

# **Restaurantkritik Zur Golden Kron: Edelgasthaus mit Krawallschoppen**

**Make Wiener Schnitzel**

**great again!**

## **Alfred Friedrich & Pit Punda als Duo Triumphale**

Am Spagat zwischen feiner und rustikaler Küche verrenken sich viele Gastronomen. In der Golden Kron in Frankfurt gelingt er elastisch. Mit Alfred Friedrich gibt es hier schließlich auch einen Koch, der von deftig bis Haute Cuisine vieles beherrscht, im Brückenkeller zwei Michelin-Sterne hatte und zuletzt im pfälzischen Deidesheim ein schickes Bistro führte. Sein Partner Pit Punda sorgt als Mundschenk mit einer individuellen Weinkarte für eine gute flüssige Begleitung. Punda und Friedrich sind schon lange befreundet, konnten sich aber erst jetzt für ein gemeinsames Lokal entscheiden. Das hübsche historische Fachwerkhaus stand fast ein Jahr lang leer und schien nur auf die beiden gewartet zu haben. Die Golden Kron in Alt-Eschersheim wurde aufgemöbelt, wobei der zauberhafte Innenhof nur weniger Korrekturen bedurfte. Das Haus ist 350 Jahre alt, beherbergt nun aber einige frische Ideen.



Als Österreicher macht Alfred Friedrich aus der Golden Kron eine Top-Beisel mit einigen Heimatgerichten. Wiener Schnitzel und Backhuhn gelingen gewohnt vortrefflich. Das schlanke Wiener ist luftig souffliert und wird mit Butterschmalz sowie einem finalen Klecks Butter zubereitet. Beim ebenfalls saftigen Backhendl merkt man, dass es mit dem Zartmacher Buttermilch mariniert wurde. Jetzt kommen wieder einige gebloggte Speckköpfe daher und meinen, dies sei doch nichts Besonderes. Doch, ist es! Ein perfektes Wiener Schnitzel ist selten zu erleben und gehört in den Küchenolymp. Make Schnitzel great again!

Natürlich hat Alfred Friedrich noch mehr auf der Pfanne als Wiener Schnitzel, wenn auch die Karte mit Absicht zunächst klein gehalten wird. Der kross gebratene Zander mit pikanter gewürfelter Kalbszunge, Buchenpilzen, Radieschen und Daikon-Kresse zeigt ebenso Klasse, wie das Kotelett vom Duroc-Schwein mit Spitzkohl-Gröstl in kraftvoller Jus. Apfelstrudel im Glas und Topfenknödel sind zwei tolle Friedrich-Klassiker, die bevorzugt mit den wunderbar aromatischen Erdbeeren vom Obsthof Schneider aus Nieder-Erlenbach serviert werden.



Alfred Friedrich

Andreas Schneider ist außerdem mit seinem erstklassigen Apfelschaumwein „Wildlinge auf Löss“ und dem knackig-frischen Remo vertreten, mit dessen Konsum man zur Erhaltung bedrohter Obstsorten beiträgt. Wer selbst gerne Apfelweine trinkt wie Pit Punda und Alfred Friedrich, kommt auch nicht an Jörg Stier vorbei, der das Fass mit hochwertigen und handwerklich hergestellten Apfelweinen und Apfelschaumweinen vor über 20 Jahren ins Rollen brachte. Sein Hausschoppen vom Fass und der Krawallschoppen gehören deshalb auch zur elementaren Ausstattung der Golden Kron. Auf der persönlich entworfenen Weinkarte stehen rund 50 Positionen, Pit Punda präferiert Deutschland und Österreich. Er hat mit Bedacht gute Weine zu freundlichen Preisen ausgesucht. Der trockene Rosé von Simone Adams aus dem rheinhessischen Ingelheim gehört auf jede Terrasse, ist aber nur auf der Terrasse der Golden Kron zu bekommen.

Ludwig Fienhold



*Golden Kron, Frankfurt Alt-Eschersheim, Alt-Eschersheim 58. Tel. 069 26941174.*

*Di –Sa 17 – 22 Uhr, So 12 – 21 Uhr, Mo zu.*

[www.goldenkron.de](http://www.goldenkron.de)

*Bei einem Lokal mit einem solch süffigen Weinangebot sollte man mit dem Taxi kommen oder die S6 bis Eschersheim nehmen, 2 Min-Fußweg. Alternativ U1, U2, U3 bis Weißer Stein, 5 Min. zu Fuß.*

*Bild oben rechts: Alfred Friedrich (l.) und Pit Punda*

*Photocredit: Barbara Fienhold*