

Von der Pampa auf den Tisch

Der Musiker, Rinderbaron und Weingutsbesitzer Dieter Meier serviert seine Produkte in drei Lokalen

Mensch Meier: Dieter Meier ist Musiker, Rinderbaron, Weingutsbesitzer und Gastronom und vieles mehr, was kaum auf diese Seite passen würde. Er ist Kopf des Elektrik-Pop-Duos Yello, das kürzlich für sein Lebenswerk mit dem wichtigen Musikpreis *Echo* ausgezeichnet wurde. Gerade ist sein neues Soloalbum „Out of Chaos“ erschienen. Der Schweizer könnte seine Millionen ganz bequem vermehren lassen und müsste weder Energie noch Geld in andere Projekte stecken. Er will aber seine Vorstellung von einem guten Lokal an möglichst vielen Orten auf der Welt verwirklichen, mit dem Fleisch der eigenen Rinderherden in Argentinien und Wein aus eigenem Anbau. „Von der Farm auf den Tisch“ heißt sein biologisch abgestimmtes Konzept. Nach Lokalen in Buenos Aires und Zürich hat er inzwischen auch eines in Frankfurt eröffnet ([wie in BISS berichtet](#)).



Die Theke ist die Wiege
eines Lokals

Das Wine & Beef Kontor Ojo de Agua ist kein übliches Steakhouse, wer Grillduft sucht, wird sich verkohlt vorkommen. Doch die Niedrigtemperaturmethode, wie sie hier bevorzugt wird, sorgt für ein wunderbar zartes und saftiges Fleisch, das sein volles Aroma entfaltet. Neben Filet, Roastbeef und Tatar gibt es nur noch eine Vorspeisenplatte. Das argentinische Bio-Fleisch stammt von Black Angus und Hereford Rindern, die sich in der Natur frei bewegen und vor allem Gras fressen. Dieter Meiers Rinderfarm in der Pampa Humeda heißt Ojo de Agua, „Wasserauge“. Im Weingebiet Agrelo Alto in Mendoza baut er zudem Wein an, der unter dem Label „Puro“ läuft, was für Reinkultur steht. Der Malbec sowie die Cuvées aus den Rebsorten Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc sind alkoholische Schwergewichte und sehr körperbetont.



Max (l.) und Moritz bei
der Arbeit

In Frankfurt hat Dieter Meier zwei bemerkenswerte adlige Mitstreiter gefunden, die dem Restaurant eine sehr persönliche

Note geben: Maximilian Graf von Saurma und Moritz Graf zu Stolberg, von Freunden kurz Max und Moritz genannt. Das Ambiente im Beef & Wine Kontor Ojo de Agua passt in seiner noblen Rustikalität zum Angebot. Freigelegte löchrige Sandsteinmauern, dunkle Eichendielen aus dem Harz, Zementfließen aus Barcelona und blanke Holztische erzeugen einladende Behaglichkeit. Im Weinkeller des unter Denkmalschutz stehenden Hauses sieht man noch die historische Staufenermauer, die sich im Spätmittelalter als Stadtwall bis zum nahen Eschenheimer Turm zog. Rechtzeitig zum Sommer wurde auch die Terrasse fertig.

Ludwig Fienhold

Wine & Beef Kontor Ojo de Agua, Frankfurt, Hochstr. 27/Ecke Börsenstr. Geöffnet: Täglich durchgehend von 10 – 23 Uhr, Sonntag geschlossen. Telefon ([069\) 920 205 10](tel:06992020510).

Interview mit Dieter Meier

Was treibt Sie an, die magere Rendite, die Gastronomie abwirft, kann es wohl kaum sein?

Meine Idee war es, eine Marke zu schaffen, bei der nur eigene Erzeugnisse verwendet werden, deren Qualität man bis zur Farm oder dem Weinberg nachverfolgen kann. Alles ist glaubwürdig und authentisch darstellbar.

Viele Steakesser werden enttäuscht sein, weil das Fleisch im Ojo de Agua kein typisches Grillaroma hat.

Die Grillkruste überdeckt im Grunde den feinen

Fleischgeschmack. Unsere Ware ist aber so gut und biologisch einwandfrei, dass das Fleischaroma am besten mit der langen und niedrigen Gartetechnik zum Ausdruck kommt. Die Rinder sind das ganze Jahr draußen auf der Weide im Freien und fressen nur Gras. Und das schmeckt man. Unser Filets und Roastbeefs brauchen eigentlich keine Saucen oder andere Verzerrungen, sondern nur etwas Fleur de Sel.

Bislang verkaufen Sie ausschließlich eigene Weine im Ojo de Agua, was die Abwechslung etwas einschränkt.

Es werden noch einige befreundete Winzer mit dazu kommen. Kleine und unbekannte Betriebe aus Argentinien, die mitunter nur 8000 Flaschen herstellen. Zudem machen wir jetzt noch einen neuen Malbec-Cava, weiß und rosé. In Zürich bieten wir auch Franzosen an. Außerdem Weine von meinem Bruder Balthasar, der in Hünikon ein Gut betreibt. Sein Apfelweinbrand ist auch sehr gut.

Sind noch weitere Lokale im Sinne eines Beef & Wein-Kontors in Deutschland oder anderswo geplant?

Wir warten erst einmal ab, wie sich das Lokal in Frankfurt weiter entwickelt, das vom Start weg sehr gut läuft. Sollte sich das dort so positiv fortsetzen, sind auch andere Standorte denkbar.