

Wir schaffen das nicht: Mit Pasta kann man sich auch nur genudelt fühlen

Das neue Lokal Rimini in Frankfurt will mehr als es kann

Mit Fettucine Alfredo werden noch immer in Rom die Touristen gequält. Doch in Frankfurt fällt die Torture brutaler aus. Dort gibt es im neuen Rimini am Domplatz Tagliatelle Alfredo, die zudem nicht dem Klassiker entsprechend mit Butter und Parmesan zubereitet werden. In Frankfurt schwimmen sie in einer Art dünnen Milchsauce, die nach rein gar nichts schmeckt. Der darüber gestreute Käse soll ein 24 Monate gereifter Parmesan sein, erscheint aber als geschmacksneutraler Industriekäse, der alles so banal lässt, wie es ist. Die Pasta wurde wahrscheinlich nicht in Salzwasser gekocht. Das Gesamtergebnis ist ein fader Klumpen Pasta. Pasta Alfredo kann man durchaus auch so machen, dass es einigermaßen schmeckt. Die Weine, die man wegen ihrer schwachen Qualität als Pizzaweine bezeichnen muss, kosten dreiste 8/8.50 € das Glas (0,2l). Man will ein junges Publikum ansprechen, es ist aber vor allem ein Konzept für Ahnungslose und solche, die wenig Erfahrung haben. Ein Social Media Lokal.



Wein mit Domblick



Alfredo im Rimini

Es gibt keine richtige Küche, keinen Koch. Vorbereitetes wird aufgewärmt. Eine Küche darf es in diesem Gebäude am Dom wegen des Brandschutzes auch nicht geben. Das Rimini ist ein schlichtes Lokal, das vorgibt preiswert zu sein. Preis und Leistung stehen aber in keinem guten Verhältnis zueinander. Die Tagliatelle Alfredo kosten 16 €, die Tagliatelle Tartufo mit Trüffelbutter verschlingen 24 €. Insgesamt werden 8 verschiedene Pasta-Varianten angeboten, mit Preisen von 14 bis 24 €. Die Rigatoni Carbonara (18 €) gib es weit besser (siehe Pasta Carbanora im Marcos Bild unten).

Am Domplatz wimmeln die Touristen. Die Location ist gut und verspricht Erfolg. Die Hochtische vor der Tür zwingen zu einer ungesunden und ungemütlichen Haltung. Im nüchternen Kachel-Lokal möchte man aber noch viel weniger sitzen, weil es stickig ist und fürchterlich nach Käse riecht. Die durchaus sympathische Crew kann den schlechten Eindruck nicht kompensieren.



Eine gute Carbonara im Restaurant Marcos

Für Pasta-Liebhaber gibt es in Frankfurt zum Glück echte Restaurants. Wenn wir sehr gute Pasta essen möchten, gehen wir ins **Naná** ins Westend. Für ihr Pasta-Feeling schätzen wir das **Brighella** in Eschersheim und das **Pasta Davini** im Gerichtsviertel. Für gut und preiswert stehen **La Perla Nero** in Enkheim und **Marcos** in Sachsenhausen. Es gibt jedenfalls ausreichend richtige und richtig gute Köche, die für ein authentisches Pasta-Erlebnis sorgen.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold