

**Steigenberger Hotel
Frankfurter Hof: Das
Restaurant Francais schließt**

Nach über 20 Jahren

muss Küchenchef

Patrick Bittner aufgeben

Nach uns vorliegenden Informationen aus Steigenbergerkreisen wird das Restaurant Francais im Hotel Frankfurter Hof im August schließen und sich von Patrick Bittner als Küchenchef trennen. Nachdem in Frankfurt der Hessische Hof und die Villa Kennedy aufgeben mussten und die Villa Rothschild im Taunus stillgelegt wurde, ist diese gastronomische Amputation ein weiterer Rückschlag für die Hotel & Gastronomieszene der Stadt. Vor allem aber für den Frankfurter Hof selbst bedeutet die Aufgabe einen Imageverlust. Das Restaurant selbst war zwar kein Profitbetrieb, konnte aber als einziges Hotelrestaurant der Stadt mit einem Stern im Michelin glänzen. Wie das Restaurant Francais weiterhin genutzt wird, steht nicht im Michelin, aber in den Sternen.

Kommt dieser Schritt von Steigenberger überraschend? Die Gründe sind vielfältig, münden aber letztlich in der mangelnden Wirtschaftlichkeit des Restaurants.

Das Restaurant hatte schon immer mit einigen Handicaps zu kämpfen:

Der Gast musste jahrzehntelang durchs ganze Hotel laufen, um zum Restauranteingang zu gelangen, eine Hürde, die einen Besuch für viele umständlich und gar hinderlich machte.

Das Restaurant war stets viel zu formell, auch in Zeiten, als man schon längst Anzug und Krawatte ablegte. Man hätte den Staub längst aus dem ganzen Haus schütteln müssen.

Die Küche des Sterne-Restaurants bot Haute Cuisine, was schon lange nicht mehr ausreicht, um Gäste zu begeistern oder gar neue gewinnen zu können, schon gar nicht jüngere. Es wurde versäumt, das ganze Konzept zu modernisieren.

Die Preise für Essen und Weine bewegten sich ganz weit oben. Für ein ähnliches Budget kann man spannender an der Mosel in der Schanz oder im Waldhotel Sonnora tafeln oder in Frankfurt in Erno's Bistro glücklich werden.



Es gab einmal den für Steigenberger erhält nisse kühnen Plan den langjährigen Küchenchef Patrick Bittner durch Juan Amador abzulösen, was aber scheiterte. Es hätte auf

Dauer auch nicht viel gebracht, denn die Strukturen bei

Steigenberger im Allgemeinen und im Frankfurter Hof im Besonderen sind so verkrustet, dass einzelne Personalwechsel nicht viel bewirken. Man schaue sich nur einmal das Kommen und Gehen der Hoteldirektoren an, die hier in den letzten Jahren nicht für ausreichend Kontinuität und Stabilität sorgen konnten.

Im Grunde herrscht seit dem Ende der Ära des Direktors Bernd O. Ludwig (1981 – 1992) eine schwindelerregende Karussellfahrt in den oberen Etagen. Den besten Gastronomiedirektor aller Steigenbergerzeiten fand das Unternehmen mit der Weinkoryphäe Guy Bonnefoit. Der Feingeist aus Paris lebte französisch und dachte und schrieb deutsch. Er war von 1976 bis 1988 verantwortlich für die Qualität aller seinerzeit 30 Hotels der Gruppe. Er konnte einiges bewirken, manches gar verbessern, musste aber letztlich an der Ignoranz und einem anderen Qualitätsbewusstsein der Steigenbergerführung scheitern. Kurzum: Er war viel zu anspruchsvoll und galt deshalb als kompliziert und letztlich auch als zu teuer bei seinen Konzepten. Dabei hatte er beispielsweise für das Personal ein ganz einfaches kostenfreies Rezept. Auf die Frage, was das wichtigste beim Service wäre, sagte er nur: Lächeln, lächeln, lächeln.

Auch der Wechsel der Besitzverhältnisse brachte keine Verbesserungen. Der Familie Steigenberger gehört die Hotelgruppe seit dem Verkauf im Jahr 2009 nicht mehr, zuletzt übergaben die ägyptischen an chinesische Besitzer, seit 2020 gehören die Steigenberger Hotels AG der chinesischen Huazhu Group.

Küchenchef Patrick Bittner arbeitete über 20 Jahre im Frankfurter Hof. Das Steigenberger Flaggschiff war das einzige Hotel der Stadt mit einer ambitionierten Küche und hat jetzt nur noch das Bistro Oscars zu bieten. Die Tragik des Restaurant Francais liegt auch darin, dass es nicht allzu viele vermissen werden.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold