

Restaurantkritik: Aureus im Frankfurter Goldmuseum

Es ist nicht alles Gold, was glänzt

Das neue Restaurant Aureus im Goldmuseum kann optisch glänzen, die Küche funkelt noch nicht. Vielleicht verlässt sich Gastronom Christian Senff zu sehr auf den wirtschaftlichen Erfolg als Veranstaltungslocation, vielleicht hat er noch nicht die richtige Küchenbrigade gefunden. Aber in dem Moment, wo ein Restaurant eröffnet, darf man als Gast mit guten Leistungen rechnen, sonst hätte man eben noch länger hinter verschlossenen Türen üben müssen.

Küche



Die Speisekarte ist aus gutem Grund klein gehalten, was einer Küche normalerweise zu besseren Leistungen und konzentrierterem Arbeiten verhilft. Die Preise für die Gerichte erscheinen nicht übermäßig (z. B. 3 Gänge 49 €). Der Start mit einem Brot aus einem mit Handkäse aufgepepptem Teig macht Laune. Auch die in einem herbstlichen Pflanzenbeet präsentierten

kulinarischen Amusements sprechen für Gestaltungsfreude. Die Jakobsmuscheln mit Kürbis und Curryschaum erreichen gerade einmal die Wertung „ganz nett“. Der konfierte Island-Kabeljau

mit Couscous und Fenchel zeigt so viel Leidenschaft wie Annegret Kramp-Karrenbauer. Bei den gebackenen Gnocchi hat man das Gefühl von mäßigem Convenience. Das zwar gutgegart, aber belanglose Rinderfilet mit Champignoncreme, Pfifferlingen und Fondant-Kartoffeln bietet keinen Grund für einen Besuch oder gar Anlass zur Begeisterung. Den Gerichten fehlen Finesse und Ausdruck, das Essen hinterlässt einen faden Geschmack. So etwas wie eine eigene Handschrift ist nicht zu erkennen. Einiges wirkt vorbereitet, man fühlt sich eher an wenig engagiertes Catering als eine Küche mit Gerichten à la minute erinnert. Das Restaurant Aureus sollte mehr am Profil und am Konzept arbeiten, an der Qualität sowieso.

Weinkarte

Bei nicht einmal 10 Weinen kann man eigentlich nicht von einer Weinkarte sprechen. Eine Weinkarte ohne einen Riesling, ist ohnehin ein Irrtum. Deutschlands besten Beitrag zur Weinwelt darf man nicht ignorieren. Natürlich wird man dennoch den einen oder anderen ordentlichen Tropfen im Aureus finden. Wer aber standardmäßig Weine mit 300 – 400 % Aufschlag kalkuliert, zeigt nur, dass er eigentlich nicht rechnen kann (im Aureus sind es im Schnitt 400 % auf den Endverbraucherpreis). Eine angepasste gemischte Kalkulation führt zu mehr Umsatz und Gewinn.

Service



Der Service ist ja sehr einsatzfreudig, übertreibt es aber gehörig dabei. Wenn man den ganzen Abend lang übertrieben „die Dame, der Herr“ gehört hat und bei Tisch ständig von einem „Hat es geschmeckt?“ unterbrochen wird, so muss man das als unnötige Ruhestörung empfinden. Ob es geschmeckt hat oder nicht, können die Gäste auch ungefragt selbst

beantworten, sofern sie dies möchten. Zudem sollte ein Service zum Chef passen, der hier auch ganz locker und unverkrampft auftritt.

Location

Die denkmalgeschützte Villa aus dem Jahr 1863 ist ein Eycatcher. Helle Natursteinfassade, große Terrasse. Hausherr ist die Frankfurter Degussa (Bank und Goldhandel), die hier ein sehenswertes Goldmuseum und einen Goldhandel-Shop betreibt. Die Lage nahe der Alten Oper im Kettenhofweg ist zentral und doch ruhig.

Ambiente



Das Aureus, benannt nach einer antiken römischen Goldmünze, ist stilvoll

gestaltet. Aber weit eher mit italienischer Grandezza und fernab jeglicher Protzerei. Eichenparkett, handgearbeitete Wandgemälde, mundgeblasene Weingläser von Zieher, Besteck von Robbe & Berking. Tische mit Schubladen fürs Besteck, damit der Service gleich am Gast nachlegen kann. Bequeme Stühle und Sitze, teilweise mit, ja natürlich, senfgelben Sitzkissen. Die güldenen kabellosen Tischlämpchen sind wie vieles hier von apartem Schick. Das Restaurant hat 30 Sitzplätze, die Terrasse 25.

Konzept

Das Aureus wird von Christian Senff und seiner Partnerin Esther Gerber geführt. Unter einem Dach vereinen sich Restaurant und Café, mit dem auch die Besucher des Goldmuseums angesprochen werden sollen. Das Café gleich hinter der eindrucksvollen Rezeption des Goldmuseums hat täglich geöffnet und bietet Kaffee von Hoppenworth & Ploch und Kuchen sowie einen wechselnden Eintopf oder Suppen an. Wichtig fürs Geschäft sind die Gesellschaften und Veranstaltungen, für die sich das eindrucksvolle Haus ideal anbietet. Das Restaurant

kann bei Events 100 Gästen Platz bieten. Es gibt aber noch einen Keller mit eigener Küche und der eindrucksvollen Rothschild-Goldsammlung. Dort darf man sich wie im Geldspeicher von Dagobert Duck fühlen. Der sakral illuminierte Rothschild-Raum gehört zu den Event-Highlights im neuen Aureus. Das ganze hochwertige und mit moderner Technik ausgestattete Gebäude hat einen hohen Millionenbetrag erfordert. Diese Investition mündete in Eleganz und keiner vordergründigen Wichtigtuerei.

Ludwig Fienhold

Aureus, Restaurant & Café, Frankfurt, Kettenhofweg 27, Tel. 069 920 388 95. Restaurant Mo-Fr 11.30-14.30 Uhr, Do-Sa 18-23 Uhr. Café Bar Mo-Sa 10-18 Uhr, So 11-16 Uhr.
www.aureus-restaurant-im-goldmuseum.de



Handkäse-Brot



Island-Kabeljau



Rinderfilet