

Oeder Weg Frankfurt: Wie eine Gastro-Meile unter die Räder kommt

Skandal-Politik: Fahrrad versus Lebenskultur

Die besten Adressen der Ess & Trink-Meile

Frankfurt wird gerädert. Die Politik will aus der Stadt einen Radfahrweg machen. Und verhindert damit das Fortkommen. Das Fortkommen der Gastronomie, der Geschäfte und überhaupt des wirtschaftlichen Handelns. Der Oeder Weg ist exemplarisch für eine Entwicklung der schleichenden Idiotie und des Stillstands.

Es hat Jahre gebraucht, damit aus dem Oeder Weg eine lebendige Straße mit den unterschiedlichsten geschäftlichen und gastronomischen Angeboten werden kann. Das Nebeneinander von Fußgängern, Radfahrern und Autofahrern funktionierte so einwandfrei, wie das in einer Stadt eben möglich ist. Inzwischen wurde eine der wichtigsten Einkaufsstraßen der Stadt erheblich eingeschränkt. Alles, was geschehen ist und noch passieren wird, macht es den Autofahrern, Shoppern und Lieferanten schwer bis unmöglich die Geschäfte sorglos nah anzusteuern.



Sömmering Weinbar

Frankfurt soll in letzter Konsequenz autofrei werden. Welch ein Irrweg.

Der Oeder Weg besteht nun aus einer Schranke, Sperrzonen, Multifunktionsstreifen, Sicherheitstrennstreifen, roten Signalfarben. Schrecklich bunt und doch ganz fad im Geschmack. Die Augen schmerzen, der Verstand kann es nicht fassen. Hässlicher und abwegiger kann Verkehrspolitik nicht sein. In Frankfurt soll es wie im lahmgelagten Paris viele Tempo-30-Zonen geben, wo selbst die Feuerwehr ständig im Stau steckt und oft nicht rechtzeitig an der Brandstelle sein kann.

Tempo 30 für Autos? Dann sind nur noch die Radfahrer schneller unterwegs.

Es kommt einem vor, als ob die Behörden alles, was Freude macht, stören oder zerstören wollen. Der Bürokrat sitzt ja auch nicht in den Lokalen, der Bürokrat sitzt in seinem Büro und überlegt, wie er es Lokalen schwer machen kann, weil sie als Amüsierbetriebe eine Lebensfreude verbreiten, die ihnen wahrscheinlich fremd und unwillkommen ist.



Franziska Lück, Sömmerring Weinbar

Franziska Lück von der Sömmerring Weinbar hat wie viele andere auch durch die Corona-Politik zu kämpfen und muss nun noch mehr unter Behördenwillkür leiden. Ihre kleine Terrasse ist das Aushängeschild, mit der sie auf sich aufmerksam machen kann. Sie befindet sich unmittelbar vor dem Eingang, wobei einige Tische und Stühle direkt vor dem Schaufenster am Gehweg stehen. Das alles soll nun nicht mehr sein, weil es die Fußgänger behindern würde. Das ist nicht nur verlogen und weltfremd, sondern in einer Weise geschäftsschädigend, die für die Gastronomin unerträglich erscheinen muss. Weil Franziska Lück ihre Terrasse weiter betrieb, wurde sie jetzt vom „Amt für Straßenbau und Erschließung“ wegen der „unerlaubten Nutzung“ mit einem Gebührenbescheid von 205 € bestraft. Sie wird dazu gezwungen, ihre ureigene Terrasse aufzugeben und auf die Straße zu verlagern. Diese muss sie auf eigene Kosten mit

Pflanzkübeln einzäunen, was nicht billig ist, aber offenbar Recht. Die Gäste sitzen nun auf der Straße und dürfen darauf hoffen, dass sie kein besinnungsloser Autofahrer von den Stühlen fegt.

Der Oeder Weg im Nordend ist im Gegensatz zur Freßgass in der Innenstadt eine gastronomisch wirklich interessante Meile:

Liebesdienste Wine & More von Gregor Bernd setzt auf Weine, wie man sie eher selten bekommt. Weine für Kenner und Individualisten. Auch glasweise stets tolle Entdeckungen. Dazu ausgesuchte Schinken und Käse. Am Weinfass oder auf der Holzbank lassen sich ganz rustikal großartige Weine genießen.

Die **Sömmering Weinbar** ist fast schon ein Lokal und bedient sich neben dem Standard wechselnder Köche mit Tellergerichten. Die Weinkarte reicht von normal bis sehr anspruchsvoll, die Schweizer Kultweine von Gantenbein haben selbst nur wenige Spitzenrestaurants zu bieten.

Das **China-Lokal Yung** ist derzeit bei dieser Spezies die Nummer 1 in Frankfurt. Allerbeste Dim Sum, eine erstklassige Peking Ente und einiges mehr.

Das **vietnamesisch-asiatische Lokal Vipho** ist sehr beliebt, auch bei Gastronomen. Bekannt für super Suppen, gegrillte Maishähnchen und das schöne Thai-Dessert Mango mit Sticky Rice.

Ein Zugewinn ist das **BKK Thai Street Food**. Solche Kinderhocker sieht man sonst wirklich nur in Bangkok. Authentisches Essen für Kenner und Liebhaber der Thai-Küche. Nix wie hin.

Das Café **Kuku Vaia** wird von dem Griechen Nesto Domanis betrieben, der zeigt, dass es neben guten Weinen aus seiner Heimat auch Fachleute gibt, die guten Kaffee zu machen verstehen. Sympathisch, gut und schön kaffeebraun gestaltet.

Ludwig Fienhold

Wir stellen den Oeder Weg und seine guten Adressen noch ausführlich vor.

Photocredit: B & L Fienhold