

Weinbars: Die Szene und ihre Gäste haben zu schlucken

Einige haben ausgetrunken, andere schenken weiter ein

Von Ludwig Fienhold

Weinbars sind seit Jahren ein gastronomischer Trend. Es gibt einige wenige von Klasse und ganz viele, die sich als Trittbretttrinker anhängen, ohne wirklich bemerkenswerte Qualität zu zeigen.

Frankfurt musste sich von einigen Weinbars verabschieden. Leider gerade von den guten. Kürzlich sagte das *East Grape* im Ostend Adieu. Acht Jahre hat der ehemalige Banker Ralf Müller-Arnold das hübsche Lokal geführt, sehr engagiert und mit persönlicher Note. Das Sortiment war gut und anregend, die Events immer interessant. Warum also beendet Ralf Müller-Arnold seine Laufbahn als Weinbar-Gastgeber? War es die Lage inmitten des betonierten Shopping-Areals? Die Lage hatte man spätestens nach dem ersten Glas Wein vergessen. Sie war für ein solches Lokal im Ostend gar nicht schlecht, denn eine Weinbar muss auch bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln angefahren werden können, weil es in einer guten Weinbar nicht bei einem Glas Wein bleibt. Man konnte jedenfalls mit der Straßenbahn ganz in die Nähe des Lokals kommen.



Michel Briedé

Es gab mehrere Gründe für die Aufgabe, vor allem aber gesundheitliche, wie Ralf Müller-Arnold in einem Gespräch erklärte. Die Corona-Politik zeigte ebenfalls ihre Auswirkungen und der Behördenwahnsinn, der jedes Unternehmen und jegliche Kreativität unnötig belastet, tat sein Übriges. Der normale Betrieb endete am 1. Oktober, jetzt stehen noch einige schöne Events an, die Müller-Arnolds Mitarbeiter begleiten werden (ein Blick auf die Webseite verrät mehr). Ralf Müller-Arnold hört aber nicht so ganz auf. Er plant unter anderem Weinreisen und will beim Eventmanagement zur Seite stehen. Als Betreiber fungiert er weiter, ist jedoch nicht mehr in der Weinbar anzutreffen.

Eine Lücke hinterließ *Michel Bridé*, der in der Vogtstraße eine fabelhafte Weinbar betrieb, in der es 100 Sorten by the Glass gab. Das einzigartige Kellerlokal hatte sich in vier Jahren als Institution etabliert. Es mangelte wegen steigender Kosten am Umsatz, aber auch am Willen in Frankfurt weiterzumachen. Michel Bridé verließ die Stadt, weil sie ihm zu schmutzig, zu bürokratisch und nicht bürgerlich regiert erschien. Seit letztem Sommer fühlt er sich wieder in Amsterdam wohl.



Franziska Lück, Sömmerring Weinbar

Die *Sömmerring-Weinbar* am Oederweg scheiterte nicht an fehlenden und guten Weinen. Franziska Lück hatte mit den Coronamaßnahmen und danach auch weiter mit der Bürokratie zu kämpfen, die ihr vorschrieben, wie sie ihre Terrasse zu gestalten hatte und mit Gebühren strafte. Dass man der

Betreiberin sehr deutlich den Frust anmerkte, machte sie nicht gerade bei den Gästen beliebter.

Ein herrliches Unikum war die *Mey Weinbar* in der Elbestraße im Bahnhofsviertel. An gleicher Stelle lockte einst ein Animierschuppen mit Puff-Separee, was die Atmosphäre noch spannender machte. In Meys Weinbar gab aber nicht die zu erwartende Puffbrause, sondern eine gute kleine Weinkarte. Cemal Aksan konnte sogar einen guten türkischen Sekt servieren. Leider gab der sympathische Gastronom das Lokal aus Altersgründen auf. Nun wird es vom Nachwuchs geführt, dem mehr an Events und Drinks mit DJ-Begleitung gelegen ist.



Ress Weinbar

Es ist schon bemerkenswert, dass es so wenige Gastronomen gibt, die eine ordentliche Weinbar hinbekommen. Auf der anderen Seite mangelt es überhaupt vielen Gastronomen an Weinkompetenz. Dabei ist das Interesse an Weinbars besonders groß. Es ist das wahrscheinlich meistgeführte Gespräch unter

Menschen, die sich treffen möchten – sie suchen dafür ein Lokal, wo es ein gutes Glas Wein gibt und man eventuell noch eine Kleinigkeit zu essen dazu bekommen kann. Kein Restaurant, kein Menüzwang, unkompliziert soll es sein, aber anspruchsvoll bei der Weinkarte.

Der *Dünker* in Bornheim ist Legende. Dieser rustikale Weinkeller erfüllt durch sein anspruchsvolles und weitgefächertes Weinsortiment das Hauptkriterium einer Weinbar. 350 Flaschen stehen bereit, 60 davon im offenen Ausschank. Die Weinbar von Ress aus dem Rheingau in der Neuen Altstadt gilt als der beliebteste Treffpunkt auf diesem Terrain. Es der schönste Ort im Zentrum des Geschehens und wird gleichermaßen von Touristen und Einheimischen besucht. Naheliegend, dass es Wein und Sekt vom Weingut Balthasar Ress gibt, es wäre aber auch schön, wenn das Angebot durch andere Flaschen ergänzt werden würde.

Weinbar und Weinhandel unter einem Dach vereint *Villa Vinum* in der Höhenstraße. Ein ordentliches Sortiment, gute Gläser, es könnte alles ganz schön sein. Die Weinkarte ist im Dunkeln kaum zu lesen, aber auch bei Licht betrachtet, erscheint sie wenig erhellend. Es werden lediglich die Rebsorten genannt, nicht aber das Weingut, vom Jahrgang ganz zu schweigen (die Webseite ist ebenso wenig informativ). Wenn man dann bei Nachfragen auf Personal stößt, dass etwas mühsam agiert, macht das wenig Lust auf einen Besuch.



Gregors Wein & Champagner-Bar

Eine Wein- und Champagnerbar der Spitzenklasse hat Frankfurt durch *Gregors* an der Bockenheimer Landstraße im Westend zu bieten. Sie ist durch ihre strenge Selektion im Sortiment höchst individuell und im besten Sinn eigenwillig. Die Champagner-Auswahl ist hochkarätig und glänzt durch eine Auslese, die nicht auf bekannten Namen, sondern bestem Handwerk und Qualität setzt. Bei den Weinen verhält es sich genauso. Ein Dutzend offener Weine, Sekte und Champagner sprechen neugierige Anfänger ebenso an wie neugierige Kenner.