

Sofitel Frankfurt Opera: Macht die Eröffnung Hoffnung?

Frankfurt erwartet

viel von der Gastronomie

Heute fand unter strengen Sicherheitsvorkehrungen die Eröffnung des Sofitels am Frankfurter Opernplatz statt, bei der auch Frankreichs Premierminister Manuel Valls für eine kurze Begrüßung Zeit fand. Auch wenn Frankreich außerhalb des Landes Flagge zeigt, ist Vorsicht geboten. Ohne vorherige Akkreditierung gab es keinen Einlass.

Vor dem Hotel kurvt ein Bagger, stehen noch immer die Toi Toi Toilettenhäuschen für die Bauarbeiter. Innen herrscht Sicherheitsstufe 1, doch alle scheinen ganz entspannt und gut gelaunt zu sein. Beim Entree ins neue Hotel fällt als erstes die gedrungene Bauweise der Lobby auf, die Decke fällt einem auf den Kopf. Frankreichs Premierminister ist auf der Buchmesse unterwegs, wo es bekanntlich immer länger als gedacht dauert. Die jungen Hotelmitarbeiterinnen, die auf Kissen die Scheren zur feierlichen Durchschneidung des Eröffnungsbandes bereithalten, stehen sich die Beine in den Bauch. Tapfer lächelnd. Mit einer Stunde Verspätung trifft der Premierminister ein und hält eine erfrischend kurze Ansprache von nicht einmal 60 Sekunden. Er ist der erste, der sich ins Goldene Buch des Hotels einträgt.



Restaurantleiter Barth,
Executive Chef Heckenroth,
Küchenchef Sulik (v.l.n.r.)

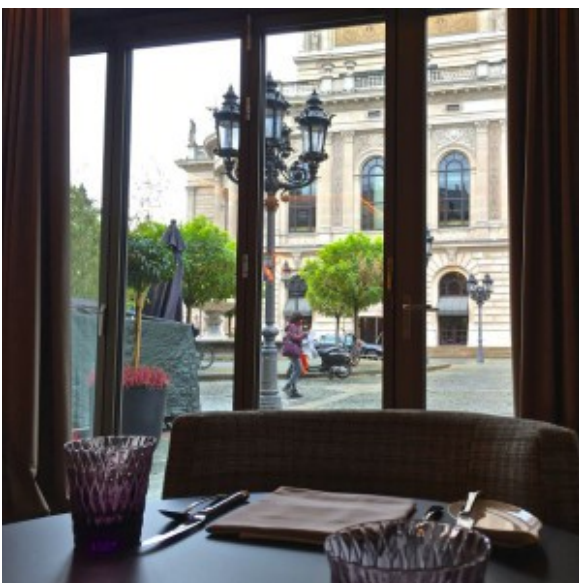
Das neue Sofitel hat auffällig viele hübsche und charmante junge Damen in Position gesetzt. In der Bar arbeiten besonders viele von ihnen, was dem Umsatz stark helfen dürfte. Wenn sie ihr Strahlen so beibehalten, wird ihnen Frankfurt zu Füßen liegen. Die Mitarbeiterinnen haben viele Champagnergläser auf ihren Tablett zu balancieren, mitunter stehen sie minutenlang am Eingang der Bar, ohne dass man ihnen die Last abnimmt. Früher haben die geladenen Gäste mehr getrunken.

Die Zimmer und selbst die Suiten sind auffällig unauffällig gestaltet. Kein Pomp, nur hier und da hübsche Farben. Die Kunst hat indes kein Kunstsachverständiger ausgesucht, so etwas bekommt man auch im Baumarkt. Das interessanteste Zimmer ist die Präsidenten-Suite, nicht wegen der Möblierung, sondern wegen des Ausblicks auf die alte Oper und die Frankfurter Skyline. Man muss dort nicht wohnen, kann diese Suite auch für die eigene private Feier buchen, bestenfalls für 5000 €.



Bar

Als Zielgruppe sieht Hoteldirektor Denis de Schrevel nicht nur die Geschäftswelt, sondern auch Städtereisende. Die dürfen sogar mit Hunden anreisen, denen ein eigenes Menü mit Hackfleisch angeboten wird. Katzen, Nagetiere und Schlangen sind nicht ganz so willkommen, werden aber auch nicht abgewiesen. Ein Journalist will wissen, bis zu welcher Größe Hunde zugelassen werden, da es dabei ja zuweilen das Volumen eines Pferdes sein könnte. Direktor de Schrevel erweist Großzügigkeit und meint, dass es für Hunde keinerlei Beschränkungen gäbe. Der Journalist kommt nicht etwa von dem legendären Fachblatt „Horse & Hound“ (siehe Film Notting Hill mit Julia Roberts und Hugh Grant), sondern von der Frankfurter Rundschau. Auch Lokalreporter werden immer spezieller.

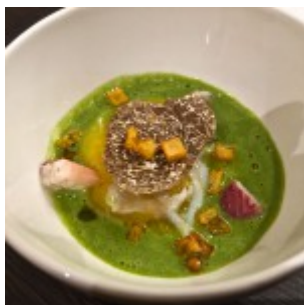


Restaurant Schönemann

Die Patisserie des Hotels ist zwar schon produktiv, doch der entsprechende Shop, der ganz Frankfurt locken soll, hat noch nicht geöffnet. Die Petit Fours, die es zur Eröffnung gibt, wecken indes Hoffnung und Lust auf mehr. Sogar die Macarons, eine besonders schwierige Spezies, überzeugen. Auch die Küche beweist mit vielen Happen eine sichere Hand, die Rillettes vom Ochsenbäckchen und die sämige lauwarme Frankfurter Kräutersuppe mit Bio-Stunden-Ei, Räucheraal und Röstkartoffelschaum sind richtig gut.

Sofitel ist bislang in Deutschland in Berlin, Hamburg und München vertreten und sticht dort nicht mit bemerkenswerten kulinarischen Leistungen hervor. Frankfurt wird beweisen müssen, dass es besser geht.

Ludwig Fienhold



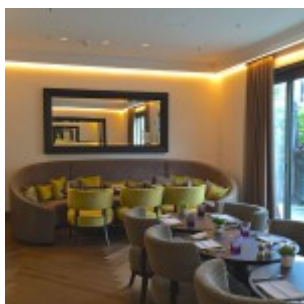
Ei, Aal, Grüne
Sauce



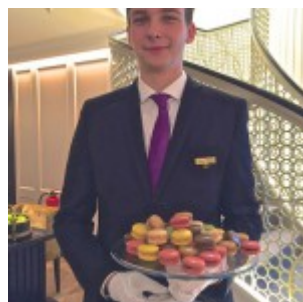
Gänseleber Mini
Burger



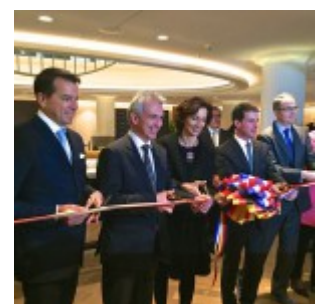
Limetten-Dessert



Restaurant
Schönemann



Macaron Butler



Eröffnungscut

Photocredit: Barbara Fienhold