

# Neueröffnung Seven Swans

## Schmalstes Restaurant Deutschlands mit breitem Konzept

## Lokal, Bar, Minihotel, Kitchenlab, Eventhouse, Picknickstation

*Von Ludwig Fienhold*

Bislang war es nur das schmalste Haus mit privatem Club, ab sofort hat das Seven Swans für alle Gäste geöffnet. Das Restaurant am Frankfurter Mainufer ist zwar eine Puppenstube, hat aber sieben Etagen. Überraschungen auf allen Ebenen: vom spacigen blendendweißen Restaurant bis zum historischen Urgesteinkeller aus dem Jahr 1838. Küchenmeister ist kein Schmalhans, sondern die 25 Jahre alte Kimberley Unser. Das Seven Swans ist ein Restaurant mit Betten, denn im Haus gibt es auch zwei sehr schicke Suiten. Hinter dem Betrieb stehen als Geschäftsführer die Köche Simon Horn und Alan Ogden, die hier aber nicht aktiv am Herd arbeiten. Horn betreibt noch das Lokal Blumen im Frankfurter Nordend, Ogden war einst Souschef von Ingo Holland in Klingenberg am Main und danach verantwortlich für die Küche der Kameha Suite an der Taunusanlage. Die Betriebsleitung von Seven Swans liegt in den Händen von zwei bezaubernden jungen Damen: Helen Unsinn und Suna Korap.



## Table with a View

### Restaurant

Der Clou: Die bis zum Boden gehenden großen Fensterfronten geben das Gefühl im Freien zu sitzen und beinahe schon über dem Main zu schweben. Schönster Tisch ist der als einziger unmittelbar am Erker-Fenster stehende. Der einmalige Ausblick und das sphärisches Ambiente strahlen beschwingte Heiterkeit aus. Nicht oberflächlich, sondern mit Tiefenschärfe. Solche grandiosen Orte gibt es nur wenige auf dieser Welt. Dabei ist nicht nur eine feine Hand für Mobiliar und Dekor erkennbar, sondern Gespür für das Wesentliche: Dieses Haus atmet und hat Seele. Man tafelt wie in der Küche von guten Freunden. Oft entstehen auch Gespräche unter den Besuchern. Bei 18 Gästen ist Schluss, mehr fasst das 22 Quadratmeter kleine Restaurant nicht, das wie alle anderen Bereiche nur vier Meter breit ist. Spontanes Walk-in ist Glückssache, im Grunde sind Reservierungen zwingend.



Küchenchefin Kimberley Unser

Der Ausblick auf die schöne Flusslandschaft ist bereits ein Genuss, doch die Küche will auch zum Schwelgen bringen. Sie verspricht hochwertige regionale und saisonale Zutaten mit einem Hauch Exotik. Unter der Woche vier, Freitag und Samstag fünf Gänge (5 Gänge 79, mit begleitenden Weinen plus 38 €). Erste Kostproben sind vielversprechend und geben zu großer Hoffnung Anlass: Nordhessischer Portulak mit roh marinierter Gelbschwanzmakrele nebst Chili, Limette und Pfirsich; würzige Suppe von Waldbeeren mit confiertem schottischen Lachs und Meerrettichschaum; hausgemachte Kalbsbratwürste mit wildem Basilikum, Aligot (altes französisches Hirtengericht aus Kartoffelpüree, Butter, Milch, Rahm und geschmolzenem Speck) und Bataviasalat (also Eisbergsalat); geschmorte Rinderschulter vom deutschen Angusrind mit Buschbohnen und französischen Burlat-Kirschen; Eisbecher von selbst gepflücktem Holler und Nougat sowie Erdbeeren und Essig. Die feenhafte Küchenchefin Kimberley Unser arbeitete zuvor im Frankfurter Lokal Blumen und im amüsanten Szene-Restaurant Artisan in Hamburg, einem kulinarischen Abenteuerspielplatz in St. Pauli.

## **Kitchenlab**

Klein und fein, mit Induktionsherd und Backofen sowie integriertem

Bildschirm. Im Parterre gelegen, man fällt gleich mit der Tür ins Haus und steht mitten im Lunch-Lokal. Mittags wird dort live gekocht. Neben zwei Gängen stehen auch stets gute regionale und internationale Wurst- und Käsespezialitäten sowie ein ausgezeichnetes ausgehobenem Bauernbrot parat. Die Küche will unkomplizierte und stetig wechselnde Gerichte mit Anspruch zubereiten. Beispiel: Gebratener Rappa (Stängelkohl) mit Fisch-Frittata und kalt gerührte Rote Grütze mit hausgemachtem Vanille-Eis oder Pasta mit geschmortem Ochsenchwanz, Parmesan und frischen Kräutern und Milchreis mit Beeren (2 Gänge 12 bis 18 €). Auch hier hat man das Gefühl eher in einer Küche als in einem Lokal zu sein. Mann kann im Kitchenlab außerdem unter zwei Picknickkörben mit Wurst und Käse wählen und sich damit ans Mainufer setzen, eine Decke wird mitgeliefert. Die Leihkörbe kosten je nach Wareneinsatz 26 oder 38 € für zwei Personen, Wasser ist dabei, Wein nicht. Im Kitchenlab werden zudem Kochkurse für zwei bis 21 Gästen angeboten.



Platz ist in der kleinsten Hütte, ins Kitchenlab zum Lunch



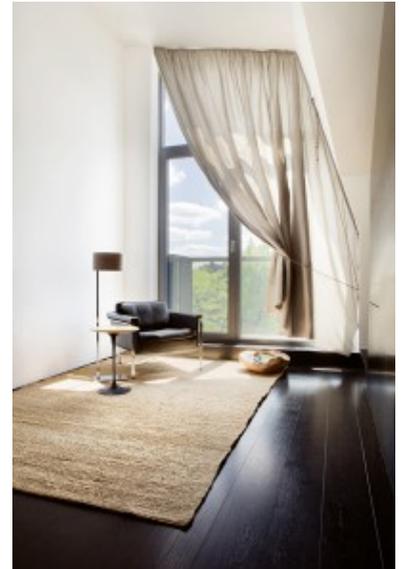
Kellerbar

## Bar

Der noch sichtbare Grundstein für diese schöne kleine Kellergewölbe-Bar wurde 1838 gelegt, mithin zu einer Zeit, als Arthur Schopenhauer noch wenige Häuser weiter an der Schönen Aussicht lebte. Wer die steilen Stufen scheut, kann auch den Aufzug nehmen. Gepolsterte Sitzbänke und eine Theke bieten Platz und Halt. Champagner, Crémant von der Loire, Weine und ein gutes Whisky-Sortiment sowie Cocktails stehen im Angebot. Raucher müssen nicht vor die Tür. Es hat sich eingeschpielt, dass Dinnergäste keineswegs nur vor oder nach dem Essen an die Bar gehen, sondern auch mal zwischendurch in den Keller laufen – nicht zum Lachen, sondern zum Rauchen. Überhaupt lädt das ganze Haus geradezu zum Flanieren ein, man entdeckt in jeder Ecke ein neues eigensinniges Detail.

## Events

Das exklusive und individuelle Seven Swans eignet sich hervorragend als Eventlocation. Partys, Firmenfeste, Kochabende mit Freunden und vieles mehr finden hier einen ungewöhnlichen Rahmen. Auch Hochzeitsfeiern sind ideal, denn das Standesamt und die Nikolaikirche liegen in Laufnähe.



Senior Suite

## Hotel

Das Seven Swans ist ein wirkliches Boutiquehotel mit zwei Suiten. Die Senior Suite geht über zwei Ebenen, hat eine Dachterrasse nebst Balkon mit Aussicht auf die Skyline sowie einen zweiten sehr kleinen Balkon mit Blick auf den Main. Die wunderbare Sicht von der Dachterrasse auf den Kaiserdom weitet die Augen und das Herz. Eine komfortable Küche (mit Waschmaschine) gehört ebenfalls zur Ausstattung der Senior Suite. Fernseher, i-Pod-Station sowie eine Minibar, deren Inhalt aus Softdrinks und Bier inklusive ist, ergänzen das Angebot. Das Bad ist so groß und komfortabel, dass man sich fragt, wie so etwas auf so begrenztem Terrain möglich ist. Die Junior Suite besticht mit einem verglasten Erker und Panoramablick auf den Main sowie kleinem Balkon zur Domseite. Auch hier fällt das Bad eindrucksvoll im Design aus. Beide hellen, lichten und stilvoll modern möblierten Suiten bieten sich auch für Präsentationen, Meetings und andere Veranstaltungen an. Laufen täte zwar gut, doch gibt es auch einen Aufzug. Wohnen im schmalsten Haus der Stadt, heißt mit einer Grundfläche von 4 x 10 m pro Etage auszukommen. Durch die großen Fensterfronten schafft man jedoch eine gefühlte Weite.

Das Seven Swans liegt strategisch günstig am Mainkai in der Nähe des Frankfurter Doms und des zentralen Rathausplatzes Römerberg. Aber auch nur wenige Schritte von der Alten Brücke entfernt, die schnurstracks ins lokaldichte Sachsenhausen führt. Das Mainufer vor der Tür ist eine ideale Joggingstrecke und bietet sich auch zum Picknicken, Sonnen oder Dösen auf dem Rasengrün an. Der Name Seven Swans entstand wegen der sieben Etagen, von denen aus man die auf dem Fluss vorbeiziehenden Schwäne sieht.



Nachts sind nicht  
alle Häuser grau

## Fazit

Seven Swans hat das Potential Frankfurts Hot Spot Nr. 1 zu werden, die schönste und spannendste Location ist es jetzt schon. Wenn das Konzept aus ungewöhnlichem Design, eigenwilliger Atmosphäre, individuelle Betreuung und guter Küche so weiter geführt wird, dann könnte hier etwas Originäres entstehen, das in der gesamten Republik für Furore sorgen dürfte. Vor allem zeigt diese Adresse urbanen Schick, lokale Identität, herzliches Engagement und Persönlichkeit. Für sich schon verdammt gut, zusammen ein unwiderstehliches Alleinstellungsmerkmal. Frankfurt hat endlich einmal wieder

eine Adresse, die sie als Weltstadt auszeichnet.

*Seven Swans, Frankfurt, Mainkai 4.*

*Das Restaurant ist geöffnet Mittwoch bis Samstag, ab 19.30, Tel. 069 21 99 62 26.*

*Kitchenlab, Dienstag bis Freitag, 12 – 14, zwei Lunchgänge, 12 – 18 €.*

*Bar, Donnerstag bis Samstag ab 21 Uhr.*

*Hotel: Maisonette Senior-Suite mit Dachterrasse und Küche 190 € pro Nacht (ohne Frühstück). Junior Suite 150 € pro Nacht (ohne Frühstück). Für beide gilt: Mehr Übernachtungen, günstigere Konditionen. Das üppige Frühstück wird mit 20 € berechnet.*

## **Mein Lieber Schwan!**

## **Tolles Eröffnungsfest am Main**



Betriebsleiterin Helen  
Unsinn

Über 100 Gäste, aber einmal nicht die üblichen Verdächtigen. Nicht ein einziger, den man sonst in lokalen Hochglanzmagazinen sieht, keine Pseudoprominenz. Einfach nur

nette Menschen, auffällig junge darunter, die Freude an Design, ungewöhnlicher Atmosphäre und gutem Essen haben. Viele Kreative, kaum Wichtigtuer.

Kurze Cocktailkleidchen und Jeans, mehr Schick als Schlumpf. In Sack und Asche kam, wie meist, nur eine Handvoll Journalisten. Unter den Gästen ungewöhnlich viele Raucher, die ihren Zugzwang in der Bar und vor der Tür ausleben konnten. Getrunken wurden unter anderem guter Riesling von Theo Minges aus der Pfalz und ein erfrischender Crémant von Bouvet-Ladubay von der Loire.

Für 100 Gäste in einer Küche zu arbeiten, die eher so klein ist wie eine Schiffskombüse, glich einer handwerklichen Meisterleistung und offenbarte auch sportliches Geschick, denn die drei Mitarbeiter mussten auf engstem Raum nahezu fliegenden Wechsel und geschmeidige Akrobatik betreiben. Freundlicher flinker Service. Jede Mitarbeiterin ein Engel, die den Gästen Flügel verlieh.

Bilder: Peter Wünstel, Barbara Fienhold

[slideshow]