

# Super Soul Food beim Polo Turnier Frankfurt

## Cater-Stimmung mal anders

Ob Prinz Charles und seine Söhne William und Harry, die bekanntesten Polo-Spieler auf diesem Planeten, den Frankfurt Gold Cup im Stadtteil Nied wohl kennen? Es ging aber auch ohne sie ganz sportlich royal beim inzwischen sechsten Turnier auf dem Poloplatz Georgshof zu. Mit der Kleidung hapert es allerdings noch bei den Besuchern, nur ganz wenige Damen trugen Hut & Hütchen, die meisten kamen sportlich salopp, wobei es viele Männer nicht mal ins Jackett schafften. Das VIP-Zelt, in das sich jeder einkaufen konnte, wurde ganz in Weiß leicht festlich inszeniert. Auf allen anderen Plätzen hatten die Zuschauer freien Eintritt.

☒ Ein solches Turnier wäre nur ein Sportplatz, wenn nicht auch eine Topqualität bei Essen und Service geboten würde. Thomas Funke von *Soul Food* und sein Team leisten stets erstklassige Arbeit, wobei sie nicht jedes Würstchen mit Schleifchen versehen und durch Überdekoration mangelndes Format kaschieren möchten. Bei *Soul Food* schmeckt alles nach Leib & Seele: Der butterzarte voll saftige Rücken vom Duroc-Schwein in einer würzigen Cajun-Bratensauce mit rosmarinisierten Hofheimer Bauernkartoffeln war so hervorragend, wie man das in nur wenigen Restaurants bekommt. Auch der Kabeljau glänzte durch perfekte Garung und schönste Konsistenz und bedurfte nur einer Prise Fleur de Sel, um glücklich zu machen. Tolle Gewürze standen handverlesen parat, allein der frische Pfeffer war für sich schon eine Entdeckung. Ob Maispoularde, Aufschnitt, Wurst, Käse oder andere Happen, selten sind wir von einem Caterer-Buffet so begeistert

gewesen. Manches Dessert hatte großväterliche Güte, der saftige hausgemachte Zwetschgen-Crumble würde trotz anarchistischer Optik jedes Café adeln. Bei den Getränken zeigte vor allem der fließend strömende Champagner von Gosset, was zu einem Polo Turnier passt.



Sportlicher Service:  
Celine Dahmen

Thomas Funke & *Soul Food* betreiben Catering auf Restaurant-Niveau. Er verfügt über einen sehr guten Background, hat unter anderem im seligen Frankfurter *Brückenkeller* gearbeitet und bei Klaus Peter Kofler, als dieser noch mit ihm das *Schirn-Restaurant* auf gutes Niveau brachte. Thomas Funke, der auch immer mal wieder im *Frischeparadies* kocht, kann sich auf ein gutes Serviceteam verlassen. Dieses war beim Polo-Turnier besonders einsatzfreudig und zeigte mit Cowboy-Hüten Schick – und war dadurch leicht erkennbar. Im VIP-Zelt wurden 300 Gäste bewirtet, insgesamt kamen 2.500 Besucher. Gewinner des Turniers wurde das Team von Oman-Air.

Polo ist ein beschwingt kraftvoller Sport von choreografischer Dynamik. Und gewissen Merkwürdigkeiten, es gibt sogar halbe Tore. Polo weckt in Argentinien schon lange Begeisterung, aber auch auf Sylt geht man auf Turniere und erkennt den

sportlichen und gesellschaftlichen Reiz. Das Frankfurter Turnier gehört jedoch ebenso in jeden Terminkalender.

*Polo Club Hessen, Herborn, Tel. 0170 45 40 570.*  
[www.frankfurtpolo.de](http://www.frankfurtpolo.de)

*Soul Food, Liederbach, Tel. 0172 69 71 061. [www.soulfood.de](http://www.soulfood.de)*

*Photocredit: Barbara Fienhold*