

# Beim nächsten Mahl wird alles anders

## Küchenwechsel im Döpfner's Kofler geht, Schönberger kommt

Nach 16 Jahren als Küchenchef verlässt Martin Kofler das Restaurant Döpfner's im Maingau in Frankfurt-Sachsenhausen. Neuer erster Mann am Herd wird ab August Daniel Schönberger, der zuvor im Sternelokal Hessler's in Maintal arbeitete. In einem ersten Gespräch erklärte Hausherr Jörg Döpfner, dass sich nicht sofort alles radikal verändere, aber sicher peu à peu eine neue Speisekarte Einzug halten würde, die kompakter ausfällt und mit frischen Tagesempfehlungen gewinnen will.



Daniel  
Schönberger

Der 36 Jahre alte Daniel Schönberger war einst Sous-Chef im Kempinski Gravenbruch und auch Koch der Fußballnationalmannschaft. Gemeinsam mit Sybille Milde arbeitete er bei Doris-Katharina Hessler in Maintal-Dörnigheim bei Frankfurt. Durch die Heirat mit ihrem Kollegen wurde aus Sybille Milde Sybille Schönberger. Sie hatte kurz zuvor Doris-Katharina Hessler beerbt, konnte deren Stern erhalten und sich als jüngste Sterneköchin Deutschlands bezeichnen. Inzwischen

ist sie Mutter und kocht nicht mehr im Restaurant, aber noch professionell mit Kindern und bei anderen Kochkursen.

Der Südtiroler Martin Kofler verstand sich ebenso gut auf Mediterranes wie Österreichisches. Pfiffige Verfeinerungen der Hessischen Küche zeigten seinen Sinn für neue regionale Ideen, das wunderbare Rippchen-Carpaccio bleibt unvergessen. Im Gault Millau wurde Koflers Küche mit 15 Punkten bewertet, der Michelin hatte ihn nicht entdeckt, obwohl er ein sehr geeigneter Kandidat für den „Bib“ gewesen wäre – sorgfältig zubereitete und preiswerte Speisen. Martin Kofler übernimmt jetzt das Lokal La Cigale in Frankfurt-Bockenheim und will dort Mitte August als Pächter und Küchenchef an den Start gehen. Die Küche soll mediterran bleiben und mit Südtiroler Gerichten ergänzt werden. Martin Kofler heißt seine Gäste bereits auf der Cigale-Webseite willkommen.



Martin Kofler

Das Döpfner´s gehört zu den wunderbar unzeitgemäßen Lokalen der Stadt und hat sich über die Jahre hinweg schicken Trends widersetzt. Optisch ebenso wie bei der Speisekarte, dem Service und der Weinauswahl. Dennoch zeigte das Lokal stets Augenmaß für kulinarische Entdeckungen und war nie langweilig gestrig, sondern nur auf persönliche Weise traditionell.

Die Familie Döpfner führt die einstigen Maingau-Stuben und das jetzige Döpfner´s im Maingau sowie das dazugehörige Hotel mit 81 Zimmern seit 1951. Zudem hat sie sich als Caterer einen guten Namen gemacht und liefert Leckerer für Hochzeiten und andere Feiern. Der große Umbruch geschah, als 1993 aus der

einfachen Gaststätte ein Restaurant wurde, das aber seine Wurzeln nicht verleugnete. Die Rouladen wurden nie ganz abgeschafft, doch der Küchenstil änderte sich gründlich und gleichsam bedächtig, als der Sohn Stefan Döpfner die Regie am Herd übernahm. Der Taunushirsch in der Walnusskruste zielte in Richtung Haute Cuisine, doch gab es immer wunderbare lokale Deftigkeiten wie Kartoffel-Sauerkrautstrudel mit Leberwurstsauce. Stefan Döpfner, der zuvor im Brückenkeller gearbeitet hatte, kochte sich in den Restaurantführern Jahr um Jahr höher, der Gault Millau bedachte ihn mit guten 15 Punkten, der Michelin-Stern, der durchaus im Bereich des Möglichen lag, blieb aus, wobei Stefan Döpfner viel zu früh verstarb. 1998 übernahm dann der zweite Sohn Jörg das Zepter, weiterhin gestützt von Küchenchef Martin Kofler. Später wechselte er von der Küche in den Service.



Sybille  
Schönberger

Der Küchenstil ist die Jahre über ähnlich geblieben, eine gelungene Mischung aus hessischer Hausmannskost, Haute Cuisine und Mediterranem. Die Wein-Menüs, die es zu höchst fairen Preisen gibt, gehören zu den besonders empfehlenswerten Sonderleistungen des Hauses. Im Döpfner's erhält man auch eine solide Auswahl an offenen Weinen, die ein optimales Preis-Geschmacksverhältnis haben und nicht dem vordergründigen Wunsch der Lagerräumung entspringen. Die Döpfners bevorzugen deutsche Weine, aber auch Österreich ist neben anderen europäischen Ländern gut vertreten. Über 300 verständig ausgesuchte Positionen verzeichnet die Karte. Es gibt typische Gerichte, die den Charakter der Küche verdeutlichen: in

Rotwein geschmorte Ochsenbacken, Rehkeule im Steinpilzmantel, Steinbutt mit Schnittlauchrisotto. Spätzle, Bratkartoffen, Kartoffelpüree oder Risotto sind die oft zu habenden Beilagen, die mit Schmiss und Schmackes zubereitet werden und nach Saucen rufen. Davon gibt es satte, samtige und geradezu süffige Varianten, die noch mit ausgekochten Karkassen verdichtet werden und jedes Gericht richtig hochkitzeln. Welch ein Glück, dass diese flüssigen Würzwunder in einer Sauciere gereicht werden und die Lust darauf mehr als ausreichend bedienen.



Jörg und  
Martina  
Döpfner mit  
Frankfurts  
Oberbürgermeis-  
terin Petra  
Roth (l.)

Eine Zäsur setzte 2009 ein, als Senior Werner Döpfner das Geschäft seinem Sohn Jörg und dessen Frau Martina übergab. Von Geburt, Charakter und Zungenschlag her ist Stammesvater Werner Döpfner unverkennbar Franke. Ein Oberschalk also, ein Mann mit kantigem Humor und gewitztem Geschäftssinn. Er ist nach wie vor aktiv und arbeitet auch hin und wieder noch im Restaurant. Mit dem jetzigen Küchenwechsel verjüngt sich die Mannschaft weiter, doch ist damit weit mehr verbunden: Die neue Generation will eigene Wege gehen.

*Ludwig Fienhold*

*Döpfner´s im Maingau, Frankfurt, Schifferstraße 38 – 40, Tel.  
069 61 07 52. Täglich mittags und abends geöffnet,  
Samstagmittag, Sonntagabend und Montag geschlossen.  
[www.doepfners.de](http://www.doepfners.de)*