

Maria jetzt schmeckt's ihm

Das neue Restaurant von Carmelo Greco hat Biss

Von Ludwig Fienhold

Frankfurts bester Italiener, Carmelo Greco, verließ nach über 18 Jahren überraschend die Osteria Enoteca. Was hat sein neues Restaurant an Überraschungen zu bieten?

Carmelo Greco haut nicht gerne auf die Pauke, sein Instrument ist eher das tiefgreifende Violoncello. An dieser Tonart hat sich nichts geändert, und doch spielt jetzt hier eine andere Musik. Vor allem öffnet sich der Feinmotoriker nun mit Spagat mehr zur Mitte hin und ist noch Italienischer geworden. Damit wird er auch für die Traditionalisten interessanter, denen er zuvor ein wenig zu extravagant erschien. Populistisch ist die Küche Grecos keineswegs, dazu baut er zu viel auf Ecken und Kanten. Mit Tagliolini al Tartufo und Spaghetti alle Vongole veraci schafft sich Carmelo Greco in allen Lagern Freunde. Eines der schönsten Gerichte auf der neuen Karte sind die cremigen Blutwurstravioli mit Gänsestopfleber und Sauerkraut. Der saftige Steinbutt wird von Pinienkernen, Rosinen und kandierten Tomaten elegant eskortiert, wobei die Süße dezent ausfällt und nicht überlagert. Delikat auch die gebratenen Jakobsmuscheln auf einer feinen Sauce vom Epoisse-Käse. Für eine moderne italienische Küche steht das Carpaccio vom Loup de Mer auf Scampi-Polenta mit Petersilienöl und einigen Tupfern Rotwein-Balsamico-Reduktion. Carne su Carne ist ein alter Schlager aus Osteria-Zeiten, der immer gefällt: Carpaccio und Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Sbrisolona, Krümelkuchen aus Mandeln und Parmesan. Die Paccheri-Pasta mit in Rotwein geschmortem Perlhuhn-Ragout und Artischocken ist bestens gewürzt. Nudeln und Risotto fallen

sehr al dente aus. Grundsätzlich darf man Gerichte mit Schmackes erwarten. Nur dem Milanese vom Milchkalbskotelett am Knochen hätte man mehr Temperament gewünscht und eine weniger dicke und fade Panade. Am meisten tüftelt Carmelo Greco beim Amuse bouche und den Vorspeisen. Da gibt es dann einen sehr gut abgestimmten Suppencocktail aus Rucola, Ingwer und Limone, Tunfisch mit einem Kranz aus gestutzten Röhrennudeln, Mozzarella-Jakobsmuschelkugel mit Ananas oder ein wachsweiches Ei mit Fleur de Sel und weißem Trüffel. Wo es gutes Brot gibt, muss man sich zügeln, um nicht schon gleich satt zu sein. Bei Carmelo Greco liegt neben den hausgemachten Grissini viel Gutes im Körbchen, doch die stets frisch zubereiteten Mozzarella-Brötchen sind so lecker, dass es kein Halten gibt. Carmelo Greco kocht derzeit vielleicht weniger komplex und sehr moderat, doch auch weit unangestregter und entspannter als in der Osteria Enoteca. Es scheint, als bringe er noch mehr das auf die Teller, was ihm auch selbst gut schmeckt. In der Induktionsküche arbeitet Carmelo Deiana als Souschef, der früher das gleichnamige Ristorante in Oberursel führte. Geschäftspartner von Carmelo Greco sind Chester Sauri, der die Leiter und das Gallo Nero in Frankfurt sowie die Fattoria in Mörfelden-Waldorf betreibt. Und Guido Giovo, dessen Wein-, Lebensmittel- und Delikatessenhandel in Mühlheim am Main eine feste italienische Größe im Rhein-Main-Gebiet ist.

Die Speisekarte im neuen Lokal von Carmelo Greco ist angenehm kompakt, alles andere wäre gerade in der Anfangsphase auch fahrlässig. Man kann insgesamt unter 23 Gerichten wählen, wobei das Degustationsmenü (5 Gänge für 74 €) dem Angebot à la carte entspricht. Das Mittagsmenü für 29 Euro ist sozialverträglich – drei Gänge und sogar noch ein Amuse gueule. Die überschaubare Weinkarte bietet viel bezahlbare und gefällige Mittelklasse, mit 24 Euro wird der Einstieg zur Flasche leicht gemacht. Sieht man vom Hauschampagner Ruinart und einigen schäumenden Verwandten ab, sind ausschließlich italienische Weine zu haben. Die Preise bereiten wenig Kopfzerbrechen, für 68 Euro erhält man auch einen sehr guten

Terre Brune aus Sardinien, der für Endverbraucher auch schon über 35 Euro im Geschäft kostet. Die Weinauswahl muss nicht mehr in die Breite gehen, aber in die Tiefe. Für Individuelles ist jedenfalls noch viel Platz. Für einen persönlichen, munteren und aufmerksamen Service sorgen Peggy Braun und ihr italienisches Team, zuvor war sie unter anderem bei Juan Amador in Langen. Das Ambiente in Grecos neuem Domizil mit 48 Plätzen wird durch edles Grau und mächtige schwarz-güldene Lampen bestimmt. Die Zink-Theke und der begehbare Weinklimaschrank zeigen Stil, aber auch die silbergrauen weichen Tischdecken und Servietten. Die kleine Raucherlounge wurde hübsch mit Sessel und Couch ausgestattet. Nette Details, wie die Kala in der Zimtstange auf dem Tisch, fallen ebenfalls angenehm auf. Schon gleich vom Start weg eines der schönsten und besten Lokale der Stadt.

Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt

Ziegelhüttenweg 1-3

Tel. 069 606 089 67

www.carmelo-greco.de.

Küche: Montag-Freitag, 12-14 Uhr, 18.30-22 Uhr, Samstag, 18.30-22 Uhr. Vorspeisen 14-18 €, Hauptgerichte 26-32 €.



Carmelo Greco in seinem neuen Ristorante

Aus Frankreich wird Italien

Vom Bistrot 77 zu Carmelo Greco

Es war nur eine Frage der Zeit, wann Küchenchef Carmelo Greco und Patron Roland Brzezinski getrennte Wege gehen würden. Bei beiden hatte sich in letzter Zeit eine gewisse Müdigkeit bemerkbar gemacht, die nur durch einen professionellen Einsatz überdeckt wurde.

Die Geschäftspartner betrieben die Osteria Enoteca seit 1992 gemeinsam. Die Osteria ist mit einem Stern im Michelin und 17 Punkten im Gault Millau das bestbewertete italienische Lokal in Frankfurt und durfte sich rein mathematisch auch als Primus inter pares in ganz Deutschland fühlen. Nicht wenige meinten, dass viele wegen der Küche von Carmelo Greco zu Gast waren, aber weit mehr wegen des als eigenwillig empfundenen Auftritts von Roland Brzezinski fernblieben. Das aber wird der Geschichte dieses Ausnahmelokals nicht gerecht. Roland Brzezinski war der unverzichtbare Coach von Carmelo Greco und hat diesen gerade in den ersten Jahren in Frankfurt erst auf den richtigen Weg gebracht. Auch sein außergewöhnliches Verständnis für italienische Weine und eine Kenntnis, die weit über das hinausgeht, was sonst Lokale dieser Spezies bieten, zeichnen Brzezinski und die Weinkarte der Osteria aus. Roland Brzezinski arbeitet inzwischen mit Farrokh Okhovat-Esfehani als Küchenchef weiter und setzt nach wie vor auf eine hochwertige Küche. Der neue Mann am Herd arbeitete zuvor unter anderem in der Villa Kennedy und im Gargantua in Frankfurt sowie in der Villa Philippe in Kronberg. Die Osteria wird es weit schwerer haben, an die großen Jahre anzuknüpfen. Ex-Partner Greco kann unbeschwerter in neuem Ambiente bei günstigerer Lage agieren – wenngleich beide Lokale Lichtblicke in einer eher öden Umgebung sind.

Die neue Konstellation von Guido Giovo und Carmelo Greco ist im Grunde eine alte Konstante. Die beiden sind im selben Dorf

im Piemont groß geworden, wobei der väterliche Giovo das Talent von Greco schon früh erkannte und ihn vor zwanzig Jahren nach Frankfurt holte. Durch das neue Restaurant von Carmelo Greco wird das über sieben Jahre leerstehende Bistrot 77 wiederbelebt. Sieht man einmal vom Boden ab, erinnert nichts mehr an das einstige, von manchen als Badezimmerlokal empfundene Domizil, das seinerzeit Dernier cri war. Die früheren Betreiber des Bistrot 77, Guy und Dominique Mosbach, führten ihr Lokal über 20 Jahre und gehören zu den Pionieren des Küchenwunders in Deutschland. Längst haben sich die beiden mit dem Grünen Baum in Neu-Isenburg etabliert. Der Wechsel von der Gourmetküche zum gutbürgerlichen Lager war von Anfang an recht erfolgreich. Die Mischung aus hessisch und elsässisch ist bemerkenswert, man darf Austern und Foie Gras erwarten, aber auch Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Soße.