

Street Food Markt in den Wolken

Koflers Häppchen-Show im Höhenrausch

Keine Sterneküche, aber Essen mit Blick auf den Himmel über Frankfurt. Der Street Food Markt im 135 Meter hohen Nextower im Stadtzentrum bietet einen phantastischen Ausblick, vor allem von der Dachterrasse aus. Gastronom & Caterer Klaus Peter Kofler holt das Street Food von der Straße aufs Dach: In 80 Bissen um die Welt will er die Gäste führen. Nicht mit gehobener Küche, sondern einem heiteren Imbiss-Mix verschiedener Kulturen.



Die optische Inszenierung ist wie bei allen bisherigen Kofler-Festivals auf dem Wolkenkratzer sehr gelungen, jeder Stand, das ganze Dekor und Mobiliar strahlen gute Laune aus. Diese wird höchstens noch von den Köchen und Mitarbeiterinnen an den Ständen übertroffen, die

flott sind, auch mit Sprüchen. Während die Asiatinnen (Bento Box) und Inderinnen (Eatdoor) so freundlich lächeln, dass man ihnen jedes Essen abkaufen würde, merkt man bei den forsch aufgelegten Jungs von Tim Melzer sehr genau, aus welchem Stall sie kommen. Dort gibt es mit Praline vom Schweinebauch und Hafenlummel (würzige Würstchen, dicke Kartoffelchips, Sauerkraut) vorwitzig präsentierte alte Bekannte. Rote

Linsensuppe mit Garnele und peruanisches Ceviche sind auch keine kulinarischen Neuheiten, schmecken aber gut. Das meiste bei dieser Häppchen-Show ist nicht neu, sondern steht nur in einem anderen Kontext. Laut Eigenlob, haben Klaus Peter Kofler und Tim Mälzer eine Auswahl der besten Street Food Köche vorgenommen. Gefragt waren Originalität, Präsentation und Innovationsgeist. Der Innovationsgeist muss indes woanders herumgeistert sein.

Ausgerechnet die Länder, in denen das Street Food geboren wurde, sind nicht dabei. Der Duft Bangkoks und Hongkongs hätte auch Frankfurt gut getan. In Bangkok gibt es davon abgesehen inzwischen eine besonders exklusive Version von Street Food, von der man sich



hätte inspirieren lassen können. Eathai im Konsumtempel Central Embassy bietet Street Food abseits der Straße auf klimatisierter und geräuschfreier Ebene. Das Essen ist ausgezeichnet und authentisch, es fehlt mit Absicht nur die Würze der tosenden Stadt.

Der Street Food Markt im Frankfurter Nexttower ist keineswegs still und leise, sondern recht lebhaft. Begleitet wird er von Straßenmusikern, Artisten, DJs, Poeten, Malern und anderen Kreativen. Eine schöne Mischung von Paradiesvögeln. Es herrscht eher Feierstimmung. Mit dem Wein von Dr. Köhler respektive Dreißigacker aus Rheinhessen hat man einen guten, supersüffigen Allrounder gefunden, der zu einer heiteren Atmosphäre passt. Das Essen steht nicht im Mittelpunkt. Street Food gabelt man sich hier wirklich im Vorbeigehen auf. Schade aber, dass solch amüsanter Budenzauber nicht einen ganzen Sommer lang die Stadt belebt.

Ludwig Fienhold

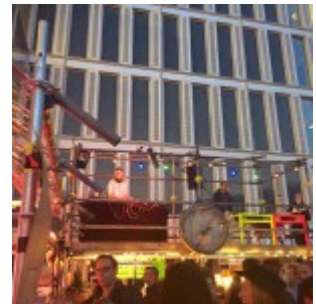
Pret a Diner, 9. bis 27. September, Frankfurt, Nexttower, Thurn-und-Taxis-Platz 6. Öffnungszeiten: Montag – Samstag: 18 Uhr – Ende offen. Sonntag 14 Uhr – Ende offen. Weitere Infos, Preise & Termine unter www.pretadiner.com



Schöner sitzen



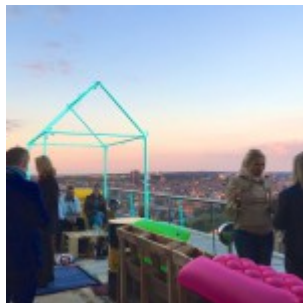
Gastgeber & Gäste



Kochstation & DJ-Pult



Imbiss mit
Skyline-Blick



Wow!



Das ist die Höhe



Bauchladen



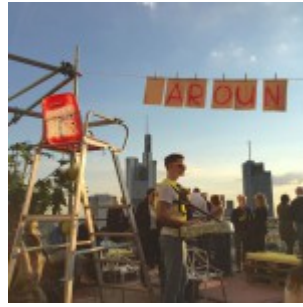
Neue Perspektive



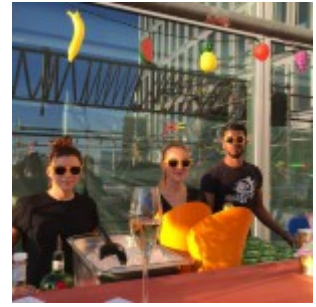
Bunte Vögel



Asia Food



Panorama



Durchblick

Photocredit: Barbara Fienhold