im Sushi Shop an der Bockenheimer Landstraße ist das Resultat auch noch nicht eindeutig. Sushi mit Gänseleber schmeckt sehr gut, Sushi mit Wagyu Beef haben wir als extrem unangenehm zähen und geschmacklosen Brocken erlebt. Neben vielen bekannten Standards gibt es einige neue Varianten, etwa Mango Tango mit Hühnchen, Gurke, Mango und pikanter Sauce. Sushi in der Frischhaltefolie kühl zu lagern, ist ja in Ordnung. Wenn sie aber so kalt wie hier serviert werden, verlieren sie an Aroma. Das mögen alles noch Anfangsfehler sein, doch gerade in der

Systemgastronomie, wo man sich bestens vorbereiten kann, sollte auch alles mit systematischer Zuverlässigkeit gemacht werden. Sushi Shop ist eine französische Kette mit über 100 Outlets und Franchise-Partnern in ganz Europa, aber auch in Dubai und Abu Dhabi. Das kleine Sushi-Lokal an der Bockenheimer ist das erste auf deutschem Boden. Für ein gemütliches Sitzen mit längerer Verweildauer wurde der Sushi Shop nicht geschaffen. Es ist eher alles für *to go* gedacht, was nicht zum Davonlaufen heißt.

Sushi Shop, Frankfurt, Bockenheimer Landstr. 24, Tel. 069 77 06 14 14.

Mit Brezelschaum in die Villa Merton



André Großfeld

Leicht brodelnder Stellungswechsel: Der Hesse Matthias Schmidt packte die Koffer, der Westfale André Großfeld zog mit großem

Geschirr ein. Zuvor zischte es ein wenig, wurde Dampf abgelassen. Aus Sicht des Union International Clubs, der in der Villa Merton federführend residiert, war der Wechsel überfällig. Die extravagante Naturküche von Matthias Schmidt war ihnen zu grün und nicht bissfest genug, wengleich diese genau dafür zwei Sterne im Michelin erhielt. Jedenfalls mussten am Ende Pächter Klaus Peter Kofler und sein Küchenchef Matthias Schmidt aus der Villa Merton im noblen Frankfurter Diplomatenviertel ausziehen. Neuer Pächter und Küchenchef in Personalunion ist André Großfeld, der sich mit seinem *Gasträum der Sinne* in Friedberg einen Michelin-Stern erarbeitete, den er nun wieder an neuer Stelle zurückgewinnen muss. Auch er ist durchaus der „grünen“ Küche verbunden und will Vegetarier ansprechen, kocht aber leichter verständlich. Jetzt wurde Großfeld offiziell beim Jahresempfang des Union International Clubs vorgestellt. Rund 400 geladene Gäste ließen sich seine deftig-delikatene Gusto-Stücke im Kleinformat schmecken. Unter anderem gesurte Spanferkelbäckchen und Handkäs´ mit Brezelschaum, die ein wenig zeigten wohin die Reise jetzt gehen wird.

André Großfeld hat schon jetzt 16 Mitarbeiter für Küche und Service verpflichtet, will aber noch um vier weitere Kräfte aufstocken. Immerhin gilt es nicht nur ein Restaurant und ein Bistro zu stemmen, sondern auch noch Bankette und Feiern zu bewirtschaften. Der als seine rechte Hand angeheuerte Nils Levent-Tezcan wird seinen Dienst er gar nicht antreten, da es mit ihm zu unüberbrückbaren Meinungsverschiedenheiten kam. Während im Bistro Klassiker à la Wiener Schnitzel und Sauerbraten serviert werden, soll es im Restaurant nur Menüs geben. Drei mehrgängige Menüs. Einmal ganze acht Gänge (128 €), zweimal 6 Gänge, einmal vegetarisch (jeweils 108 €). Wir sagen schon jetzt voraus, dass sich dieses Konzept nicht aufrechterhalten wird. Genauso wie die Bilder hinter spiegelndem Glas auf gemusterter Stofftapete (inzwischen schon geändert).

Eine Restaurantkritik folgt später in BISS.

Villa Merton, Frankfurt, Am Leonhardsbrunn 12, Tel. 069 70 30 33.

Jesse James am Spieß



Chicken Skewer

Eigentlich ganz pfiffig, ein Lokal gegenüber der Europäischen Zentralbank nach einem Banditen & Bankräuber zu benennen. Zudem war an gleicher Stelle zuvor auch eine Bank, wovon noch ein Tresor zeugt, der jetzt als Teil der Bar mit Hochprozentigem gefüllt ist. Das war es dann aber schon an Reminiszenzen, denn sonst ist alles in sparsamem Industrie-Chic gehalten. Das Jesse James ist groß genug, um in einem Raum Bar & Drinks, Food, Café und Events gemeinsam unterzubringen. Die Betreiber Johny Beruk und Payam Mahourvand haben nicht nur „ach schon wieder ein Szenelokal“ eröffnet, sondern versuchen sich abzusetzen. Ein passables Spirituosen-Sortiment, ansprechende Cocktails, ein paar ordentliche Weine (z.B. Markus Molitor) und ein guter Kaffee sind pflichtgemäßer Standard. Die Kür wird schon eher mit den Skewers erreicht, verschiedene Spieße mit Gemüse, Hühnchen, Thunfisch und anderem mehr. Hört sich nicht spektakulär an, schmeckt aber

gut, vor allem der schön marinierte und bestens gewürzte Hühnchenspieß. Solche kleinen Schweinereien passen gut zu einem Glas Wein oder einem Drink, wobei die Preise so ausfallen, dass man keine Bank zur Begleichung überfallen muss. Wer über mangelnde Parkplätze stöhnt, dem sei die Straßenbahnlinie 11 empfohlen, die wirklich bis vor die Tür fährt. Dann darf's auch ein Glas mehr sein.

Jesse James, Frankfurt, Hanauer Landstr. 83, Tel. 069 49 08 50 98.

Gusto an der Kleinmarkthalle

Und auch das noch: Aus Liebfrauenberger wurde Gusto. Das Lokal vis-à-vis der Kleinmarkthalle hatte trotz seiner Pole Position und großer Terrasse kein Glück, jedenfalls haben es die wechselnden Betreiber nicht geschafft, daraus einen Anziehungspunkt zu machen. Nach deutscher Küche stehen jetzt Pasta und Pizza im Mittelpunkt. Das neue junge Pächter-Trio stammt aus dem nahe gelegenen italienischen Ristorante Paninoteca.

Gusto, Frankfurt, Liebfrauenberg 37, Tel 069 46 09 07 60.