

Restaurant sucht Gastronomen

Zwei schöne Objekte sind wieder zu haben

Gargantua

Bis vor kurzem hieß es noch, der Hausbesitzer will keine Gastronomie mehr haben, jetzt steht eines der schönsten Häuser im Frankfurter Westend doch wieder zur Pacht frei. Zuvor residierte in der Liebigstraße 47 der inzwischen verstorbene Klaus Trebes mit seinem Gargantua. Der schöne Stiltaltbau wurde im Jahr 1880 in der Tradition

des Spätklassizismus erbaut. Er bietet Wohnfläche auf 4 Etagen sowie einen Restaurantbereich im Erdgeschoss. Zum 130 qm großen Restaurant gehört eine Terrasse (38 qm) mit üppig überwachsener Pergola. Der Lagerkeller ist 49 qm groß. Derzeit wird das Haus kernsaniert und durch einen Anbau erweitert. Ende des Jahres könnte dort wieder ein Restaurant eröffnen. Laut dem Frankfurter Immobilienunternehmen Diehl beträgt die Monatsmiete 5.973 € (plus Nebenkosten und Mehrwertsteuer).



Das

ehemalig
e
Gargantu
a in
Frankfur
t

Das Haus in der Liebigstraße hat gastronomisch immer wieder von sich reden gemacht. Mitte der 80er Jahre zunächst schlecht als Restaurant Le Medi, in dem ein japanischer Koch vergeblich sein Glück suchte. Das Lokal floppte, dann zog 1986 Wilfried Abels dort ein, damals ein stadtbekannterer Kreativer. Bis dahin war er Werber, Maler, Fotograf und Buchautor, jetzt wurde er auch noch Gastronom. Wie es seiner Art entsprach, gestaltete Abels das Restaurant leicht exzentrisch – so

gab es beispielsweise Spiegel auf Kopfhöhe in den hohen Stuhllehnen. Sonst machte das Lokal mit dem teuersten Frühstück der Stadt auf sich aufmerksam, über dessen 70 Deutsche Mark wir heute lächeln dürfen. Der kulinarische Start war holprig, bis Abels den japanischen Koch gegen ein junges Talent einwechselte: Samy Elzein. Der konnte kochen, zudem gab es ein fulminantes Käsesortiment von über 60 Sorten. 1994 zog dann schließlich Klaus Trebes in die Liebigstraße. Küchenchef Samy Elzein, inzwischen Mohamed Elzein, machte sich in Wiesbaden mit seinem Estragon selbständig und kocht heute noch teilweise in der Orangerie in Darmstadt. Wilfried Abels alias W.A. de Bolgherese lebt

nach vielen Jahren in Spanien als
Maler und Fotograf in der Toskana
und in Groß-Umstadt im Odenwald in
der Nähe von Frankfurt.

Avocado



Coconut
Residence von
Farid Nettleau

Ein Haus mit gastronomischer

Geschichte steht auch in der Hochstraße 27. Es befindet sich in der Frankfurter Innenstadt an der Bockenheimer Anlage, die bis zu den 70er Jahren besser als Haschwiese bekannt war. Das denkmalgeschützte Haus wird gerade aufwendig renoviert. An dieser Stelle waren schon in den 70er Jahren Lokale zu Hause, das Adloff hatte Charakter und war sehr speziell. Der Hausherr nahm die Bestellung auf und ging dann in den Keller zum Kochen. Es gab keine Speisekarte und damit auch keine Preise, man musste sich in jeder Hinsicht überraschen lassen. Das plüschig-düstere Restaurant gehörte zu den teuersten der Stadt, hatte aber seine Liebhaber. Mitte der 80er zogen dann die guten Bistros Kempf und

Büro an gleicher Stelle ein. Besonders erfolgreich aber agierte ab 1989 für viele gute Jahre Farid Bensouda-Nettlau mit seinem stets liebevoll dekorierten Restaurant Avocado. Der ebenso freundliche wie geschäftstüchtige Gastronom holte die städtische Prominenz und Gourmets an die Tische, das Lokal hatte einen eigenen Zauber. Seit 1998 führt Farid Bensouda-Nettlau ein schickes Luxushotel in seinem Heimatland Gambia. Die Coconut Residence ist eine Fünf-Sterne-Anlage, die mit viel Gespür für Design gestaltet wurde. Das Restaurant dort heißt auch Avocado. Dass Frankfurter Avocado führte nach Farid Bensouda-Nettlau für elf Jahre Thierry Muller, der kürzlich seine neue Loft Fifty Two in der

**Europa-Allee nahe der Messe
eröffnete.**