

Keine Spucktüten, weniger Turbulenzen

Neue Gastronomie am Frankfurter Flughafen

Delicut & First Taste

Außer Bretzeln und Spesen nichts gewesen, lautete zu viele Jahre die gastronomische Durchsage auf dem Frankfurter Flughafen. So langsam gewinnt der Rhein-Main-Airport aber kulinarisch an Höhe, inzwischen muss der Gast nicht mehr so oft auf Crash-Kurs gehen. Einige Neuzugänge geben zumindest Anlass auf Hoffnung. Der Frankfurter Gastronom Tim Plasse hat mit dem Delicut in bester Lage einen amüsanten Power Imbiss eröffnet, Feinkost-Meyer mit First Taste eine Nische für Suppen, Salate und Sandwichs gefunden.

Der Name Delicut wurde gut gewählt und verheißt die Verkürzung aus Delikat, Deli und Cut – Feinkost, New York Delis und Metzgerei. Allein der Gestaltungswille ist in der uniformierten Flughafengastronomie, wo fast alles nach Massenabfertigung aussieht, bemerkenswert. Die Gäste sitzen an einem massiven, geschraubten Holzblock, der aus einer Berghütte zu stammen scheint. In Nachbarschaft dazu steht eine stylische Steintheke, wie man sie aus schicken Bars kennt. Wer mag, kann auch an ganz normalen Holztischen sitzen. Der nette, forschende und beratungswillige Service ist auch anders als sonst am Flughafen. Jedenfalls hat all das Unterhaltungswert, zumal

man die Anzeigen mit den Abflügen im (Adler)Blick haben kann (Raucher können auch gleich vor die Tür).



Delicut

Die Speisekarte an der Theke ist einem Departures Board nachempfunden. Es gibt Sandwichs, Salate und Suppen, aber origineller als gewöhnlich. Das Turkey Pastrami Classic wird mit dünn geschnittener Truthahnpastrami auf Toast und Senf serviert, der Reuben mit Rinderbug, geschmolzenem Schweizer Käse und Coleslaw. Dazu werden auf einem Tablett verschiedene Saucen und Dips gereicht: Senf mit Frankfurter Grünen Kräutern, pikanter Ketchup mit Rauchöl, Schmorbratenfond, Mayonnaise mit Soja und Sesamöl sowie klassische Vinaigrette. Als aufmerksame Leser der Biss-Zeitung, wurde von den Betreibern auch unsere Rubrik Bits & Bites übernommen, wobei darunter hausgemachte Kartoffelchips oder Frankfurter Würstchen angeboten werden. Es sind auch größere Gerichte zu bekommen, etwa geräucherte Schweineschulter. Gastronom Tim Plasse möchte mit seinem neuen Delicut eine kulinarische Symbiose aus traditioneller Metzgerküche und moderner Barkultur machen, wobei er auf regionale Produkte setzt. Es gibt außerdem einige ordentliche Weine und Champagner von Legraas & Haas (9,50 € für das 0,1-Liter-Gläschen). Der Cappuccino kostet 2,90 €, es war schon immer nie ganz billig am Frankfurter Flughafen.

Delicut ist jedenfalls genauso eine Bereicherung für den Rhein-Main-Airport, wie der neue kleine nette Imbiss von Meyer Feinkost. Er hat sich in der Abflughalle neben der Edelboutique Burresi Platz geschaffen (früher war dort ein Café).



Die schöne Linsensuppe mit Schnippelwürstchen, das Karotten-Ingwer-Süppchen und die gute Gulaschsuppe kennt man von Meyers auf der Freßgass. Husumer Krabben-Salat und Chicken Ceasar Salat sind ebenfalls eine Empfehlung, die Paninis sind wohlwollend belegt. Brot und Brötchen sind von guter Qualität. Offeriert werden zudem frisch gepresste Säfte, wobei der aus Apfel, Fenchel, Orange und Karotte am interessantesten ausfällt. Kaffee und Cappuccino sind tadellos. Man hat das Bestmögliche aus den kleinen Verhältnissen gemacht, die Gäste sitzen jedoch innen sehr eng und können sich schon mal auf die Platzsituation im Flugzeug einstimmen. Bequemer und großzügiger sitzt man im Loungemobiliar vor dem Ladenlokal.



Meyers Feinkostlokal First Taste

Zu den besseren Adressen am Flughafen gehört nach wie vor Le Pain Quotidien. Das „Täglich Brot“ gibt es allerdings zu nicht alltäglichen Preisen, ein Croissant verschlingt beispielsweise 1,80 Euro. Man möchte so etwas wie die großväterliche

Backstube von einst auf unsere Zeit übertragen. In dem Lokal erwartet die Gäste neben Einzelplätzen ein sehr großer blanker Holztisch, der für Gastlichkeit und Geselligkeit steht. Dort soll eine offene Gesprächsatmosphäre herrschen, ähnlich dem Frankfurter Ideal der Apfelweinlokale, wo man sich auch nicht vereinzelt, sondern mischt. Das helle Holzmobiliar im Landhausstil gibt eine klare ruhige Linie vor, die das eher hektische Umfeld etwas ausbremst. Neun verschiedene gute Hausbrote sind zu haben, die sich größtenteils durch eine rösche Kruste auszeichnen. Da in der kleinen Küche zu wenig Platz für alle notwendigen Gerätschaften ist, werden die vorgefertigten Produkte wieder aufgebacken, was aber nichts an deren Qualität und Frische ändert. Sehr gut fallen auch das buttrige Croissant und die Brioche aus. Empfehlenswert zudem Oliven- und Walnussbrötchen. Unter den Tartines, zumeist in Öl gerösteten Brotscheiben, gibt es leichte mit Tomaten oder furchtbar wuchtige mit gereiftem Gruyère. Am besten schmeckt die große und mit Ziegenkäse überbackene Knusperscheibe, bei der Birnen und Akazienhonig für aparten Kontrast sorgen.



Meyers Suppenküche

Sehr lecker auch die Aprikosen- und Apfel-Tarte. Auch der Cappuccino, selbstredend „organic“, schmeckt ausgezeichnet. Die frische Minze-Limonade macht munter, die Weinkarte zeigt sich ansonsten nahezu überraschend und kann mit hochsoliden Winzernamen wie Dreißigacker, Schäfer-Fröhlich, Laible, Rosch und Heyl zu Herrnsheim aufwarten.

LF

Delicut, Terminal 1, Abflughalle A.

Meyer Feinkost, Terminal 1, Flugsteig A1-5, Tel. 069 690 29265.

*Le Pain Quotidien, Terminal 2, Ebene 3. Tel. 069 69 711 69 10.
Täglich geöffnet von 6 – 22 Uhr. Alle genannten Adressen sind
noch vor Sicherheitscheck und Passkontrolle zu erreichen.*