

Zu den drei Steubern: Kultkneipe wird aufgefrischt wiedereröffnet

Tolle Apfelweine und Frankfurter Hausmannskost für den gehobenen Presskopf

Das Gasthaus Zu den drei Steubern war eine Institution, die man nicht so einfach wiederbeleben kann. Dies gilt noch mehr für den Betreiber Wolfgang Wagner, der vor drei Jahren im Alter von 89 Jahren verstarb. Dennoch werden sich am 26. August die Türen zu dieser einstigen Kultkneipe wieder öffnen. Frank Winkler, der bereits drei herausragende Apfelweinlokale führt, ging das Wagnis ein und will das Apfelweinfossil von 1777 wieder beseelen.



Frank Winkler in seinem Steuber-Lokal

Bei den Sanierungsarbeiten kam ein Stahlträger zum Vorschein, der eine wahre Stütze ist, technisch ohnehin, aber auch optisch, weil er wie eine Skulptur erscheint, die alles zusammenhält. Es sind noch viele sehenswerte Memorabilia vorhanden, das alte Gemälde vom Steuber-Haus hinter dem Tresen, die historische Kaufurkunde, Fotografien von Gästen, die diese Eröffnung nicht mehr erleben können. Aber auch die alten Sitzbänke mit ihren Spuren des Gelebtseins stehen unverändert im Schankraum. Über den einen oder anderen alten Teppich, der ausgelegt wurde, werden manche stolpern, mehr geistig als körperlich. Der Hinterhofgarten ist so spartanisch wie einst geblieben.



Es wird ohne in einige geben, denen die neuen Steuer viel zu schön sind, um

als urig betrachtet zu werden. Man muss aber nur mal etwas genauer hinsehen, dann wird man merken, dass sehr viel Altes und einige neue Ideen, behutsam in unsere Zeit gebracht wurden. Das Interieur macht es einem leicht, sich wohlfühlen zu können. Dass manches, vor allem aber die Küche, erneuert werden musste, ist den fehlenden technischen Voraussetzungen und den behördlichen Auflagen geschuldet, denn so wie einst hätte man das Lokal jetzt nie mehr betreiben können.



Es wird in den neuen Steubern, die jetzt „Daheim bei den Drei Steubern“ heißen (wie es dem Credo der Winkler-Betriebe entspricht), aber auch kulin

arische Reminiszenzen an die Zeit von Wolfgang Wagner geben. Dazu gehört der Presskopf mit Kraut und die „Dreifaltigkeit“ aus Blut- und Leberwurst sowie Pressköpfchen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut. Einige Klassiker aus dem nur

wenige Schritte entfernten Lorsbacher Thal kommen sowieso auf die Speisekarte. Es wird jedenfalls deutsche, hessische und vor allem Frankfurter Hausmannskost geben. Kulinarischer Kopf für die „Daheim“-Lokale ist Bernd Schweizer, ein Spitztenkoch alter Schule, wie man sie kaum noch findet.



Herau
srage
nde
Apfel
weine
darf
man
ohne
in
erwar
ten,
Frank
Winkl
er
arbei
tet
mit
den
beste
n
ihrer
Zunft
zusam
men,
wie
etwa
der
großa
rtige
n
Kelte
rei
Weidm
ann &

Groh aus Ockstadt. Der Apfelperlwein von JB Becker gehört zur Spitze dieser Schäumer-Spezies und ist ein Must-have. Doch allein schon der supersüffige Hausschoppen ist einen Besuch

bei den Drei Stöbern wert.

Ludwig Fienhold

Daheim bei den Drei Steubern, Frankfurt, Dreieichstraße 28.

Fotos: Barbara Fienhold