

Die Mosbachs werden Nachfolger von Juan Amador

Nach Spanien zieht Frankreich ins Ex-Drei-Sterne-Domizil nach Langen

Gerade hat Drei-Sterne-Koch Juan Amador sein gleichnamiges Restaurant in Langen bei Frankfurt verlassen, schon stehen die neuen Mieter fest: Es sind die Mosbach-Brüder, die einst selbst ein Sternlein über viele Jahre in ihrem Bistrot 77 in Frankfurt hielten. Die letzten Jahre waren sie Pächter vom sehr rustikalen *Grünen Baum* in Neu-Isenburg. Der Vertrag dort lief ohnehin aus und sollte nicht verlängert werden. Es kam gelegen, dass der Besitzer des schönen Fachwerkhauses von Amador, Eric Beuerle, gleichzeitig nach einem Nachfolger Ausschau hielt, wobei dieser als Franzose besonders an gleichgesinnter Küche interessiert war (vor Amador war an gleicher Stelle bereits ein Lokal dieser Spezies). Dominique (Küche) und Guy (Service) Mosbach werden nun am 15. September ihr neues Lokal in Langen eröffnen, das schlichtweg ihren Namen tragen soll: Mosbachs. Sie wollen das auf den Tisch bringen, was sie im Grunde am besten können – Brasserie-Küche. Deftige und gut gemachte französische Hausmannskost, wie es sie bereits im Bistrot 77 schon auf verfeinerte Art gab. Wie Beuerle auf Anfrage erklärte, soll der Pachtvertrag in Langen zunächst über fünf Jahre laufen.



Dominique Mosbach
(r.)

Dominique und Guy betrieben mit dem Bistrot 77 am Ziegelhüttenplatz in Sachsenhausen eines der ersten Gourmet-Restaurants in Frankfurt. 1980 gab es daneben nur noch Erno's Bistro in der Liebigstraße im Westend, das sich zur Spitze zählen durfte. Die beiden elsässisch geprägten Lokale waren in freundschaftlicher Konkurrenz miteinander verbunden und tauschten nicht selten Köche untereinander aus. Es war die Zeit, als halb Frankfurt noch weitgehend dem Rippchen mit Kraut verfallen war und Zander auf Linsen beinahe etwas Exotisches zu sein schien. Ganz schwer klar kamen konservative Gäste mit dem Ambiente im Bistrot 77, denn das Restaurant war teilweise wie ein schickes Bad gekachelte (heute ist dort der Spitzenitaliener Carmelo Greco in einem ganz anderen Ambiente zu Hause). Dass eine derart amüsante und im Grunde sehr wohnliche Einrichtung einmal als avantgardistisch und umstritten galt, ist heute noch schwerer zu verstehen. Nach 23 Jahren war die Küche im Bistrot 77 immer noch gut, aber sehr viele andere hatten längst angezogen und waren zuweilen noch besser. Gewisse Ermüdungserscheinungen in Küche und Service sowie die Lage im sterilen Hochhausmilieu erschwerten zunehmend das Entree. Es war jedenfalls höchste Zeit für einen entscheidenden Wechsel. Einschneidender hätte dieser dann nicht erfolgen können: Der einstige Sterne-Koch Dominique Mosbach zog mit seinem Bruder Guy in das Wirtshaus „Zum grünen Baum“ nach Neu-Isenburg, um dort etwas ganz anderes, aber

letztlich doch nicht das Gegenteil vom Vorherigen zu machen.



Grüner Baum in Neu-Isenburg

Den Mosbachs gelang vor den Toren Frankfurts eine ungewöhnliche Verbindung aus französischer Brasserie und deutschem Gasthaus. Bis dahin war der „Grüne Baum“ eine herkömmliche Apfelweinkneipe. Apfelwein gab es danach immer noch und die Flaschen aus dem heimischen Weingut im Elsass ohnehin. Daneben konnte man große Kreszenzen à la Petrus und Mouton Rothschild (sogar aus exzeptionellen Jahrgängen) bekommen. Das Entrecôte mit Pfeffersauce etwa war einer der Renner, dazu gab es täglich frisch gemachte Pommes frites. Lambratwürste, hausgemachte Sülze oder Bouillabaisse mit Rouille waren besonders gut. Leider nicht immer. Die Leistungen der Küche schwankten stark. Der Grüne Baum hat weit mehr Plätze als das ehemalige Amador, weshalb es die Küche dort einfacher haben sollte. Dennoch ist der Standort Langen weit problematischer als das muntere und frankfurtnahe Neu-Isenburg. Wer in Langen nicht mit hervorragenden Leistungen und einem überzeugenden Konzept antritt, hat nicht den Hauch einer Chance. Selbst ein Drei-Sterne-Lokal hatte zu kämpfen und musste letztlich aufgeben. Wir wünschen den respektablen Brüdern Mosbach alles Gute für den Neustart. Die Küche und das sonstige Equipment werden sie von Juan Amador übernehmen.

LF

[Siehe auch Biss-Artikel " 3-Sterne-Koch Juan Amador schließt sein Restaurant in Langen"](#)

—