

# Restaurant Trares: Christopher Crell geht, Thierry Felden & René Postel kommen

Gastronom ist  
vom Lockdown genervt  
und zieht nach Portugal

Gastronom Christopher Crell aus Frankfurt hat die Nase voll vom ewigen Lockdown in Deutschland und wandert nach Portugal aus. Sein Restaurant *Trares* im Nordend übernimmt am 1. März Thierry Felden, Küchenchef wird René Postel, der zuvor im Restaurant *Frankfurter Botschaft* gute Leistungen zeigte und unter anderem bei Alfred Friedrich in der *Golden Kron* mit am Herd stand. Thierry Felden ist in der Gastronomieszene sehr bekannt und hatte bis vor kurzem die *Frankfurter Botschaft* als Restaurantleiter geführt. Zu seinen Stationen gehörten außerdem *Ernos Bistro*, die *Villa Merton* und das *Micro* von Mario Lohninger.



René Postel

Als Christopher Crell im August 2015 sein *Trares* eröffnete, ging er voller Elan an den Start. Seit Corona ist alles anders. Crell, der stets die unverhältnismäßig restriktive Corona-Politik kritisierte, sah keine andere Möglichkeit mehr, als sein Lokal aufzugeben. Crell ist einer der wenigen in der Branche, der seine Meinung offensiv äußert und Haltung zeigt. Er sehe für sich keine Chance mehr in Deutschland, weil er den Lockdown weder psychisch noch wirtschaftlich überstehen könne. Zudem habe er weder für November noch Dezember die versprochenen staatlichen Hilfen bekommen. Und das bei ausbleibenden Einnahmen.



Christopher Crell

Christopher Crell (Bild oben) hatte schon immer ein Faible für Portugal, das Land, die Menschen, die Weine und das Essen. Bei vielen Reisen wurde aus Sympathie Liebe, jetzt ist die Zeit reif für einen Sprung in ein neues Leben. Crell hat ein kleines Stück Land gepachtet und will dort in einem Häuschen leben. Wie schon jetzt, möchte er weiter visuell mit seinen Küchen-Ideen präsent bleiben, ob auf Youtube, Instagram oder bei privaten Sendern. Christopher Crells Geschäftspartner, Christian Weber, nimmt sich erst einmal eine längere Auszeit.



Thierry Felden

Was wird sich am Restaurant *Trares* ändern? Wie Thierry Felden im Gespräch erklärte, will man die Terrasse noch etwas verschönern und den Innenhof beleben, der bei vielen gar nicht bekannt ist. Die Küche von René Postel wird in etwa so ausfallen, wie in der *Frankfurter Botschaft*, „eher noch einen Tick besser.“ Das ist ein Wort, denn dort waren die Küchenleistungen von Postel bereits sehr gut, wie unser letzter Besuch zeigte. Die Weinkarte im neuen *Trares* soll nach den Worten von Thierry Felden keinen Mainstream bieten und eher unbekannte Weingüter zu fairen Preisen auflisten. „In Südfrankreich habe ich ein paar sehr schöne Entdeckungen gemacht, die auch preislich interessant sind.“ Klar, dass Thierry Felden bei seiner Weinkarte einen französischen Akzent setzen möchte, er will aber auch lokale und regionale Erzeuger berücksichtigen. Mit dabei ist in jedem Fall Andreas Schneider mit seinen Apfelweinspezialitäten. Das neue *Trares* startet zunächst mit einem kleinen Team. Man ist bereits gut aufgestellt, aber für einen Koch wäre noch Platz. Thierry Felden will den Namen *Trares* behalten. Wer rätselt, was dieser bedeuten mag, bitteschön: Es ist der Name der Hausbesitzerin, der Christopher Crell zu besonderem Dank verpflichtet ist.

*Ludwig & Barbara Fienhold*

Photocredit: Barbara Fienhold, privat