

Restaurantkritik: Bootshaus-Lokal Backschaft

Offenbach bricht zu neuen Ufern auf

Die Zeit war längst reif für ein Bootshaus-Restaurant. Wir hätten es zwar lieber in der Nähe des Eisernen Stegs in Frankfurt gesehen, doch in Offenbach ist man wohl neuen Ideen gegenüber aufgeschlossener und verhindert diese nicht mit beschränkender Bürokratie. Jedenfalls ist das schwimmende Restaurant am Mainufer in Offenbach vor Anker gegangen. Das Ergebnis ist so bestechend originell und schön, dass man dafür auch von Frankfurt aus hinschwimmen würde.



Das
37
Meter
lange
Schif
f
wurde
bis
unter
den
Kiel
aufwe
ndig
und
detai
lverl

iebt restauriert. Besitzer Gunnar Ohlenschläger und Betriebsleiter Marco Sönke haben hier etwas vom Stapel gelassen, das wegen seiner maritimen Fantasie gleich auf den ersten Blick begeistert. Hier musste nicht nur viel Geld in die Hand genommen werden, sondern auch solides Handwerk greifen. Holzplanken-Romantik mit Kachelofen und Messing-Schiffsglocke, die Seitenfenster im Restaurant stammen aus ehemaligen Eisenbahnwaggonen der DDR-Reichsbahn. Der 112 Jahre alte Oldtimer war einst als Ausflugsschiff in Berlin und Potsdam auf Tour und hat noch nie so gut ausgesehen wie heute.

45

Gäste
finde
n im
Glasd
ach-
Resta
urant
Platz
, die
Schwi
mmwes
ten
befin
den
sich
gleic
h



unter den Sitzbänken. Der Name Backschaft bezeichnet die an einem Tisch speisende Mannschaft von Marine- und Handelsschiffen. Küchenchef Patric Dresbach und seine rechte Hand Jordy Van der Ven arbeiten in einer offenen Küche (Bild oben), die sich durch geschickte Illumination ins rechte Licht setzt. Die Gerichte changieren zwischen Regionalem und Weltläufigkeit und greifen mitunter trendige Details aus aller Welt auf, die jedoch keineswegs willkürlich erscheinen. Vor

allem geschieht alles auf der soliden Basis handwerklicher und geschmacklicher Qualität. Das spürt man bereits beim Cappuccino von Blumenkohl mit Mandelschaum und Currychip und merkt man noch mehr beim Kabeljau im Rieslingteig mit Sauce Tartar, marinierten Bamberger Hörnchen und Wildkräutern. Die Küche gefällt mit schönen Herzhaftigkeiten, die gut zur Atmosphäre passen. Die geschmorte US-Semerrolle mit Rahmwirsing, Portweinbirne und Ochsenherzrübe ist ein Paradebeispiel. Die Semerrolle ist deutlich preiswerter als ein Rinderfilet, aber nicht universell einsetzbar. Grillen sollte man sie keinesfalls, geschmort oder als Tatar ist dieses Teilstück der Rinderkeule aber besonders gut einsetzbar. Es ist prima, wenn Küchen solche Entdeckungen verwenden und damit so überraschen können, dass man damit auch eine Erkenntnis für zu Hause mitnimmt. Eine nette Überraschung sind in der Backschaft stets auch die Maul-Würfe – so heißen hier die Appetithappen, weil Begriffe wie Amuse gueule und Amuse bouche abgegriffen erscheinen.



Patrick Scheib

Dass die Weinkarte klein ist, muss kein Nachteil sein. Doch fehlt ihr trotz einiger guter Flaschen einfach noch der Charakter. Sonst sind aber keine Leichtmatrosen an Bord. Auch nicht beim Service, der engagiert durch den Abend führt. Patrick Scheib (zuvor Medici und Vaivai) fühlt sich ganz offensichtlich in seinem Matrosenaufzug wohl. Die Bar im Unterdeck ist ein Schmuckstück zum Wohlfühlen. Barkeeper Patrick Oli Schneider weiß seine Gäste zu unterhalten und mit guten Cocktails zu bewirten.

Vieles in der Backschaft gibt es auf keinem Schiff. Das schwimmende Restaurant ist obendrein tatsächlich manövrierfähig und hat inzwischen sogar einen richtigen Kapitän. Mit ihm kann es durch die Gewässer cruisen, mit 160 Gästen an Bord. Man darf große Bullaugen machen.

Ludwig Fienhold



Barkeeper Patrick Schneider

*Backschaft, Offenbach, Mainstraße (Parkplatz Mainufer), Tel. (069) 800 70 70.
Geöffnet: Restaurant Di – Sa 17.30 – 24 Uhr (Küche 22.30 Uhr), Bar Di –Do 19 – 1 Uhr,
Fr. + Sa 19 – 2 Uhr. Vorspeisen 14 – 19 €, Hauptgerichte 23 – 27 €, Desserts 10-11 €. www.backschaft-offenbach.de*

Photocredit: Backschaft, Barbara Fienhold