

Tops & Flops

TOPS

Seven Swans

Mein lieber Schwan! Spannender war keine Eröffnung in diesem Jahr: Das Seven Swans am Frankfurter Mainufer hat das schmalste Haus Frankfurts mit viel Leben und Inhalt gefüllt. Die Küche von Kimberley Unser schafft erstaunlich gut den Bogen von regional zu kosmopolitisch und ist so fröhlich und frisch wie die Köchin selbst. Die zwei Suiten über dem Restaurant sind origineller als die meisten in den Luxushotels der Stadt und die Kellerbar ist so klein, fein und individuell wie alles hier. Ein solch kulinarisches Freudenhaus macht rundum Spaß.

Schaumahl

Es ist schon ziemlich frech, das Frankfurter ausgerechnet in Offenbach ein Lokal aufbauen, das den Weg in die verbotene Stadt lohnt. Der Grenzverkehr ist seitdem erheblich gestiegen. Die Küche von Amador-Eleve Christoph Kubenz ist präzise, lustvoll und frei von Manieriertheit. Ähnliches trifft auf den engagierten Service von Pit Punda und Esra Egner zu, wobei sie auch immer wieder Neuentdeckungen aus dem Keller holen und durch ihre sehr persönliche Weinkarte gute Laune verbreiten.

The Tree House

Mit seinen nur kurzzeitig existierenden Pop up Restaurants in Frankfurt, Berlin, München und London hat Klaus Peter Kofler wieder Phantasie gezeigt und einen Abenteuerschauplatz für alle geschaffen, die sich noch gerne überraschen lassen. Ob Londoner Underground oder Frankfurter Skyscraper, die Locations hatten Weltklasse. Mit wechselnden Spitzenköchen war man im Frankfurter Treehouse auch kulinarisch on top.

Villa Merton

Küchenchef Matthias Schmidt hätte sich ganz ruhig auf seine erfolgreich etablierte Haute Cuisine verlassen können und die geschäftig unkonzentriert herumgabelnde Business-Klientel nicht weiter ablenken müssen. Doch wollte er die bekannten Pfade verlassen und suchte solche, die ihn auf die Wiesen und in die Wälder der Region bringen. Jetzt macht er aus jedem Kraut eine Delikatesse und serviert in der noblen Villa die vielleicht ungewöhnlichste Küche Frankfurts.

Der Rheingau

Eine der schönsten und besten Weinregionen drohte durch den Verlust von anspruchsvoller Gastronomie zu veröden. Ein Weltklasserestaurant, wie es dem Rheingau zustehen würde, gibt es zwar nach wie vor nicht, doch ausreichend gute Adressen. Kronenschlösschen und Burg Schwarzenstein stehen für die gehobene Essklasse, doch eine Weinregion zeichnet sich gerade durch seine Basis, die Gutsschänken und Straußwirtschaften aus. In hohem Maße aufgewertet hat die Weinlandschaft am Rhein der erfahrene Gastronom Egbert Engelhardt, der einst das erstklassige Graue Haus in Oestrich-Winkel führte. Jetzt beweist er mit gleich drei herausragenden bodennahen und sehr unterschiedlichen Lokalen Klasse: Im Gutsauschank Baiken in

Eltville bekommt man nicht nur die beste Gourmet-Frikadelle Deutschlands, sondern auch viele andere wunderbare Wonneproppen. Im Anleger 511 direkt am Rhein fühlt man sich wie auf einem Schiff, aber wegen der guten Gerichte und Weine nie verschaukelt. Und im Schwarzen Häuschen in Hattenheim sitzt man ganz fabelhaft mitten im Weinberg der berühmten Steinberglage.



FLOPS

Juan Amador

Die Sterne, am Ende waren es derer drei, kamen überraschend schnell und zeigten letztendlich, dass sie keine Garantie für wirtschaftlichen Erfolg sind. So viel Glanz im glanzlosen Langen lockte zumindest unter der Woche zu wenig Gäste aus der Provinz und den Städten dorthin. Egal, wie gut ein Lokal ist, auch das Umfeld muss stimmen und eine Reise lohnen. Hinzu kamen als Negativposten die mitunter mangelnde Präsenz von Juan Amador himself, der sich mit Nebengeschäften etwas verzettelte, die zu wenig wechselnde Speisekarte und eine Service-Atmosphäre, die den Gast unentwegt forderte und unterbrach, statt ihn in Ruhe genießen zu lassen.

Mc Schuhbeck

Ja, in Waging am See, da war der Alfons ein Pfundskerl. Dann nur noch einer mit vielen Pfunden, später jemand mit zu wenigen Pfründen. Aber jetzt klopst er sich als Werbe-Dummi

für McDonalds um Sinn, Verstand und Ruf, weil er offenbar nie wieder arm sein will, aber dabei gar nicht erkennt, dass die geistige Armut die einzige ist, für die man sich schämen sollte. Auch für ein kaum noch als durchschnittlich zu erkennendes Lokal in Langen bei Frankfurt gibt er seinen Namen, obwohl er dort nicht zu Hause ist. Von einem großen Könner wie Schuhbeck, der die bayerische Küche aus den Niederungen der bloßen Fresserei bringen könnte und auch oft genug gebracht hat, erwarten wir einfach mehr. Vor allem Qualität und Vertrauen. Derzeit ist Schuhbeck leider ein Wulff im Schafspelz.

Nizza am Main

Dieses Filetstück am Frankfurter Mainufer wurde immer zäher und trockener. Trotz guter Lage, schöner Aussichtsterrasse und großem Biergarten. Laien sollten keine Profiarbeiten übernehmen, glauben dies aber ganz einfach tun zu können, weil es die Gäste ja nicht merken. Irgendwann ist dieses Spiel aber zu Ende. Das Restaurant hat endlich den Besitzer gewechselt und soll nun frisch an den Start gehen.

Holyfields

Systemgastronomie ohne ein Mindestmaß an Qualität hat selbst bei kulinarischen Idioten keine Chance, zumal es von diesen immer weniger gibt. Die Faulen und Eiligen dagegen sind weiterhin eine Zielgruppe. Doch auch die hat Holyfields offenbar zu wenig erreicht, weder in Berlin noch in Frankfurt. Noch bevor das Unternehmen als gewünschtes Imperium in ganz Deutschland um sich greifen konnte, ist es Pleite gegangen. Die technischen Gags hatten durchaus Unterhaltungswert, doch grundsätzlich hieß die Bilanz: High Tech & Low Food.

The World's 50 Best Restaurants

Der Titel ist schon anmaßend und muss inhaltlich fehlschlagen, aber auch die Auswahl ist derart obskur, dass man nur zweifeln kann. Doch das ist Programm und entspricht dem Marketing von S.Pellegrino, dem großen Sponsor hinter dieser Hitliste. Schämen muss man sich vor allem für alle Medien und Journalisten, die diesen Unfug ungefragt wiederkäuen und völlig unkritisch veröffentlichen und sich damit als faule, schlampige und letztlich schäbige Bande deklassiert, die ihre Berufspflicht aufgibt.

