

Nuno Mendes im Tree House

Londons hipper Koch gastiert in Frankfurt

Das spektakuläre Tree House in Frankfurt auf der 24. und 25. Etage des Nextowers hat mit Nuno Mendes aus London einen neuen Gastkoch. Der gebürtige Portugiese lernte unter anderem in Ferran Adrias El Bulli in Spanien, kocht aber deutlich anders. Er steht für so etwas wie eine heitere Country Cuisine – from the Farm to the Table. Sein Faible ist aber auch Fisch, bei dem er gerne Obst einsetzt. Nuno Mendes betreibt im lebhaften East End in London das unkonventionelle Restaurant The Loft Project. Im Frankfurter Baumhaus werden seine Gerichte noch bis 16. Oktober zu erleben sein. Insgesamt hat das Pop-up-Restaurant The Tree House noch bis 22. Oktober geöffnet.

Nuno Mendes blickt aus großen lustigen Kinderaugen – und tatsächlich hat seine Küche etwas Kindliches und Natives. Die Vorspeise aus nur kurz gegarter Makrele, Kirsch- und Salatherzen-Mousse ist ein kulinarischer Abenteuerspielplatz und wahrhaftig etwas für Abenteuerlustige. Sehr viel mehr geerdet ist seine dicht gewobene Kombination aus Langustine, Pilzen und Eigelb, die in einer Dose auf einem Holzbrett serviert wird.



Iberico-

Schweinchen

Die Country Cuisine kommt vor allem beim Iberico-Schwein mit Yoghurtschaum und Lorbeer zur Geltung. Sehr gut zum Landbrot passen auch die cremige braune Butter und die geräucherte Butter. Bittersüße Schokolade mit Pulver aus Roter Bete und eine Melange aus Kokosnuss, Steinpilzen und Zimt sind zwei Desserts, die ebenfalls keine Sekunde langweilen. Nuno Mendes selbst war zum Auftakt in Frankfurt, kann aber sein Lokal in London nicht die ganze Zeit alleine lassen. Ihn vertritt als Vertrauter ein deutscher Koch, der mit ihm in London am Herd steht: Thomas Elstermeyer (Bild ganz oben in der Mitte). Das Drei-Gänge-Menü im Tree House kostet 65 Euro, wer noch eines der beiden Desserts haben möchte zahlt noch 6 beziehungsweise 9 € dazu. Am Wochenende ist kaum ein Platz zu haben, auch sonst sollte man sich beeilen.



Nuno Mendes at Work

Das Restaurant von Nuno Mendes in der Kingsland Road in London ist kein normales Lokal und versteht sich eher als Experimentierfeld, zu dem auch Gastköche aus aller Welt eingeladen werden. Gemeinsam mit ihnen entwirft Nuno Mendes dann oft improvisierte Gerichte und solche, die recht improvisiert wirken. In der Loft arbeiten nur zwei Engländer, die meisten anderen kommen aus Portugal, Brasilien, Südafrika, Deutschland oder der Schweiz. Eine Speisekarte interessiert

die wenigsten Gäste, sie lassen sich lieber mit einem Menü überraschen. Man sitzt wie bei Freunden zu Hause gemeinsam an einer großen Tafel, keine Tischdecken, nur blankes Holz. „Ich will, dass die Leute Spaß haben“, sagt Nuno Mendez, „die Gäste und die Köche.“ Tatsächlich gelingt dem hochsympathischen Koch eine amüsante, entspannte Atmosphäre zu schaffen, in der das Genießen besonders leicht fällt und einfach Spaß macht. Das Londoner Loft Project lässt von Donnerstag bis Samstag Gäste ein und ist die übrigen Tage mehr ein privater Kochclub mit Partys, Events und Cooking Classes. In der Loft sind auch permanent wechselnde Kunstausstellungen zu sehen. Die Location erinnert entfernt an das ungewöhnliche Seven Swans in Frankfurt.

Der Frankfurter Gastronom und Eventcaterer Klaus Peter Kofler, der das Tree House unter seinem Label Pret a Diner ins Leben gerufen hat, ist bereits in London, wo das Projekt mit den gleichen Köchen nicht in die Höhe getrieben, sondern ganz im Gegenteil im Untergrund in Szene



gesetzt wird: In The Old Vic Tunels nahe der Waterloo Station. Dinner wird diesem gespenstischen Labyrinth zu einem Abenteuer. Neben Nuno Mendes sind auch Juan Amador und Matthias Schmidt von der Villa Merton sowie Sushi-Meister Ollysan dabei. Das Tunnel-Projekt (www.pretadiner.co.uk) steckt voller Überraschungen: Restaurant und Bar-Lounge, Kunstausstellungen und viel Musik. Es geht zwar noch bis zum 25. Oktober, doch sind fast alle Plätze vergeben.

Siehe auch Biss-Artikel [Tarzan de Luxe](#)

Wer im Frankfurter Tree House unter der Email biss@pretadiner.com einen Tisch im Restaurant reserviert,

bekommt an der Bar einen Drink gratis.



Nuno Mendes (l.) und Klaus
Peter Kofler