

So schmeckt´s im neuen Hotel Jumeirah Frankfurt

Martin Steiner kocht ganz entspannt im Max on One

Von Ludwig Fienhold

Der Spaß beginnt mit Aufzug fahren: Man gibt vor der Tür auf einem Display sein Ziel ein und wird automatisch dorthin befördert, im Lift selbst existiert keine Tastatur mehr, nur ein Spiegel für einen letzten Bodycheck. Das neue Jumeirah Hotel in Frankfurt hat viel Hightech zu bieten, von amüsant bis sinnvoll. Auch die Küche des Hauptrestaurants Max on One ist sehenswert – die Gäste können den Köchen ungeniert bei der Arbeit zusehen. Es ist alles sehr stilvoll, doch das Noble wird durch kybernetischen Realismus mit Rinderhälften und Knoblauchstangen am Haken rational geerdet. Zusammen mit der Schaumalrein-Küche schafft das verglaste Kühlhaus mit seinem Inventar ein großartiges Stillleben von hopperscher Dimension. Dem Jumeirah hätte man gar nicht so viel mutigen Hintersinn zugetraut, die Gestaltung des Restaurants wurde dem coolen japanischen Designer Takashi Sugimoto aus Tokio und seinem Team Super Potato überlassen, die bekannt für innovative Ideen sind, aber hauptsächlich in Asien arbeiten und hier erstmals in Deutschland aktiv wurden. Man musste mangels interessanten Fensterausblicks noch mehr nach Innen fürs Auge gehen, was auch mit dem gläsernen begehbaren Weinklimaschrank im Zentrum geglückt ist. Der Restaurantteil um die Backherde und Öfen erscheint mit den an dieser Stelle nur spartanisch eingedeckten Holztischen und dem kunstvollen Geschirr in den

Wandregalen wie eine große Wohnküche. Trotz der Modernität des Raums kommt Behaglichkeit auf, was auch den kommoden Fauteuils zu verdanken ist.



Leuchter aus Gläsern

Im Gegensatz zu seinem einstigen Arbeitgeber Johann Lafer, ist Küchenchef Martin Steiner kein Mann der großen Show. Er flitzt nicht hektisch lächelnd durch seine Küche, sondern legt ganz entspannt hier und da Hand an und dirigiert leise sein Team. Genauso wenig kulinarisch kapriziös, aber sehr konzentriert auf das Wesentliche zielend, ist sein Stil. Asiatisches lässt sich Martin Steiner auch nicht mehr aufdrängen, das war auch nie seine starke Seite. Die Speisekarte ist klar strukturiert und kompakt, kein Gramm zuviel, das zu Lasten der Qualität gehen könnte. Die Preise sind (derzeit) moderat (Vorspeisen 9 – 19 €, Hauptgerichte 22 – 38 €). Menüs werden keine angeboten, dafür besinnt man sich wieder auf eine schöne alte Restaurantdisziplin – das Arbeiten am Tisch. Das Seibersbacher Freilandhuhn wird im Salzteig gegart und dann vor den Gästen tranchiert (das pfälzische und aus der Nähe der Stromburg stammende Huhn kennt Steiner noch aus seiner Zeit als Küchenchef bei Johann Lafer).



Offene Show-Küche

Die Speisekarte ist deutsch-regional und österreichisch. Der 32 Jahre alte Martin Steiner aus Kärnten versteht sich ausgezeichnet auf seine Heimatgerichte, das Wiener Schnitzel gehört zu den Besten überhaupt und darf auch 26 Euro kosten. Es wird mit sehr guten und leicht speckigen Bratkartöffelchen und wunderbar erfrischendem Gurkensalat serviert, selbst die kaltgerührten Preiselbeeren fallen besser als sonst aus (weder zu süß, noch zu sauer). Frankfurt wird mit guten und süffigem Äppelwoi-Risotto und Oberräder Salat einbezogen. Das gebackene Bio-Freiland-Ei klingt unspektakulär, wie das meiste auf der Karte, überrascht aber optisch und geschmacklich umso mehr (siehe Foto). Das panierte Ei fließt in eine samtige Sauce mit den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße ein – vollendete Harmonie mit Couleur locale. Das Tatar vom Simmentaler Rind mit gebratenem Wachtelei ist packend saftig und wird von dezentem Meerrettichpulver begleitet. Die Rote Grütze wird fein interpretiert und erweist sich als ein Aromenkraftprotz.



Tisch am gläsernen Kühlhaus

Das täglich geöffnete Restaurant Max on One befindet sich auf der 1. Etage – und soll an Kaiser Maximilian I. erinnern, den Gründer des deutschen Postsystems, der die Familie Thurn und Taxis engagierte, welche ihre Zentrale im gleichnamigen Palais vor dem Jumeirah hatte. Das sehenswerte Palais Thurn und Taxis gehört nicht zum Jumeirah und wird nur gelegentlich für Veranstaltungen genutzt. Der Service im Max on One ist sehr präsent. Einige Mitarbeiter sind mental angekommen, andere haben ihre Rolle noch nicht so ganz gefunden. Man zeigt sich aber engagiert und spürt allenthalben das Bemühen um den Gast. Restaurantleiter ist Marcus Wyrwich, der unter anderem im Restaurant Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden arbeitete. Sommelier Alejandro Coto war zuvor in den weit weniger bekannten spanischen Lokalen Pata Negra und Tres in Berlin.



Landei

Die Weinkarte hat noch nicht ihr endgültiges Gesicht erreicht (welche Weinkarte hat das schon) und präsentiert sich international mit zaghaftem Schwerpunkt auf Deutschland, Österreich und Frankreich. Zu den Österreich-Gerichten, wie Wiener Schnitzel oder Backhuhn, passen bestens die Grünen Veltliner, aber auch bei Deutschland wird man fündig. Es ist eine Weinkarte, die sichere Wege geht und Überraschungen meidet. Die Preise sind nach oben orientiert und an vielen Stellen nicht nachvollziehbar kalkuliert. Dennoch sollte gerade die Weinkarte weit mehr als jetzt Anlass zum Konsum geben. Wenn man bedenkt, dass ein einfacher Breuer „Estate“ aus dem Rheingau im Einkauf für die Gastronomie etwa 6,50 € kostet und dem Gast für ein Gläschen 0,1 l davon für 6,50 € berechnet werden, so erscheint dies einfach nicht sympathisch. Der Gast wird jedenfalls in seinem Konsum gebremst. Gäste, die wenig oder gar nicht trinken, tragen kaum zum Umsatz bei, denn das Essen bringt gewöhnlich kaum Gewinn. Es sollte auch mehr preiswerte Einstiegsweine geben, insbesondere bei Deutschland und Österreich. Gut, dass ausreichend Weine in verschiedenen Formaten und gleich mit Preisangabe offeriert werden (0,1 l und 0,2 l). Noch ein wenig mehr Mut, Individualität sowie interessante Newcomer würde der Karte gut stehen – aber keine Angst, es muss bei über 350 Positionen niemand verdursten. Während andere ihre Wasserkarten schon wieder reduzieren oder ganz verschwinden lassen, zeigt Max on One mit einer eigenen Aqua-Karte Flagge – mit 21 verschiedenen Flaschen aus aller Welt, unter denen das fein prickelnde französische Châteldon die Nr. 1 ist.



Küchenschef Martin Steiner

Das Max on One im neuen Jumeirah Hotel in Frankfurt hat trotz mancher und üblicher Holprigkeiten einen sehr guten Start hinbekommen. Küchenschef Matthias Steiner arbeitet mit ruhiger Hand und hastet nicht. Er gibt dezent den Ton an, will aber auch erst einmal erkennen, wer überhaupt seine Gäste sind. Die Hotelgäste kommen und gehen, weshalb man ja auch stark den lokalen und regionalen Markt im Auge hat. Man darf es aber auch nicht zu sehr allen Recht machen wollen und muss gleich mit einem markanten Profil starten. Die Küche hat Charakter und eigenständigen Stil. Aber: Die Frankfurter zieren sich gerne und lieben ihre Hotels und deren Restaurants nicht unbedingt, weil diese im Ruf stehen hochpreisig und zu formell zu sein. Hohe Speisepreise muss man im Max on One wahrlich nicht fürchten, das könnte die Schwelle senken. Weit problematischer aber ist das Fehlen einer Terrasse. In Frankfurt, das zeigt die traurige Wirklichkeit, sitzt man lieber in einem schlechten Lokal draußen als in einem guten drinnen.



Das Café Le Petit Palais wird erst am 1. September eröffnen, wenn auch das offizielle Grand Opening des Hotels stattfindet. Die Ember Bar & Lounge im Erdgeschoss wird bereits munter von einem netten Serviceteam betrieben und hält viele gute Cocktails und Spirituosen bereit, darunter die hocharomatischen Edelbrände des Tirolers Günter Rochelt. Es werden auch Champagner offen ausgeschenkt, etwa ein selten glasweise zu bekommender Dom Pérignon für akzeptable 25 Euro.

Siehe zu diesem Thema auch Biss-Artikel [Lafers Sternekoch ist Chef im neuen Jumeirah](#) sowie [Orient de Luxe](#)

Jumeirah Frankfurt, Thurn- und Taxis-Platz 2, Tel. 069 297 237 0, Max on One ist täglich geöffnet, 12 – 14.30 Uhr, 18 – 22.30 Uhr (Küche). Frühstück 6.30 – 10.30 Uhr. Zimmer in der Soft-Opening-Phase im August ab 240 €.

[slideshow]