

The Graevenitz: Sparkling Wine von King Charles in den Hochhausschluchten Frankfurts sippen

Im Zentrum der Stadt
hat diese Tagesbar
noch gefehlt

Das neue wuchtige und die Frankfurter Innenstadt dominierende Hochhausquartett **Four** macht sich nicht nur durch seine Höhe wichtig, gerade weiter unten am Boden bewegt sich einiges. Am 29. September soll das Lokal **The Graevenitz** eröffnen, eine weinaffine Tagesbar mit durchgängig arbeitender Küche. Wir konnten bereits Einblick nehmen, einige Teller probieren und mit den Betreibern sprechen.

Endlich erkennt jemand, dass Frankfurt Single Town ist und bietet Einzelplätze an der Theke vor der offenen Küche als Genuss-Kino. Fast die Hälfte der Wohnungen oder Haushalte in Frankfurt sind Single-Haushalte. Allen Gästen wird es gefallen, dass die Küche durchgängig arbeitet, womit man viel spontaner sein kann als bei einem Lokal mit festen Öffnungszeiten. Schon ab 11 Uhr werden warme Speisen serviert. Man kann auch nur auf einen Cocktail oder ein Glas Wein vorbeischaun.



Graf von Saurma, Küchenchef Heitor, Sarah Korb

Küche und Service kommen aus der ganzen Welt, Küchenchef Heitor Abiatá Pinheiro de Araújo ist Brasilianer. Zuvor arbeitete er im Ojo de Agua in Frankfurt in gleicher Position. Die Speisekarte ist kompakt, man will frisch à la minute kochen. Menüs gib es keine, die Tellergerichte sind angenehm portioniert. Vor allem wird das angeboten, worauf man fast immer Lust hat, nur eben moderner, leichter, feiner. Es steht manches, was einem Trend gehorcht auf der Karte, bei jüngeren Köchen gibt es derzeit gerösteten Blumenkohl in jeglicher Form, im The Graevenitz mit Tahini, Granatapfel und Korianderöl. Interessanter erscheinen Evergreens, die bei vielen aus dem Kochfeld verschwunden sind: Elsässischer Baeckeoffe, Schmortopf vom Lamm. Bei unserer Kostprobe gefiel uns Forelle in einem Sud aus Buttermilch, Grünem Apfel, Gurke, Meerrettich sowie Masago-Fischrogen.



Auf
der
Weink
arte
stehe
n 50
Posit
ionen
, 19
davon
im
offen

en Ausschank, zudem werden 15 Schaumweine by the glass angeboten. Darunter ein Sparkling Wine vom Windsor Great Park Vineyard, der unter der Leitung von King Charles steht. Diese Rarität aus den klassischen Champagnerrebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier stammt aus dem drei Hektar kleinen königlichen Schlossgarten vor den Toren Londons und ist sonst kaum zu bekommen. Solch royales Vergnügen schätzt Graf Maximilian von Saurma, der seit 13 Jahren das Ojo de Agua betreibt und dessen kosmopolitische Ururgroßmutter Marie von Graevenitz Vorlage für den Restaurantnamen bot.



Servicemitarbeiter Can

Für das Lokal The Graevenitz hat sich Graf Saurma als Geschäftspartnerin Sarah Korb ins Boot geholt, die sechs Jahre lang das Ojo de Agua als Restaurantleiterin führte und zuletzt auf einem Kreuzfahrtschiff arbeitete. Sie hat für das gemeinsame Lokal ein gutes und sympathisches Team zusammengestellt, das zum lässigen urbanen Schick des Interieurs passt. Auf den 178 Quadratmetern finden 60 Gäste Platz, die Terrasse bietet 30 Plätze. The Graevenitz hat durch seinen positiven Auftritt und das stimmige Konzept gute Chancen ein Frankfurter Liebling zu werden.

Ludwig Fienhold



**The
Graev
enitz
Tages
bar,
Four
Frank
furt,
Jung
hofstr
aße
9.**

Mo. – Sa 9 – 22 Uhr durchgehend, Küche 11 -21 Uhr.

www.thegraevenitz.de

Fotos: Prognose/Manuel Dorn (1), Barbara Fienhold (11)



Can und Sarah Korb



Tatjana von Saurma, Fabrizio Testa vom Service



Küchencrew: Heitor, Dagur, Niclas (l.n.r.)

