

Weltklasse-Pâtissier Florian Köller hat sein Geschäft auf der Frankfurter Freßgass eröffnet

Die Freßgass wird leckerer

Der Futterneid ist vorprogrammiert

Von Ludwig Fienhold

Die Freßgass ist magerer geworden. Das wird sich jetzt mit dem Zugang eines kulinarischen Schwergewichts ändern. Weltklasse-Pâtissier Florian Köller, der bereits sehr erfolgreich Geschäfte in Wiesbaden und Bad Homburg führt, hat jetzt seine Nasch-Boutique mit Café an der Stelle eröffnet, wo bislang die Wiener Feinbäckerei von Heberer zu Hause war.



Die Freßgass, noch mit der

alten Bäckerei

Die Große Bockenheimer Straße zwischen Opernplatz und Börsenstraße, in Frankfurt nur Freßgass genannt, hat in den letzten Jahren mehr modischen Zuwachs bekommen und drohte kulinarisch etwas auszuzeihen. Dieser Trend bekommt nun mit Florian Köller eine Wende. Sein Unternehmen L'Art Sucré, das er gemeinsam mit seiner Frau Sandra betreibt, hat er genau gegenüber vom großen Apple Store neben dem Schlemmermeyer angesiedelt. Es ist eine schöne kleine Pâtisserie-Boutique mit 20 Plätzen im Café-Innenbereich geworden. Auf der Terrasse, wo es auch hausgemachtes Eis und Sorbets geben wird, können im Sommer dann die Gäste schön und schattig sitzen.



Florian Köller

Florian Köller wird sein Repertoire auf der Freßgass noch ein wenig erweitern. Seine Bestseller, die fabelhaften Macarons, stehen weiter mit an der Spitze. Das Macaron Crème brûlée mit Karamellcreme, Madagaskarvanille, Fleur de Sel und Muscovadozucker ist ein vollendet abgeschmecktes und in sich geschlossenes Geschmackssystem – mehr Delikatesse auf vier Zentimeter Durchmesser gibt es nicht. Frankfurt darf sich aber auch auf seine wunderbaren Pralinen, Sablés Bretons und Dragées freuen. Die Crème de la Crème unter den Naschwerken der Manufaktur L'Art Sucré sind die Desserts. Diese kulinarischen Pretiosen würden jedes Restaurant adeln. *Li La*

nennt sich beispielsweise ein subtiles Meisterwerk aus weißem Schokoladenmousse, Veilchenmousse, Cassiskompott, Cassis-Veilchencrème und Périgord-Walnusscrunch.

Wie jeder vernünftige Geschäftsmann hat Florian Köller vor seinen Einzugsplänen auf die Freßgass Benchmarking betrieben und den Biotop Freßgass und seine Umgebung genau gesichtet. Dabei konnte er auch feststellen, dass es kein richtiges Café auf diesem Terrain gibt und nur ganz wenige Adressen mit gutem Kaffee. Köller selbst bietet in seinem neuen Geschäft die bisherige Hausmarke und damit sizilianischen Kaffee an.



Pâtisserie-Boutique und Café wollen optisch gute alte Kaffeehauszeiten aufleben lassen, wie sie in den 20er und 30 Jahren noch mehr sichtbar waren, aber in moderner Form. Florian Köller war lange auf der Suche nach einem geeigneten dritten Standort in Frankfurt. „Die Freßgass ist eine angemessene Bühne für anspruchsvolle Pâtisserie, ein besonderer Ort mit

Tradition, jeder geht dort mal hin“, meint Köller, der auch einige Jahre in der Stadt lebte. Mit L’Art Sucré wird in Frankfurt auch ein neues Kapitel der Dessertkultur beginnen.

Siehe auch BISS-Artikel:

[Köllers gesammelte Naschwerke](#)

Macarons mit Gänseleber & Trüffel

Alle wollen Macarons