

Weinschirn am Römerberg im neuen Look wieder eröffnet

Das kleine charmante Weinlokal hat sich deutlich verbessert

Bislang war die Weinschirn ein Lokal alten Zuschnitts, nun hat es ein Facelift hinter sich, das eine adrette Weinbar daraus macht. 30 Weine und Schaumweine stehen parat, alles wirkt luftiger und schöner als zuvor. Das Lokal hat täglich geöffnet und wird gerade am Wochenende stark besucht. Oben in einer kleinen Galerie ist noch zusätzlich Platz, die ersten schönen Tage ließen die Gäste auch vor der Tür rund ums Fass feiern. Bald werden die neuen Terrassenmöbel geliefert, belebt sich das Terrain mit Blick auf die Schirn Kunsthalle. Die Weinschirn ist leider der einzige Lichtblick in den Arkaden hinter der Historischen Ostzeile am Römerberg.



Antje & Marcel

Die Betreiber Antje und Marcel versuchen den elastischen Spagat, die alten Gäste weiter anzusprechen und gleichzeitig neue zu gewinnen. Das Publikum hat sich schon jetzt spürbar verjüngt. Es schätzt die lockere Atmosphäre, bei der man schon mal mit den Nachbarn auf Tuchfühlung kommt. Eine wuchtige Garderobe, an der man umständlich seinen Mantel heraussuchen muss, existiert nicht mehr. Jetzt gibt es überall Haken, was Platz und Nerven spart.

Der bedeutendsten deutschen Rebsorte, dem Riesling, wird eine Bühne geboten. Nick Köwerich und Lothar Kettern von der Mosel sind dabei, zudem Bicking von der Nahe und Zimmer-Mengel aus Rheinhessen. Sogar der hier in Frankfurt auf den Weinkarten trotz seiner Qualität selten zu findende Achim von Oetinger aus dem Rheingau ist mit seinem Riesling Alte Reben vertreten. Bei den Roten wird man auch fündig, wobei der Tinto „Fabelhaft“ von Dirk Niepoort aus Portugal ein großer Schmeichler ist, der einfach alle umarmt. In der Weinschirn bekommt man die „Frankfurt Edition“, auf der unter anderem Goethe, Apfelwein und Struwelpeter zu sehen sind. Wenn es die

Laune erfordert, greift man gerne zum Sekt, hier vorzugsweise zum schäumenden Riesling Reichsrat von Buhl aus der Pfalz. Vorbildlich: Die Preise werden gleich entsprechend den Größen 0,1/0,2/Fl. auf der Karte genannt. Flammkuchen mit Speck oder Lachs, Käse, Tiroler Schinken und Sauerteigbrot bereiten den Weinen eine nette Begleitung. Das fabelhafte Sauerteigbrot kommt übrigens von „mehlwassersalz“ , in der Stadt inzwischen eine Größe.

LF

Weinschirn, Frankfurt, Römerberg 8, Tel. 069 27 24 31 13.

Mo-Sa 11-23 Uhr, So 14-21 Uhr.

www.weinschirn.de

Photocredit: Barbara Fienhold