

Piká: Eine ziemlich merkwürdige Neueröffnung

**Wer möchte schon Bauchspeck mit
Stäbchen essen?**

Die Akustik in diesem neuen Lokal ist nichts für schwache Nerven und sensible Ohren, es scheppert und lärmst, man muss schon Heavy Metall erprobt sein, um das zu mögen. Erstaunlich dabei, dass zumeist junge Publikum schaut nicht ins Handy, sondern kämpft mit lauten Gesprächen gegen den Hall an. Keine Dämmung erleichtert die Stimmung. Das ansehnliche Holzmobiliar, das optisch und akustisch Wärme brachte, wurde weitgehend eliminiert. Überall Metall, kühles schepperndes Metall. Das mag irgendwie modern sein, gemütlich ist es nicht.



Pancetta | Trüffelöl | Parmesan | Schwarzer Pfeffer

Der Pancetta/Bauchspeck ist extrem salzig, entsetzlich, dass er auch noch mit Trüffelöl ruiniert wird. Trüffelöl, das sollte sich nun wirklich längst herumgesprochen haben, gehört in keine gute Küche. Wer einen fetten Bauchspeek auch noch mit Öl einfettet, muss sich fragen lassen, was er von Beruf ist. Aberwitzig, dass der Pancetta mit Stäbchen gegessen werden soll. Brot gehört in diesem Lokal nicht zum Speck, auf unsere Nachfrage wird es aber nachgereicht. Die Portion Bauchspeek ist klein, der Speck klebt zusammen und lässt sich mit Stäbchen kaum essen, weil er erst einmal richtig geschnitten gehört. Der Teller kostet 9 €, was angesichts der schwachen Leistung dreist erscheinen muss.



Das Tunfisch-Tataki mit Ponzu, Zwiebel und Limette (Bild oben) fällt sehr säuerlich

und leicht scharf aus, ist aber akzeptabel. Das Gericht wird mit offensiven 17 € berechnet, was übermütig wirkt. An den Nachbartischen wird die Sauce, die reichlich bemessen wurde, übrig gelassen. Nicht weil sie schlecht wäre, sondern ganz einfach weil man sie mit Stäbchen nun mal nicht essen kann und weder ein Löffel noch Brot dazu serviert wird. Wir bitten den Service um Brot, uns wird umgehend Focaccia von der Bäckerei Ouwe gereicht (ohne Berechnung). Gutes Reklamationshandling, besser wäre es ohne Reklamationen auszukommen.

Der Weinkarte fehlt eine persönliche Handschrift, Entdeckungen wird man keine machen. Außer der mangelnden Professionalität gibt es nichts Negatives über das Trio der Piká Weinbar zu sagen, der Service ist sehr freundlich, auch wenn er bei vollem Haus Mühe hat den Überblick zu behalten. Der neugierige Haushund ist sympathisch, kann aber leider nicht beim Tellertragen helfen.

Ludwig Fienhold



Pika Weinbar



Pika Weinbar

Die Lokale am Frankfurter Oederweg



Früher im Eccolo

Früher war hier am Oederweg/Ecke Sömmerringstraße der schrullige kulinarische Tante Emma Laden „Michas Essen & Trinken“ zu Hause. Danach zog 2015 die sehr schön gestaltete Weinbar „Eccolo“ dort ein, die von Alessandro Ciani leider nur kurz betrieben wurde. Die anspruchsvolle „Sömmerring Weinbar“ hatte allein wegen des Außenbereichs schwer mit den Behörden zu kämpfen, die Franziska Lück unnötig viele Steine in den Weg legten. Vor wenigen Tagen nun zog das junge Team von Piká ein. Der Name ist etwas ungeschickt gewählt und soll für das spanische Picar stehen, was in der Küche hacken, schneiden oder zerkleinern bedeutet. Pica wird aber auch eine Essstörung genannt.

Fotos: Barbara Fienhold



Jetzt im Piká