

Schlaraffia XX-Large: Über 400 Gäste bei der großen Marktparty mit Harald Wohlfahrt

10 Jahre Scheck-in Frankfurt

Kein Geschiebe und Gedränge, der Frankfurter Scheck-in-Markt bietet viel Platz, wobei die mehr als 400 Gäste sogar an gedeckten Tischen mittendrin zwischen Weinabteilung und Käsetheke sitzen konnten. Essen und Trinken gab es mehr als reichlich, doch das stand nicht allein im Vordergrund, die Jubelfeier zum zehnjährigen Bestehen des Scheck-in-Center an der Ferdinand-Happ-Straße nahe der Hanauer war auch ein gesellschaftliche Ereignis. Marktleiter Peter Splettstößer konnte bekannte Gesichter aus der Welt des Fußballs, der Gastronomie und der Wirtschaft begrüßen.



Slavka & Harald Wohlfahrt

Harald Wohlfahrt, der sich als „Genussbotschafter“ bei Scheck-in verpflichtet hat, tischte eine Gänselebercreme mit Eigelb

und Parmesan auf. Überraschender war, dass auch seine Frau Slavka dabei war, eine „stolze Kroatin“, wie sie mit festem Händedruck versicherte. Während Wohlfahrt zu den bekanntesten Gesichtern der Gastronomie zählt, hat seine Frau Seltenheitswert und strebt noch weniger die Öffentlichkeit als ihr Mann an. Mario Lohninger steuerte ein Erdbeerdessert bei, Renato Manzi servierte Ochsenbäckchen, Thomas Haus und Pino di Palma vom Restaurant Goldman gefielen mit ihrem Lachs-Ceviche mit Apfel-Sorbet und Papaya besonders gut. Jan Hoffmann, zuvor Küchenchef im Seven Swans und nun selbständig, kombinierte mit seinem Kumpel Karl Hohmann ein vegetarisches Gericht aus Karotte und Verjus, wobei der Sud sehr aufwendig mit Wacholderbeeren, Rosmarin, Ingwer, Nelken, Lavendelsalz, Koriandesaat, Kurkumawurzel und vielem mehr angesetzt wurde.

Außerdem waren die Sushi-Bar und die Fischabteilung mit vielen Happen geöffnet, gab es an der Fleisch- und Wursttheke immense Mengen von Aufschnitt. Für die flüssige Begleitung sorgten neun Stände, die Weine von Friedrich Becker und Rings aus der Pfalz sowie Trenz aus dem Rheingau zeigten sich besonders beschwingt. Es gab auch einige gute Feinkoststände, wie den der Bayerischen Manufaktur Trüffel-Krone mit Trüffelkäse und anderem mehr, der Trüffelhonig gemeinsam mit einer frischen Erdbeere schmeckte ziemlich lustvoll. Schönste Entdeckung: Pfeffer Deluxe von Ariane Schaub aus Frankfurt, mit Meersalz fermentierter Schwarzer Hochland-Pfeffer aus Sri Lanka. Dieses famose ganze saftige Korn krönt Gebratenes, Gegrilltes, Salate, Saucen und Dips. Einen sehr starken Einsatz zeigten auch Teamleiterin Martine Debaeke und die Mitarbeiter/innen, die sonst ja keinen Restaurantservice machen, hier aber glänzten und freiwillig auf ihren freien Sonntag verzichteten.





Marktleiter Peter Splettstößer mit dem Gastronomen Eric Huber (l.) und Weinhändler Harry H. Hochheimer



Mario Lohninger (l.) und Mitarbeiter



Koch Jan Hoffmann (l.), Koch Karl Hohmann (r.) und Harry H. Hochheimer (M.)



Genny Guadalupi (l.), Luigi Fabbri (r.) beide Restaurant Fabbri-ca, Küchenchef Carmelo Greco (M.)



Austern, Lachs & Co. an der Fischtheke



Marktplatz mit Tischen



Lachs-Ceviche von Goldman



Vegetarisches mit Karotte von Jan Hoffmann & Karl Hohmann

Photocredit: Barbara Fienhold