

Neues Lokal: Weinsinn bekommt Zuwachs

Jochim Busch vom Tigerpalast wird Küchenchef

Von Ludwig Fienhold

Schöne Bescherung noch vor dem Fest: Das Restaurant Weinsinn in Frankfurt ist so erfolgreich, dass sich die Betreiber dazu entschlossen haben ein zweites Lokal ganz in der Nähe zu eröffnen. Noch ist der schöne Altbau im Reuterweg 57, Ecke Eppsteiner Straße, eingerüstet und wird gerade auch innen saniert, doch schon Anfang März 2015 soll die Eröffnung sein. Wie das BISS-Magazin auf Nachfrage bei den Gastronomen erfahren hat, wird Jochim Busch Küchenchef, der noch als Souschef bei Andreas Krolik im Frankfurter Tigerpalast arbeitet und Anfang nächsten Jahres wechselt. Frankfurt dürfte damit um eine hoch interessante Adresse reicher werden. Im aktuellen Gourmet Guide Gault & Millau wurde das „alte“ Restaurant Weinsinn auf 16 Punkte hochgestuft, der Michelin-Stern strahlt seit 2013.

Auch eine weitere Personalie ist beachtlich: Restaurantleiterin wird Dolores Martinez Lopez, die zurzeit noch im Allgaiers im Westend arbeitet und davor in der Villa Rothschild sowie bei Juan Amador mit Fröhlichkeit und Fachverstand glänzte. Es liegt zwar noch keine Speisekarte für das neue Restaurant vor, doch Küchenchef Jochim Busch wird wie sein Kollege André Rickert im Weinsinn eine moderne kreative deutsche Küche offerieren. Es soll zwei Menüs geben, eines davon vegetarisch. Dem jungen Koch Jochim Busch eilt ein guter

Ruf voraus, die Erwartungen sind durchaus als hoch einzuschätzen.



Das neue Weinsinn II

Wie schon das Weinsinn, wird auch das neue Restaurant mit einem eigenwilligen und persönlichen Interieur ausgestattet, die Einrichtung orientiert sich an den 50er Jahren und Bauhaus-Optik. Das Lokal in dem attraktiven Altbau im Reuterweg ist größer und schöner, aber auch besser geschnitten als das „Stammhaus“ von Milica Trajkovska Scheiber und Matthias Scheiber. Es soll 42 Gästen Platz bieten sowie einen Außenbereich mit weiteren 24 Sitzplätzen bekommen. Im Gegensatz zum Weinsinn wird es mittags und abends geöffnet sein, an fünf Tagen in der Woche. Es ist das erste Mal, dass an dieser Stelle Gastronomie einzieht. Die Lage unweit der Alten Oper ist gut, mit Parkplätzen dürfte es etwas schwierig werden. Da die Gäste aber auch wie beim Weinsinn mit einer guten Getränkekarte rechnen dürfen, sollten sie ohnehin besser den Chauffeurdienst von Uber in Anspruch nehmen. Dennoch steht die Weinkarte im neuen Lokal weniger im Vordergrund als im bereits bestehenden Weinsinn, man will sich dort mehr auf Naturweine konzentrieren, die das bio-dynamische der Küche auf flüssiger Ebene weiterführen.

Das Weinsinn in der Fürstenberger Straße (Bild oben rechts) hat nur abends geöffnet und wird nicht selten derart von Gästen überrannt, dass man zweimal besetzen könnte. Statt die Gäste wegzuschicken, kann man nächstes Jahr als Alternative

das Zweitrestaurant anbieten, welches sich in Laufnähe befindet. Ein Name für das Weinsinn II steht noch nicht fest und wird noch ausgedacht. Erwartungen und Vorschusslorbeeren werden eine weit größere Herausforderung sein.