

Nachtisch an der Bahnsteigkante & andere Highlights

Das originellste Essen, das je im Bahnhof serviert wurde

Ein solches Spektakel gab es noch nie am Frankfurter Hauptbahnhof, selbst Reisende, die es eilig hatten, hielten plötzlich inne. Unter Begleitung dramatischer Lautsprechermusik wurde die Eingangshalle innerhalb von nicht einmal 15 Minuten in ein Restaurant verwandelt. Zwei riesige Tafeln wurden blitzschnell mit noblem Versace-Geschirr und feinen Schott-Zwiesel-Gläsern eingedeckt, eine Armada von Köchen und Kellnern brachte im Handumdrehen gut gefüllte Teller und Schüsseln herbei, selbst eine italienische Schneidemaschine rollte durch den Bahnhof. Ein toskanischer Brunnen, römische Statuen und Zypressen schufen ein italienisches Ambiente, zu dem auch zwei Schauspieler gehörten, die in venezianischen Kostümen moderierten und ulkten. Die 60 geladenen Gäste saßen wie auf dem Präsentierteller und wurden von den Passanten gründlich bestaunt und fotografiert. Geladen zu diesem ungewöhnlichen Lunch hatte das Wasserunternehmen Acqua Panna (S.Pellegrino), das auf der Einladung für die Presse lediglich davon sprach, einen Brunnen auf dem Bahnhof zu installieren. Umso größer war der Überraschungseffekt, staunten die Gäste und Hunderte von Passanten. Nach gut zwei Stunden war der Zauber vorbei, wurde sogar der Brunnen wieder abgebaut, der aus Stein zu sein schien, aber lediglich aus festem Styropor war.



Der Clou, aus dem Bahnhof eine Piazza mit Restaurant zu machen, hätte schon ausgereicht, doch wusste man mit der Kulinarischen Kreativwerkstatt von Michael Balzer aus Wiesbaden auch einen ambitionierten Caterer an seiner Seite. Die eigentliche Küche war unsichtbar in einem Zelt vor dem Bahnhof untergebracht. Allein der hervorragende Salat aus grünem Spargel mit Meeresfrüchten und die Antipasti mit bestem eingelegten Fenchel hätten schon

für einen höchst vergnüglichen Mittag gesorgt, doch es gab noch Pasta aus dem Parmesanlaib, hauchzartes Scaloppine al limone mit Bratkartoffeln und tolles selbstgemachtes Eis.

In vollen Zügen genießen ließen sich außerdem der Spumante von Ca' del Bosco sowie die Weine von Antinori und Bruno Giacosa. Köche und Servicekräfte waren trotz aller Schnelligkeit sehr engagiert und freundlich im Einsatz, besser als in vielen Restaurants. Einen solchen Bahnhof wünscht man sich alle Tage. Vor allem eine Bahn, die so präzise, pünktlich und geschmackvoll arbeitet wie die Cateringfirma von Michael Balzer.