

# Restaurant Jakobs geschlossen

## Daniel Schönberger überrascht

Endlich hatte Daniel Schönberger nach vielen Wechselln mit dem Restaurant Jakobs in Dreieich-Buchsschlag bei Frankfurt seine Heimat gefunden. Doch nach einem Jahr ist schon wieder Schluss, das Lokal wurde geschlossen, weil das federführende Unternehmen Catering Euro-Services aus Mörfelden-Walldorf überraschend keinen Restaurantbetrieb mehr haben wollte und den Pachtvertrag nicht mehr verlängerte. Dabei wäre das Lokal ein gutes Vorzeigeprojekt für die Firma gewesen. Was hier aus einer denkmalgeschützten Remise eines alten Forsthauses gemacht wurde, konnte sich sehen lassen. Auch der Garten war einladend, Küche und Service zeigten sich in Bestform. Man konnte mit der Bahn bis fast vor die Tür fahren, was auch deshalb angenehm war, weil die Weinkarte einiges an guten Tropfen zu bieten hatte. Daniel Schönberger, der unter anderem bei Döpfner's im Maingau in Frankfurt und dem Höher Hof in Idstein, sein Können zeigte, blühte in Dreieich-Buchsschlag richtig auf und lies eine schöne Country Cuisine mit vielen grünen Ideen und floralen Begleitungen auf den Tellern sprießen.



Maishähnchen

Zum saftigen Maishähnchen mit Fenchelsamenkruste, Austernpilzen und Kartoffel-Lauchpüree gab es einen tollen Gewürzspinat, der aus einem oft geächteten Gemüse etwas Genussvolles machte. Leckeres wie Heidelbeer-Mousse mit Eis aus Matcha-Tee sowie Aprikosen passten prima zur umgebenden Natur. Daniel Schönberger und sein Team sitzen jetzt aber nicht auf der Straße und bleiben bei Euro-Services angestellt. Doch da der Traum vom Restaurant wieder geplatzt ist, könnten wir schon bald etwas Neues von dem engagierten Küchenchef hören.

*LF*