

Restaurantkritik Weinlokal gang & gäbe: Chardonnay mit Pork Royal

Die Weinholds machen aus ihrem Namen ein Programm

Das gang & gäbe hat eine rasante Entwicklung genommen und ist inzwischen zu einem bemerkenswert guten Weinlokal geworden. Die Lage an der Main-Promenade mit Skyline-Blick regt den Trinkfluss an. Das Lokal animiert mit individuellen Weinen und serviert dazu einige Gerichte und Happen, die etwas mehr sein wollen als nur eine nette Begleitung. Man kann einfach auf ein Glas vorbeikommen, wird aber viel viel länger bleiben.

Der Walther-von-Cronberg-Platz und seiner Sprudelfontäne wirken immer noch jugendlich frisch, das Terrain war aber vor langer Zeit Heimat des legendären Frankfurter Schlachthofs und späterer Fernsehshows und Musik-Events. Sternekoch Volker Drkosch betrieb hier sein Zweitrestaurant, ein entsetzlicher Pseudo-Spanier ruinierte den Ruf der Location. Juan Weinhold übernahm das Lokal mit Image-Last und konnte sich durch beachtliche Leistungen davon befreien.

Die Küche



Pork Royal

Das gang & gäbe ist ein Weinbistro und möchte kein Fine Dining Restaurant sein. Aber es will Spaß im Glas vermitteln, und auch auf dem Teller. Dies gelingt mit einigen Gerichten besonders gut. Das Pork Royal mit krosser Kruste und saftigem Fleisch ist ein wunderbarer Wonneproppen von maskuliner Ausprägung. Einen Hackbraten wird man lange in der Stadt suchen, hier gibt es ihn ganz rustikal und unkompliziert als sattes Stück mit stark reduzierter würziger Bratensauce. Eines der Lieblingsgerichte der Deutschen, Gambas al Ajillo, gibt es merkwürdiger Weise hierzulande eher wenig und selten gut. Im gang & gäbe werden die knackigen Gambas mit würzigem Knoblauch-Chili-Öl im Pfännchen serviert. Unbedingt haben muss man auch den spanischen Klassiker, die gebratene Chorizo, mit der man alleine schon glücklich wird. Im gang & gäbe gibt es keine Deko-Küche, die rustikale Präsentation ist pure Absicht. Die Mischung aus regionaler und spanischer Küche geschieht ebenfalls nicht willkürlich: Die Betreiberfamilie Weinhold hat Wurzeln im zentralamerikanischen Guatemala, lebt aber schon seit Jahrzehnten in Frankfurt.

Unter der Headline Bits & Bites gibt es im gang & gäbe die tolle hessische Ahle Wurst von der Landfleischerei Koch, einen unwiderstehlichen Erdnuss-Chili-Dipp oder pikante Sardinen. Dazu sollte man die mehrmals täglich frisch gebackenen und mit bretonischem Meersalz aus Guérande gewürzten Brötchen mit knuspriger Kruste und luftiger Krume probieren. Schöne Weinbegleiter sind zudem das Carpaccio vom Pulpo mit

Zwergpaprika, Kapern und Fleur de Sel und die mit Meerrettichcreme gefüllten Lachsrollchen auf Wakame-Salat mit Sesam-Dressing.



Gambas

Küchenchef Holger Brodel ist ein ruhiger Vertreter seiner Zunft, er ist nicht tätowiert und belästigt die Gäste auch nicht mit Tupfen auf dem Teller. Ganz neu im Programm ist das herausragende hausgemachte Catch up. Diese Mischung aus aromatischen Tomaten, Sternanis, Ingwer und vielem anderen geheimen Zutaten könnte man auch als Wundertrunk verkaufen, doch passt die Würzsauce zu vielen Gerichten im gang & gäbe. Man kann sie außerdem in kleinen Flaschen abgefüllt für die Küche zuhause kaufen. Kann? Nein, muss!

Die Weinkarte



Brigitte Weinhold

Die Weinkarte wurde aus alten Weinkartons zusammengebastelt, die Positionen sind individuell, bisweilen sogar mutig. Man findet Newcomer, Entdeckungen und Nischenerzeugnisse, wie sonst eher selten. Allein dafür muss man dieses Weinbistro schon loben. Es sind viele Weine by the glass und über 100 Flaschen zu haben. Juan Weinhold und Schwester Brigitte, die ihren Namen mit Leben erfüllen, gehen andere Wege als viele Gastronomen und scheuen sich auch nicht, Weine anzubieten, die polarisieren. Das mag wirtschaftlich riskant sein, muss aber unbedingt unterstützt werden – von uns sowieso, aber hoffentlich auch von den Gästen. Eine großartige Entdeckung, selbst für Spanienkundige, ist der La Ola von Victoria Ordóñez aus der Sierra de Malaga, wobei nicht nur das Etikett begeistert. Wer die süße Sherry-Rebsorte Pedro Ximénez so bemerkenswert elegant und trocken ausbaut, dem gebührt stehend Applaus. A perfect match zu Knoblauch-Gambas und anderen Meeresfrüchten. Es gibt Offerten für alle, die indes kein Mainstream sind: Einsteigern seien der frische, klare, mineralische Alvarinho Granit der Quinta Soalheiro sowie der geschmeidige Riesling von Arnold aus der Pfalz empfohlen, Neugierige werden den wild-würzigen Habla la Tierra aus

Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Syrah von den Bodegas Habla aus der Extremadura schätzen, Kenner dürften den komplexen und stoffigen La del Vivo von Paul Pérez aus dem Bierzo lieben, einer inzwischen beachtlichen spanischen Weinbauregion. Man darf viele Entdeckungen im gang & gäbe machen, eine der schönsten ist gewiss der saftige, konzentrierte und schön gereifte Grüner Veltliner „Mühlberg“ von Gruber-Röschitz. Was hat ein Glas Milch auf der Weinkarte zu suchen? Es ist ein Chardonnay vom Weingut Milch aus dem rheinhessischen Monsheim. Noch auffälliger ist der Chardonnay Im Blauarsch vom gleichen Weingut – der Name ist eine Parzellenbezeichnung in der Lage Monsheimer Silberberg. Die Weine werden in *Gabriel*-Gläsern serviert, dem besten Allrounder auf dem Markt, aus dem man gleich gut Rot, Weiß, Rosé und auch Bier trinken kann. Man möchte die Weinkarte rauf und runter probieren und kann nicht viel dabei falsch machen. Schon gar nicht bei den moderaten Konditionen. Zudem gibt es die Weine auch zu sozialen Mitnahmepreisen für zu Hause, Weinkartenpreise minus 15 €.

Ambiente & Location



Weinbistro gang & gäbe

Eine solche fotogene Main-Promenade vor der Tür haben nur wenige Lokale in Frankfurt zu bieten. Der Blick auf den Main und die Skyline ist animierend und lädt geradezu zum

verstärkten Genuss ein. Die große Terrasse macht gute Laune, im Sommer sowieso, und sonst wird mit Heizstrahlern und Kuschedecken nachgeholfen. Das Lokal gleicht einem Wintergarten, der Name „Glashaus“ würde es genau treffen. Man fühlt sich wohl, umringt von leergetrunkenen Flaschen als Dekoration. Im Sommer war das Interieur bunter, nun hat man das Lokal in gesetzteres Dunkel gehüllt, was alles in ein intimeres Licht setzt. Die Atmosphäre ist angenehm entspannt. Man kann ganz lässig auch nur auf ein Glas Wein vorbeikommen – und wird ganz schnell Lust auf mehr bekommen.

Das Team



Restaurantleiter
Oscar

Juan Weinhold hat sein Lokal im wahrsten Sinn gehörig aufgemöbelt, jedenfalls war das gang & gäbe nie besser als jetzt – Essen, Wein, Ambiente und Service haben sich deutlich gesteigert. Juans Bruder Oscar, der vier Sprachen beherrscht, und sein Service-Team an jungen Mitarbeiterinnen sind präsent und freundlich – und wissen, dass Lächeln wichtiger ist als auswendig Gelerntes. Juan und Brigitte Weinhold sowie Oscar kennen ihre Weine, doch selbst, wenn diese mal nicht anwesend

sein sollten, kann man der Weinkarte und deren Beschreibungen vertrauen. Alles fließt.

Events

Im gang & gäbe sowie der dazugehörigen Eventlocation in der Alten Textilfabrik im Bahnhofsviertel werden viele interessante Veranstaltungen angeboten, die man im Kalender stehen haben sollte. „Welcher Wein passt zum Döner“ war beispielsweise eine solche. Die nächste Verkostung findet am 5. November um 19 Uhr statt: Eine Reise durch die Welt der Niepoort-Weine (siehe *Aktuelles* auf der Webseite von gang & gäbe). Diese Verkostungen sind nicht oberlehrerhaft, sondern werden cool und entspannt inszeniert und gelten eher als genussfreudige Social Events.

Ludwig Fienhold



Weinbistro gang & gäbe, Walther-von-Cronberg-Platz 1,

Tel. 069 5800 505 17. www.dasgangundgaebe.de

Geöffnet: Dienstag – Samstag 17-24 Uhr.



Küchenchef Holger
Brodel



Sardinen



Hausgebackene
Brötchen mit Dips



Lachsröllchen



Chorizo +
Miesmuscheln
pikant



Miesmuscheln

Photocredit: Barbara Fienhold (12), gang & gäbe (1)