

News: Aus Tartufi wird Vetro Vero, Jan Hoffmann verlässt Seven Swans, Walhofs hat neue Besitzer

Neues Restaurant: Aus Tartufi wird Vetro Vero

Gute Weine, nette Atmosphäre, strittige Küche

Kaum war das glücklose Tartufi im Frankfurter Westend verschwunden, tauchte schon das neue Vetro Vero auf. Der nahezu fliegende Wechsel war nur möglich, weil das Lokal noch den gleichen Besitzern gehört, wenn auch durch ein neues holländisches Management von Ronald Huiskamp und der H-Hospitality relaunched wurde. Sonst aber hat sich gehörig viel geändert, manches sogar verbessert. Die Atmosphäre ist angenehmer, die Weinkarte deutlich besser, aber an der Küche muss noch gehörig gearbeitet werden. Man kann auch nur auf ein Glas Wein vorbeikommen, gerade die Theke lädt dazu ein.



Das keineswegs hässliche, aber schwere und etwas prahlerische Mobiliar ist nicht mehr, das Lokal erscheint größer, schlanker, sympathischer. Und weit zugänglicher als zuvor. Das öffnet die Türen auch für jene, denen bereits das Ambiente die Hochpreisigkeit signalisierte. Waren die Weine zuvor stark auf Etikettentrinker und Ahnungslose ausgerichtet, präsentiert sich nun die neue Weinkarte als kenntnisreich. Wer allein schon beim Prosecco nicht die übliche

Plörre, sondern mit Le Colture eine wirkliche Perle anbietet, schafft Vertrauen. Das gilt noch mehr für den wunderbaren, feinwürzigen und erotischen Rosso Donderé 2014 von Marotti Campi aus den Marken, einer Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Montepulciano und Pedit Verdot, wobei der Petit Verdot so schön spicy macht. Dass die Weinkarte im neuen Vetro Vero jetzt so ganz anders und vor allem besser ist, kommt nicht von ungefähr. Die Weine werden von Enrico Resta & Carmelo Greco ausgesucht und geliefert, die gemeinsam einen Weinhandel betreiben. Aber aufgepasst! Das Frankfurter Sternerrestaurant Carmelo Greco hat nichts mit der Küche im Vetro Vero zu tun. Er und sein Sommelier Enrico Resta sind einzig durch ihren Weinhandel mit dem Lokal in der Feldbergstraße im Westend verbunden.



Restaurantleiterin Deborah Mognol, Enrico Resta

Der Service im Vetro Vera hat mit der Restaurantleiterin Deborah Mognol ein besonders schönes Gesicht bekommen. Die Küche indes bleibt gesichtslos. Es wird nicht einmal ein Küchenchef genannt. Was vielleicht auch besser so ist, denn wer möchte schon für Banalitäten verantwortlich sein. Wir wollen die Gerichte zum Presse-Dinner beim Pre-Opening nicht weiter werten, raten aber dringend zur Nachbesserung. Es kocht die gleiche Mannschaft, die zuvor auch schon im Tartufi am Herd stand. Das Restaurant hat ab sofort geöffnet.

**Seven Swans mit neuem Küchenchef
Ricky Saward statt Jan Hoffmann**



Jan Hoffmann

Kein gewöhnlicher Abgang: Küchenchef Jan Hoffmann verlässt das Frankfurter Restaurant Seven Swans, um sich dem offiziellen Wortlaut nach ein „Sabbatical“ zu gönnen. Eine Auszeit scheint es aber nicht zu sein, denn Hoffmann möchte sich ab März den zum Unternehmen gehörenden ökologisch bewirtschafteten Braumanswiesen im Taunus widmen, von dem sich die Küche seit ihrer Umstellung auf eine rein vegetarische Ausrichtung ausschließlich nährt. Jan Hoffmann will nach seinen Worten der Natur und damit seinen Produkten noch näher sein. Diese gärtnerische und bäuerliche Tätigkeit soll sich auf sechs Monate beschränken, was gewisse Zweifel erzeugt. Offen bleibt dabei, ob Hoffmann dann wieder zurück ins Seven Swans geht oder seinem Nachfolger das Feld allein überlässt. Vielleicht möchte das Seven Swans auch erst einmal die Wertungen der Fachkritiker abwarten und dann endgültig entscheiden. An die Stelle von Jan Hoffmann rückt jedenfalls der 29 Jahre alte Ricky Saward. Nach Stationen im Merediths (Auckland), Glass Brasserie (Sidney), Chairs (Frankfurt) und zuletzt in der Villa Merton (Frankfurt) muss er nun mit dem vegetarischen Restaurant Seven Swans seine vielleicht größte Herausforderung annehmen.

Ziese & Zingler vom Carte blanche übernehmen Weinbar Walhofs



Florian Abel, Bas-Jan Walhof,
Zola Zingler, Sebastian Ziese
(v.l.n.r.)

Das Walhofs in Frankfurt Sachsenhausen wird ab Mitte März von Sebastian Ziese und Zola Zingler weitergeführt, die das Restaurant Carte blanche betreiben. Der bisherige Inhaber Bas-Jan Walhof gibt das Restaurant ab, weil er sich um das Familienunternehmen in seiner niederländischen Heimat kümmern möchte. Das Walhofs hat sich in den drei Jahren seines Bestehens als kulinarisch engagierte Weinbar einen guten Namen gemacht. Die neuen Inhaber Ziese und Zingler werden ihr Restaurant Carte blanche weiterbetreiben. Im Walhofs, das seinen Namen beibehält, erfahren sie von Florian Abel vom Kult-Wasserhäuschen „Gudes“ Unterstützung. Beide Lokale befinden sich im Frankfurter Nordend. □Ziese: „Wir freuen uns sehr über das Vertrauen von Bas-Jan Walhof und die Übernahme einer der schönsten Weinbars von Frankfurt.“ Das Konzept, lockere Weinbar mit guter Küche, soll genauso erhalten bleiben. Auch Küchenchef Oliver Selzer bleibt im Walhofs.

