Bits & Bites

Café im Kunstverein hat eröffnet

Nach mehrmonatiger Umbauzeit wurde jetzt das Café im Frankfurter Kunstverein unter neuer Leitung eröffnet. Es ist luftiger und heller gestaltet, im Retro-Design. Vor allem hat man nun das attraktive Kreuzgewölbe freigestellt, das zuvor nicht genutzt und sinnlos vernachlässigt wurde. Es ist der schönste Teil des Lokals. Wichtigste Änderung ist indes die neue große Eingangstür an der Frontseite. Bislang mussten die Gäste über den ungünstig gelegenen Eingang des Kunstvereins herein finden, wobei viele Touristen und auch Frankfurter diesen kaum wahrnahmen. Das Steinerne Haus, in dem sich das Café und der Kunstverein befinden, liegt unmittelbar am Krönungsweg zum Kaiserdom, der einer der bestbesuchten Orte der Stadt ist. Nicht optimal sind die Stufen hinter dem Haupteingang. Das Erscheinungsbild hat sich aber allemal deutlich verbessert, was aber auch nicht schwer war. Die Renovierung ist noch nicht abgeschlossen und wird den ganzen Mai über dauern. Vor allem die Küche ist nicht ganz fertig. Es gibt aber tagsüber schon frisch gepresste Säfte, selbst gemachte Limonaden, hausgemachte Kuchen und Kekse sowie abends Weine, Spirituosen und Longdrinks sowie neuartige Aperitifs mit passenden Snacks. Das neue Betreiber-Trio führt auch das in der Nähe liegende Szene-Lokal Moloko. *BF*

Café im Frankfurter Kunstverein (Steinernes Haus am Römerberg), Markt 44.

Geöffnet: Di 11-19 Uhr; Mi: 11-21 Uhr; Do und Fr: 11-1 Uhr; Sa und So: 10 -19 Uhr, Montag geschlossen.

Siehe auch Berichte „Des Kaisers neues Lokal“ und „Der bösartigste Cocktail der Welt“ vom 21. Januar:

http://www.fienholdbiss.de/2011/01-2011/nr-07/des-kaisers-neues-lokal/

http://www.fienholdbiss.de/2011/01-2011/nr-07/der-bosartigste-cocktail-der-welt/

Italienischer Förster: Neues Lokal in Kelsterbach

Die gerade festlich eröffnete Alte Oberförsterei in Kelsterbach macht Appetit. Das schmucke Lokal befindet sich nah am Frankfurter Flughafen und liegt doch idyllisch am Main in Kelsterbach. Der Gastronom Riccardo Re und sein Geschäftspartner und portugiesischer Küchenchef Pedro Fernandez bieten gehobene italienische Küche und rustikale Trattoria-Gerichte unter gleichem Dach. Das einst tatsächlich portugiesische Lokal wurde renoviert und erweitert und kann mit einem Sommergarten beeindrucken – mit schönem Blick auf den Main. Das Gourmet-Restaurant verfügt über 30 Plätze, die Trattoria kann 40 Gäste aufnehmen, im Sommergarten haben insgesamt ebenfalls 70 Gäste Platz. Riccardo Re ist seit 17 Jahren Gastronom, viele Jahre hat er bei Mimmo in dessen Ristorante La Villa in Rüsselsheim gearbeitet (siehe Artikel „Ciao Mimmo!“) und mit dem Ambiente Italiano in Bauschheim sein erstes Lokal eröffnet. Die zwei Konzepte in der Alten Oberförsterei sollen möglichst viele Gäste ansprechen. Pizza und Pasta sind deutlich präsent, aber etwas pfiffiger als

herkömmlich. Im Gourmet-Restaurant stehen Gerichte wie Jungbullenfilet in Schwarzpfeffersauce mit Gewürz-Kartoffelgratin für gehobene Ansprüche. Der eigene Parkplatz unmittelbar vor der Tür verkürzt die Anfahrt erheblich. *PL*

Ricardo Re (l.) und Pedro Fernandez

Alte Oberförsterei, Kelsterbach, Staufenstr. 16. Tel. 06107 9896840. Geöffnet: Di bis Fr + So 12 – 15 Uhr, 18 – 24 Uhr. Sa 18 – 24 Uhr. Montag geschlossen.

Voll Bock

Tom Bock, der Italienischste aller Frankfurter, versucht seine

zwei Heimatgefühle so stark wie es geht zusammenzuführen. Im Florentinischen Viertel in Sachsenhausen betreibt er südländischen Wohnbau sowie das Trio aus dem Ristorante Biancalani, dem Weinlokal Casa di Tomilaia & Friends und der Bar mittendrin. In der Toskana ist er zudem verantwortlich für das Weingut Tomilaia. Das Gut, eine Ansichtskartenschönheit in Cavriglia, hat 35 Hektar, wovon 14 Hektar mit Wein und Oliven bewirtschaftet werden. Jetzt will Tom Bock das mit einem Freund betriebene Weingut noch um ein Boutiquehotel mit 10 Suiten erweitern, die im Sommer nächsten Jahres bezugsfertig sein sollen. Wohnen in den Weinbergen in der Toskana – wer träumt nicht davon? So viel gutes Lebensgefühl kommt auch bei den Honoratioren der Region an. Das Weingut Tomilia ist bereits zu einem Aushängeschild geworden und wird ausgiebig von der italienischen Presse begutachtet.

Tom Bock in der Casa di Tomilia

Kürzlich war eine Delegation von Politikern und Journalisten aus der Toskana zu Gast in Frankfurt, um die Aktivitäten des Unternehmers Tom Bock in Deutschland kennenzulernen. Das munter gesprochen und gegessen wurde, versteht sich von selbst. Interessant waren aber vor allem die Aussagen der italienischen Besucher über Frankfurt. Diese lobten Frankfurt

als „schöne Stadt mit schönen Menschen“. Man spüre den Reichtum und die Kreativität Frankfurts, besonders ergreifend wären das Leben am Fluss und die Leichtigkeit, die man angetroffen hätte. Wie bitte? Leichtigkeit in Frankfurt! Welche Getränke hat Tom Bock seinen Gästen wohl angeboten? Seine eigenen Weine, darunter den Verführungsroten mit dem hinweisgebenden Namen Hash Ish. Der stimmt wirklich sehr zufrieden und lässt milde lächeln. Doch die Toskana-Fraktion war damit noch lange nicht am Ende. Nach drei Tagen, in der sie vorwiegend zu Fuß unterwegs war (vorbildlich), konstatierte man: Alles fließt, nicht nur der Main, sondern auch der Verkehr in Frankfurt. So viel Positives hört man selten. Und doch: Es muss offenbar jemand aus Italien kommen, damit die Frankfurter vielleicht etwas deutlicher merken, wie schön und funktional diese Stadt doch ist. *PL*

Cha Cha

Das Riesen-Restaurant mit angeblich asiatischer Küche namens Cha Cha im Frankfurter Grüneburgweg hat geschlossen. Wir registrieren dies nur kurz und ohne jedes Bedauern. *LF*