

Neues Restaurant: Christopher Crell eröffnet sein Trares im Frankfurter Nordend

Junge deutsche Küche mit weltoffenen Ideen

Und Oma Trares Markklößchen-Suppe

Wenn Christopher Crell am 12. August sein neues Restaurant *Trares* im Frankfurter Nordend eröffnet, dann liegen ein Jahr Umbauarbeiten und ein zweijähriger Konzeptionsparcours hinter ihm. Nicht nur die Steine, die ihm seine griechischen Vorgänger in den Weg legten, sind beiseite geräumt, das gesamte Lokal wurde komplett kernsaniert und so erneuert, dass nichts mehr an die Vorgänger erinnert. Junge deutsche Küche mit weltoffenen Ideen will Crell bringen, und natürlich die Markklößchen-Suppe von der *Maîtresse de Maison*, deren Namen das neue Lokal trägt: Trares.

Das Restaurant liegt günstig ganz nah am Merianplatz und damit an der Seite der lebendigen Berger Straße. Das ganze Objekt breitet sich auf 300 Quadratmetern aus, die Hälfte davon Gastraum, der andere Teil besteht aus einer Straßenterrasse und einem Innenhof. Mit mindestens 50 Plätzen im Inneren und ebenso vielen im Außenbereich lässt sich wirtschaftlich planen. Dies war in dem um die Ecke liegenden kleinen Lokal

namens Crell Cuisine in der Gaußstraße weit schwieriger, weshalb der Gastronom auch den Wechsel forcierte. Hatte das damalige Lokal eher Gasthauscharakter, so entfaltet sich nun rustikal gebremster urbaner Schick. Fußbodenheizung ist die nur eine angenehme Plattform dafür, weit mehr zählen die Tische, deren Holz aus einer 200 Jahre alten Scheune stammt. Gemeinsam mit schwarzen Designerstühlen und dem Industrieboden sollen sie Moderne und Tradition zusammenführen.

„Locker und kompetent“ will nach den Worten von Christopher Crell das Restaurant ausfallen. Dafür stehen auch die Sommeliere Serkan Müller, der erste Azubi im frühen Frankfurter Tigerpalast. Und Barchef Jasmin Zora, den man noch aus dem Zarges in der Freßgass zu Zeiten von Küchenchef Alfred Friedrich kennt. Amüsant: Sie hat einen männlichen Vornamen, er einen weiblichen. Zur guten Mischung im Führungsteam trägt zudem Geschäftspartner Christian Weber bei, Investmentbanker und vielleicht Garant für jene Wirtschaftlichkeit, die Köchen ja oft fehlt.



Christopher Crell

In der großen und mit Tageslicht erhellten Küche wird eine Crew von vier bis sechs Mitarbeitern an modernen Herden stehen, im Service sollen mindestens drei Kräfte plus

Aushilfen im Einsatz sein. Die Speisekarte ist kompakt und wird unterteilt in „Kleinigkeiten“, „Lieblinge“ und „Saisonal“. Kross gebackener Schweinebauch, Spareribs oder Calamari mit Chorizo und Mozzarella gehören vorerst zum Standardprogramm. Und natürlich „Oma Trares Markklöschen-Suppe“, nach dem Rezept der verehrten Hausbesitzerin und Vermieterin. Neben dem à la Carte Bereich wird es von Donnerstag bis Samstag eine Art Chefs Table geben, an dem für einen kleinen Kreis nur ein einziges Menü von fünf Gängen aufwärts serviert werden soll. Gleich neben der langgezogenen Theke finden sich „Family & Friends“ an einem gemeinsamen Tisch ein – dieser Platz ist vor allem für Nachbarn und Singles gedacht, die sich dort besser aufgehoben fühlen als an Einzeltischen. Die von Jasmin Zora geführte Bar hält außer Klassikern einige persönliche Drinks parat, aber auch ein gutes Sortiment an Gin. Als Signature Drink aus dem eigenen Ärmel geschüttelt wird ein Gin infused Earl Grey Tea mit Birne, Agave, Limette und Soda. Auf der Weinkarte stehen 80 Positionen, vor allem aus Europa, aus deutschen Gebieten beispielsweise Gutsweine von Wagner-Stempel und Dönnhoff sowie der blitzsaubere schöne Riesling Schiefersteil von Markus Molitor.

Am 12. August ist Soft Opening. Mitte September wird das Restaurant mit dem auffälligen Namen Trares dann richtig eröffnen.

LF

Bild ganz oben: Christopher Crell, Christian Weber, Jasmin Zora (v.r.n.l.)