

Adios Amador Bienvenu Mosbach

Neue Frankreich-Küche im Ex Drei-Sterne-Lokal

Wo einst Juan Amador mit drei Sternen das höchstbewertete Restaurant in Hessen betrieb, sind jetzt die Brüder Mosbach eingezogen. Radikaler kann kaum ein Schnitt sein, gestern sorgte in Langen noch Juan Amador mit seiner Avantgarde-Küche für Aufsehen, heute wollen die Mosbachs mit klassischer französischer Küche und Brasserie-Gerichten überzeugen. Das alte Fachwerkhaus ist schön und gemütvoll, die Lage im dumpfen Langen gilt als problematisch. Dominique und Guy Mosbach, die in frühen Jahren mit dem Bistrot 77 in Frankfurt auch ein Sterne-Restaurant betrieben, wollen nun mit ihren persönlichen Evergreens und moderaten Preisen das lokale und regionale Publikum erreichen.

Das Menü Tradition wird gewiss all jenen bekannt vorkommen, die Dominique Mosbach noch aus alten Tagen kennen: Hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit Gewürztraminergelee; Rinderfilet in Rotweinsauce; Zander auf Linsen; Käse; karamellisierte Feigen mit Pistazien-Eis und Himbeermark (42 €). Die Speisekarte ist angenehm komprimiert, neun Vorspeisen, sieben Hauptgerichte (15 – 28 €) und neun Desserts stehen im Angebot, Fisch und Meeresfrüchte werden täglich auf einer eigenen Tafel präsentiert. Die hausgemachte Fischsuppe mit Rouille und der Kalbskopf standen auch schon erfolgreich im Bistrot 77 auf der Karte, ebenso die Kalbsnieren in Senfsauce und das Entrecôte mit Pfeffersauce (und selbstgemachten Pommes frites). Unter den Desserts dürfte die Wahl, wie schon früher, auf die Crème Brûlée und die flambierte Apfeltarte mit Vanille-Eis fallen. Küchenchef Dominique Mosbach erarbeitete

seinen ersten Michelin-Stern für Erno's Bistro in Frankfurt und war damit der erste Koch mit dieser Auszeichnung in der Stadt, bevor er dann 1980 zu gleichen Ehren in seinem gemeinsam mit Bruder Guy betriebenen Bistrot 77 kam. Heute steht dort in Sachsenhausen das Restaurant von Carmelo Greco, dem besten Italiener der Stadt.



Restaurant Mosbachs
in Langen

Der Weinkeller ist gut gefüllt und erinnert noch an die Glanzzeiten im Bistrot 77. Dominique (Küche) und Guy Mosbach (Service) haben mit Human Fard noch einen langjährigen Mitstreiter und Mitinhaber nach Langen mitgebracht, der bereits im Grünen Baum in Neu-Isenburg im Service tätig war. Die Mosbach-Brüder hätten die von ihnen seit 2003 betriebene muntere Apfelweinkneipe gewiss nicht freiwillig verlassen, hatten aber Probleme mit dem Vermieter (die neue Geschäftsführerin will übrigens das Lokal mit französisch-hessischer Küche wie gehabt weiterführen). Juan Amador wiederum steht seit September in seinem Restaurant Amesa in Mannheim am Herd.

Das neue Mosbach's in Langen zeigt sich nahezu unverändert und wurde nur ein ganz klein wenig in der Tischkultur

rustikalisiert, auch die albernen Hussen sind von den Stühlen verschwunden. Der Besitzer des schönen Fachwerkhauses Eric Bernard Beuerle, der nur noch als Künstler arbeitet (Eric Decastro) und gerade eine Ausstellung in New York hatte, ist froh so schnell nach Amador wieder neue Mieter zu haben. Der 51 Jahre alte Burgunder, der für seinen pfiffigen Humor bekannt ist, hatte vor Amador mit dem Le Provençal bereits ein französisches Lokal in seinen vier Wänden. Weil er die traditionelle französische Küche besonders schätzt und in seinem Umfeld aber nicht findet, wollte er unbedingt wieder einen Vertreter dieser Spezies.

Bild oben rechts: Human Fard (l.), Dominique Mosbach (M.), Guy Mosbach (r.)

Siehe auch Artikel [Die Mosbachs werden Nachfolger von Juan Amador](#) und [3-Sterne-Koch Juan Amador schließt sein Restaurant in Langen](#)

Mosbach´s, Langen, Vierhäusergasse 1, Tel. 06103 50 27 14.
www.mosbachs.de

Täglich geöffnet von 12 – 15 und 18 – 24 Uhr, Montag und Samstagmittag geschlossen.