

Utopia: Neues Lokal am Frankfurter Goethehaus

Café, Bar & Treffpunkt

im Zentrum der Stadt

Das Goethehaus steht bei den meisten Frankfurt-Besuchern auf dem Programm. Wer gleich nebenan ein Lokal aufmacht, kann sich allein der Touristen sicher sein. Gastronom Thomas Klüber, der auch das Oosten und das nahe Walden sehr erfolgreich betreibt, hat mit dieser Location einen guten Griff gemacht. Das samtig-rote Ambiente bietet den richtigen Background für ein Café und eine Bar. Alles gelungen? Kulinarisch darf man sich noch entwickeln.



Rot ist nicht die Farbe der Liebe, sondern die Farbe der Bordelle. Das Café Utopia erinnert etwas an das ehemalige Restaurant Zarges auf der Freßgass. Und das wiederum wurde durch den Interieur Designer Jacques Garcia stark inspiriert, der im Hotel Côtés in Paris eine extravagante Atmosphäre in sinnlichem Rot geschaffen hat. Strategisch und optisch darf sich das neue Café Utopia zufrieden geben, mit fast 100 Sitzplätzen und einer Terrasse für 90 Gäste sollte es auch

wirtschaftlich gut aufgestellt sein. Die Weine sind unter dem Label *Skyline Wines* für jene Gastronomie entworfen, die bedenkenlos dem Mainstream folgt. Sie wurden von der attraktiven Julie Götze aus Rheinhessen geschmacklich so getrimmt, dass sie das Budget von Gastronomen und Gästen nicht überfordern. Geschmacklich genügen sie indes nur einfachen Ansprüchen.

Zum Weintrinken muss man also nicht unbedingt ins Utopia. Beim Essen darf man ebenfalls nicht zu viel erwarten. Die Teller werden zwar ansehnlich angerichtet und von einem netten Service an den Tisch gebracht, sollten aber noch einmal im Detail überdacht werden. Das Handkäsbrod mit Apfel- Meerrettichschmand (7,50 €) ist offenbar für solche Gäste gedacht, die nicht das Original suchen, sondern von einer milden Version freundlich eingestimmt



werden sollen. Diese Idee mag nett sein, ist aber falsch. Das hier verwendete Brod taugt nichts, der dünn geschnittene Handkäs ist zu wenig wahrnehmbar, beim Schmand ist der Meerrettich nur zu erahnen. Keineswegs schlecht, aber auch nichts, was einen Besuch bereichert. Die Eggs Benedict (10 €) werden als „klassisch“ angepriesen, was irreführend ist. Klassisch werden sie mit einer einwandfreien und bestenfalls frischen Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken und Muffins serviert. Und nicht wie im Lokal Utopia mit einer flauen Sauce aus der Packung, Speck, überflüssigem Flüssigkäse und Toast.

Düster: Die Toiletten wurden mit Bewegungsmeldern fürs Licht ausgestattet, die zu kurz eingestellt sind. Wer nicht herumzappelt wie ein hyperaktives Kid, wird blitzschnell im Dunkeln sitzen. Sehr positiv: Im Café gibt es viele Zeitungen und Zeitschriften.

Ludwig Fienhold

*Café Utopia, Frankfurt, GroÙer Hirschgraben. Geöffnet: Montag
– Samstag 10 – 20 Uhr*