

# Tel Aviv im Frankfurter Bahnhofsviertel: Das neue Lokal Bar Shuka

Restaurant & Sake Bar von den  
Ardinast-Brüdern

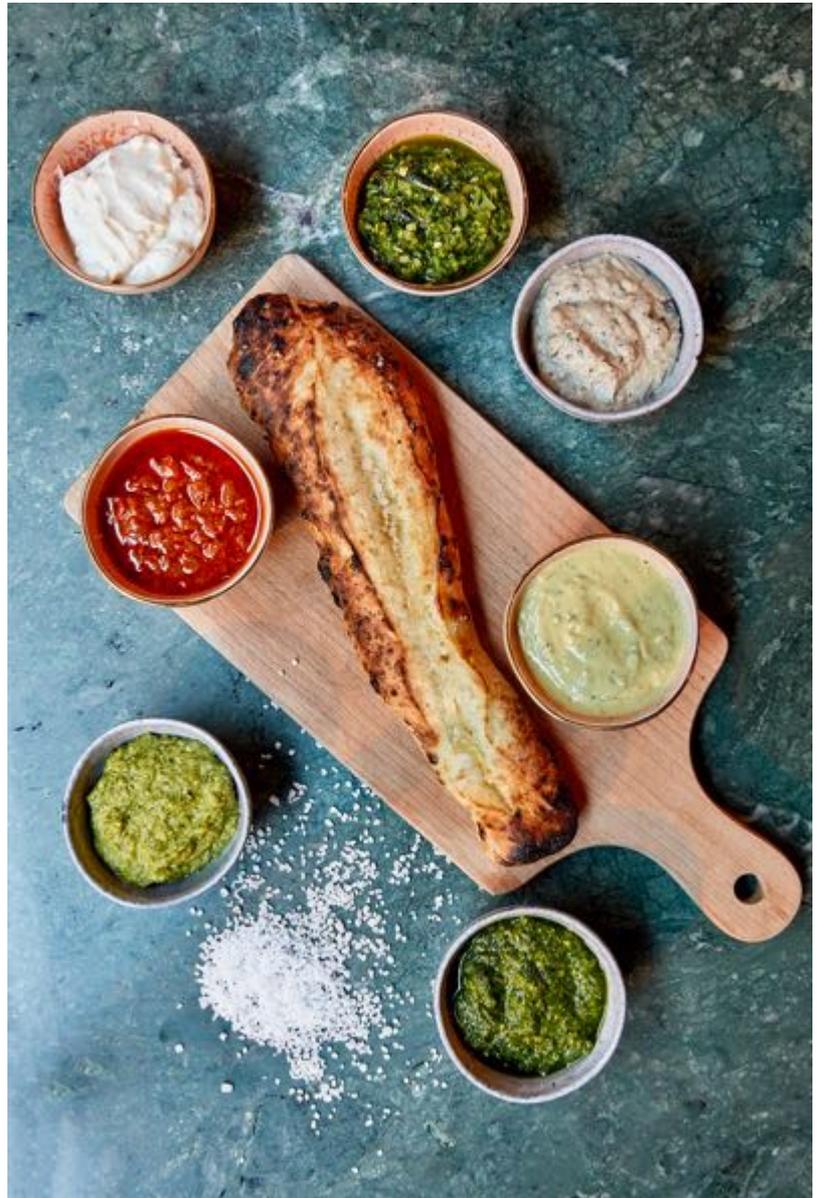
im Frankfurter 25hours Hotel The  
Trip hat eröffnet

Frischgebackenes Pitabrot aus dem Ofen, Jerusalem-Kebab auf offenem Feuer, Grüne Soße aus Mittelmeerkräutern, Za'atar von den Bergen, eine Showküche und ein bisschen Chaos: Das neue Restaurant Bar Shuka ist eine Hommage an den orientalischen Markt. „Shuk“ steht für „Marktplatz“. Gelegen im neueröffneten *25hours Hotel The Trip* in der Frankfurter Niddastrasse ist das Bar Shuka nach Chez Ima, Maxie Eisen und Stanley Diamond das vierte Konzept der Gastronomen David und James Ardinast im Bahnhofsviertel. Die beiden Brüder gehen mit ihrem neuen Restaurant mehr als je zuvor auf ihre Wurzeln ein und zitieren daraus: Bekannte Gerichte und Aromen aus der Nahost- Küche treffen auf regionale Frankfurter Zutaten, hier und da mit Akzenten aus der jiddischen Küche. *„Wir nennen es Neue Tel Aviv Küche. Tel Aviv's Esskultur ist ein Konglomerat aus arabischen Gerichten, Erinnerungen an Rezepte der jüdischen Großeltern und kulinarischen Moden aus aller Welt. Genau das machen wir hier, nur eben auf unsere Weise, aus der Frankfurtbrille betrachtet. Eins haben wir gelernt: Es soll vor allem Spaß machen“*, meint James Ardinast.



Verantwortlich für die Küche ist der israelische Spitzenkoch und Gastronom Yossi „Papi“ Elad (Machneyuda, Jerusalem und Palomar, London), der für das Bar Shuka nach Frankfurt kam und gemeinsam mit dem Küchenchef Stephan Kaiser (ehemals Chez Ima) die Gerichte entwickelt. Der 70jährige Koch legt Wert auf ein internationales Team und beschäftigt Köche und Köchinnen aus Palästina, Pakistan oder Ghana. *„Mein ewiges Motto beim Kochen: All you need is Chuzpe. Je bunter desto besser“*, sagt Yossi Elad. Als Ritual wird vor dem Service gemeinsam Arrak getrunken, ein Anisschnaps, der als israelisches Nationalgetränk gilt und im Bar Shuka eine tragende Rolle spielt. Die Weine stammen u.a. aus dem Libanon, Israel und Syrien. Wenn Yossi Elad Lust hat, legt er einen Tanz auf der Theke ein oder trommelt auf Töpfen. *Balagan* für alle! Die meisten Gerichte sind zum Teilen geeignet. Mal auf Keramik aus Portugal (Motel A Mio), mal direkt auf den Tischen serviert. Die Karte teilt sich in vier Hauptrubriken, mittags und abends:

The Shuka – die Marktsektion mit hausgemachten Pasten, Gewürzen vom ShukHaCarmel, ofenfrischen Pitasorten und fermentiertem Gemüse. Beispiele: *Hausgemachtes Harissa, scharfer grüner Zhoug, Weisse Tahina, Sumac – ein rotes Pulver mit Zitrusnoten.*



The Butcher – Fleischgerichte vom Lavagrill, über dem offenen Feuer gebraten. Beispiel: *Lammhüfte 25h geschmort / Okraschoten / Cous Cous Jerusalem-Kebab / Tahina / gegrillte Tomaten / Peperoncino.*

The Fisherman – Fisch und Meeresfrüchte, z. B. *Babaganoush "Negro" / Oktopus / gegrillte Tomate / Zwiebel Wolfsbarsch / rohe Tahina / Tomaten / Challahbrot.*

The Farmer – Vegetarische Gerichte: *Knusprige Aubergine / Mangopüree / Ei / Babykartoffeln Buntete Carpaccio / Ziegenkäse / Reis / Belugalinse.*

Zum Frühstück gibt es ein Buffet und eine gesonderte Karte mit

Bowls, Smoothies und Brotzeit.



Die Innenarchitektur von *Morgen Interiors* und Michael Dreher spiegelt den „harmonischen Clash“ zwischen alten und modernen Kulturen wider. Das Restaurant bietet Platz für 90 Personen, der Patio Rosso (Innenhof) für 60 Personen. Kontrastreiche Materialien wollen Programm sein: Im Zentrum der Aufmerksamkeit steht die große, offene Showküche, außen mit spanischen Ornamentziegelsteinen bekleidet, Arbeitsplatten aus Marmor Verde Guatemala. Daran angeschlossen ein Chefstable aus 400 Jahre alter Eiche, an dem Barhocker aus dem Atelier Haussmann Berlin stehen. Die Wände roh aus Ziegelsteinen mit verputzter Patina, die Decke in Resedagrün (die Farbe alter Maschinen aus den 60ern), der Boden mit sechseckigen

Zementfliesen aus Indien in Blautönen gefliest. Im Raum verteilt stehen Betonsäulen als Fragment des Bauwerks. Als Lampenschirme fungieren Körbe aus Tunesien und mundgeblasene Glasobjekte aus Tschechien. Die Esstische kommen aus eigener Produktion von Morgen Interiors, die Holzstühle stammen vom Designer Richard Lampert. Ein großes Neon Artwork an der Wand schreibt „Freunde“ auf hebräisch und arabisch. *„Unsere Inspiration? Leben in Tel Aviv, ein großes Durcheinander echter Werte und Dramen, Farben des Meeres und des Himmels, das Unfertige als Status Quo, kommentiert Thommy Tritsch von Morgen Interiors.*

Hinter einer geheimen Tür am Innenhof liegt die Shuka Bar, die Speakeasy Sake Bar des Restaurants. Eine gut kuratierte Auswahl exklusiver Sakesorten, japanischer Whiskey und Sake-Cocktails stehen auf der kleinen Karte, in Cooperation mit Richie Hawtin's „Enter Sake“. Eröffnung: Ende Oktober 2018.



**Bar Shuka Shuka Bar** im  
25hours Hotel The Trip,  
Frankfurt.

Niddastrasse 56□, Tel. 069 2566772280.

[www.barshuka.com](http://www.barshuka.com)

**Öffnungszeiten (Frühstück, Mittag, Abend):**

Mo – Fr 6.30 – 10.30 | 12.00 – 15.00 | 18.00 – 23.00 Uhr Sa 7  
– 12 | 12 – 15 | 18 – 23 Uhr □ So 7 – 12 | 18 – 23 Uhr

**Eröffnung** Soft Opening ab sofort, offizielles Opening Ende  
Oktober.

Bild oben und unten: James & David Ardinast mit Koch Yossi  
Elad

Photocredit: Letterman & Fuentes