

Die Entdeckung der Langsamkeit

Im Schneckenhaus Caracol

Von Ludwig Fienhold

Freddy Gustavo Ochoa stand drei Jahre in Erno's Bistro in Frankfurt am Herd und hat sich vor wenigen Wochen mit einem eigenen Restaurant selbständig gemacht. In seinem intimen Wohnzimmerlokal Caracol kocht er modern europäisch und bevorzug regionale Bio-Produkte.

Wenn auch das neue Lokal in der Schneckenhofstraße in Sachsenhausen dem Straßennamen entsprechend Caracol heißt, so darf man nicht zwangsläufig Schnecken auf dem Teller erwarten, die es nur hin und wieder gibt. Der Argentinier Freddy Gustavo Ochoa ist als Koch in der Welt herumgekommen, hat in Genf, in Maputo in Mosambik und Buenos Aires gearbeitet, und bringt viel Internationalität ein, ohne mit einer Allerweltsküche zu langweilen. Französisches, Südamerikanisches, Asiatisches und Deutsches werden wie selbstverständlich und nicht angestrengt oder überzogen kombiniert. Die Karotten-Pastinaken-Suppe mit in Ingwer marinierten Jakobsmuscheln und Koriander ist das gut abgeschmeckte Ergebnis eines Weitgereisten. Keine stechende Schärfe, sondern wohldosierte Würzung, gibt den gebratenen Jakobsmuscheln auf Süßkartoffel-Kürbis-Chutney und gelbem Thai-Curry den richtigen Pep. Handwerklich stimmt beim Lamm-Couscous alles – Geschmortes, Gebratenes und Merguez vom Lamm nebst Gemüse sind Stück für Stück perfekt gegart. Der Couscous aber hätte mehr „Tango“ vertragen können. Ein solches Gericht sollte auch nicht im zu tiefen Teller serviert werden, was das Essen mühsam macht und die Optik stört, weil alles ein wenig Durcheinander erscheint. Highlight: Erstklassiger gebratener Waller, in Parma-Schinken gehüllt, mit Risotto und Salbei-

Kapern-Butter. Saftig-praller Fisch, hauchdünner und nicht etwa trockner Schinken, wie so oft. Die Produktauswahl ist überlegt. Das Lamm entspringt der Rhönschaf-Rasse und kommt vom Berbalk-Hof aus dem Taunus. Das Gemüse liefert die Bio-Gärtnerei Bärenland aus Niederrad. Und das Rindfleisch wird von der Metzgerei Elzenheimer aus Unterliederbach bezogen, die sich Charolais-Rindern vom Hofgut Rehbachtal bedient.



Freddy G. Orchoa (rechts)
und sein Souschef Junior
Erasmo Da Silva aus
Brasilien

Manches im Caracol hat man vielleicht an anderer Stelle ähnlich gegessen, eventuell auch besser, doch hier steht alles in einem anderen Kontext. Hinter dieser Adresse verbirgt sich kein Wichtigtuertlokal. Nerven keine observierenden befrackten Kellner. Man isst gut, fühlt sich wohl, beinahe wie bei Freunden zu Hause. Entsprechend angenehm fällt auch das Publikum aus. Viele kommen aus der unmittelbaren Nachbarschaft, wo die etablierte und dabei doch dezent gebliebene Gesellschaft zu Hause ist. Aber: Kann man aber überhaupt eine Aussage über die Gästearart machen? Ja, selbstverständlich. Jedes Lokal hat eine gewisse Struktur an Gästen, weil sich nur ganz bestimmte Menschen von einem ganz bestimmten Lokal angezogen fühlen. Küchenchef Freddy Gustavo Ochoa ist ein Sonnenschein, einer, der einen aus großen leuchtenden Augen ansieht und die pure Freude an seiner Arbeit ausstrahlt. Die spezielle Atmosphäre im Caracol ist auch

nichts für Menschen mit Berührungsängsten, die wenigen Tische stehen recht eng. Die 20 Gäste sind meist unter sich, wie bei einer privaten Feier. Es ist daher auch nicht ungewöhnlich, wenn sich Gespräche von Tisch zu Tisch ergeben. Im Restaurant und in der Küche herrschen keine Hektik, die Gäste nehmen sich Zeit für ihr Essen. Deswegen arbeitet der aufmerksame Service aber nicht im Schneckentempo.



Freddy G. Ochoa und
Restaurantleiterin Sabrina
Runkel

Das Lokal Caracol ist so sympathisch, dass man dazu neigt, Fehler leichter übersehen zu wollen. Wir möchten hier auch niemanden zur Schnecke machen, sondern nur einige Verbesserungsvorschläge einbringen. Manche Gerichte könnten mehr Aussage und ein klares Thema haben – weniger ist mehr. Schicke Teller sind oft nur schick, aber nicht praxisnah für den Gast. Wenn man schon eine kleine und etwas willkürliche Weinauswahl hat, sollte man zumindest auf die korrekte Temperierung der Weine achten – gerade warme Rotweine machen einfach keinen Spaß. Die Weinauswahl könnte grundsätzlich noch überdacht, erweitert und auf die Küche abgestimmt werden. Insgesamt will man es bei den Gerichten und den Weinen zu vielen recht machen. Zu einem eigenen Profil kommt man aber nur mit Ecken und Kanten. Nur Mut!



*Caracol, Frankfurt, Schneckenhofstr. 11, Tel 069 976 91676.
Hauptgerichte 22 – 27 €. www.restaurantcaracol.com*