

Neues Lokal Langosch: Buletten & Guerilla-Weine

Origineller Zuwachs für Frankfurt

Das neue Lokal Langosch in der Fahrgasse in Frankfurt mischt Loftcharakter mit Skihüttencharme. Holz trifft auf Metall, modernes Design nimmt Retrolook und Vintagestil auf. Aus jedem Blickwinkel blitzt lässige Optik und originelles Interieur, die mühelos erscheinen mögen, aber durchdacht sind und vor allem einladend wirken. Küche und Keller haben eine Aussage, der Service zeigt sich engagiert. Langosch ist Lokal, Bar und Café in einem und bietet vom Frühstück bis zum Nightcap durchgehend Programm.



Christian Langosch

Natürlich und unkompliziert, aber nicht anspruchslos: Langosch

gewinnt mit seiner Offensive der unbekümmerten Leichtigkeit sofort Sympathie. Schaut man sich Szenelokale und ähnliche gastronomische Einrichtungen an, so fallen diese durch eine erschreckende Ahnungslosigkeit auf, insbesondere bei der Weinauswahl. Die Weinkarte im Langosch zeigt indes eine eigene Handschrift und präsentiert weder die üblichen Verdächtigen, noch Drittklassiges. Hinter der einnehmenden Eigensinnigkeit steckt Marco Giovanni Zanetti, der als „Wine-Punk“ in Fachkreisen wohlbekannt ist und die eher konservative Welt der Sommeliers erfrischend aufmischt. Das beginnt schon bei der Weinsprache, denn Marco spitzt nicht das Mündchen und nimmt lieber ein Maul voll Reben. Der Clos del Rey aus dem Roussillon ist für ihn „konzentriert, würzig, schmatzig“. Der „Nachschlag“ vom Winzerhof Stahl aus Franken passt ebenso in ein solches Konzept, denn diese ungewöhnliche Cuvée aus Riesling und Scheurebe hat einen hohen Spaßfaktor. Braucht man Chardonnay, und dann ausgerechnet noch aus Spanien? Im Langosch sagt man: Ja. Der Bio-Chardonnay von Dominio de Punctum aus der Region La Mancha zeigt keine Gemeinsamkeit mit seinen fetten kalifornischen Brüdern, knackt aber dafür umso mehr den Gaumen mit Statur und animierende Frische.



Wine-Punk Marco

Auch der italienische Rosé von Zio Porco (im Langosch auch

„rosa Drecksau“ genannt) ist ein authentisches Raubein und hat mit den üblichen Mainstream-Erzeugnissen dieser Spezies nichts zu tun. Aufmunternd jedenfalls, dass im neuen Langosch keine müden Langweiler auf der Karte stehen und schon gar keine Gute-Laune-Killer, sondern vor allem Guerilla-Weine. Während sonst oft in der preiswerten Mittelklasse Traubenschrott zu erleben ist, setzt man sich im Langosch davon deutlich ab. Mag man noch so international aufgestellt sein, die Weine sind letztlich überlegt ausgesucht, nicht nur bei den Flaschen, auch bei den Weinen, die glasweise zum fairen Preis zu haben sind. Qualität obendrein bei der Wahl des Hauschampagner: Edouard Brun, eine feine Perle für 9,50 € das Glas. Es gibt auch keinen Possmann, Höhl oder Rapps, sondern einen sehr guten Apfelwein von Trageser aus dem hessischen Freigericht, der gut abrollt und pur am besten schmeckt. Die Getränke (inklusive Cocktails und Maibowle) sind so freundlich im Preis, dass sie zu einem Glas mehr anregen.

Christian Langosch führt das Lokal mit zwei Freunden, mit denen er bereits in Offenbach zwei gastronomische Betriebe etabliert hat. Das Frankfurter Lokal hat er nach seinen Vorstellungen entworfen, aber auch sonst wollte er alles anders machen als man das aus den meisten Neueröffnungen der letzten Jahre so kennt. Ganz wichtig war ihm dabei die Weinkarte, denn er fühlte sich durch die immergleichen Angebote allenthalben gelangweilt und wollte mit einem ganz anderes Angebot Flagge zeigen. Mit dem rockigen Sommelier Marco Giovanni Zanetti fand er den idealen Partner für gemeinsame flüssige Strategien.



Die Küche drängt sich nicht mit kreativen Kapriolen oder internationalen Zitronengraskombinationen auf, was schon mal sehr angenehm ist. Sie ist eher schlicht im Auftritt, hat etwas gewinnend Handgestricktes, bringt Lokales und Regionales in mitunter eigener Art und setzt in letzter Konsequenz auf das, was schon unsere Großmütter mochten und gut konnten. Arme Ritter gehören dazu, Gulasch oder auch Buletten. Die Klopse sind hausgemachte Wonnepropfen, die durch etwas Bratensaft aufgepeppt und von gutem Kartoffelpüree begleitet werden. Als „Frankfurter Tapas“ wird ein ordentlicher Teller mit Grüner Soße und Ei, Schinken, Handkästatar, Wurstsalat und Bauernbrot aufgetischt – für 9 Euro, wobei er leicht zur zwei Personen reicht. Unter den Desserts gibt es eines mit „Langosch“, jenem Fettgebacken aus Ungarn, das Betreiber Christian Langosch als Signatur einsetzt. Mehr als zehn Gerichte sind nicht zu haben, was angesichts der limitierten Verhältnisse in der Küche und der Platzanzahl auch völlig richtig ist. In der kleinen Küche werkelt ein junges Team – gleichberechtigt ohne Chef. Der Service, weiblich und männlich, ist erfrischend offensiv und herzlich und obendrein nett anzusehen.

Das Lokal Langosch bietet 70 Plätze, und auf der Terrasse noch einmal so viel. Der Open Air Bereich liegt bereits auf dem neu entstandenen und gerade frisch getauften Fischerplatzchen – der wegen der Nähe zur Wohnstätte des Philosophen eigentlich Schopenhauer Platz hätte heißen sollen, was das behördliche Frankfurt aber verhinderte. Mit dem neuen Lokal Langosch gewinnt das Karree hinter dem Dom deutlich an Lebensfreude und eignet sich immer mehr zum Ausgehrevier. Rings um Fahrgasse und Schöne Aussicht gibt es bereits die immer noch angesagte Pizzeria Salvatore, die Abenteuer-Bar Mona Lisa und das Szenelokal Molokko – und in den nächsten Tagen eine weitere neue Bistro-Bar – neben dem Moloko, wo bislang Da Franco war. Im erst wenige Tage jungen Langosch wird noch an weiteren Verbesserungen gefeilt, doch schon jetzt zeichnet sich ab, dass dieses Lokal weit professioneller und freundlicher geführt wird als viele andere Betriebe in Frankfurt.

Ludwig Fienhold



Langosch, Frankfurt, Fahrgasse 3, Tel. (069) 92039512, täglich ab 9.30 Uhr geöffnet (Küche bis 22 Uhr).

Photo Credit: Barbara Fienhold