Besuch beim feigsten Gastronomen

Restaurant-Kritik

Die neue Brasserie

Mon Amie Maxi

Kann man ein Lokal mit einem Namen wie Mon Ami Maxi überhaupt ernst nehmen? Wir springen über den Schatten des Betreibers Christian Mook und versuchen die Sonnenseiten zu entdecken.

Das Lokal ist günstig an der Bockenheimer Landstraße gelegen, just in dem ehemaligen schönen Postamt in der Villa May, in das der Suhrkamp Verlag stets seine Briefe und Päckchen hinbrachte (nur Margarete und Alexander Mitscherlich erhielten alles mit einem Boten, denn sie wohnten ja nicht weit). An diesem historischen Ort ist nun also ein Lokal eingezogen, das sich guter Meeresfrüchte rühmt. Beim ersten Besuch erlebten wir eisige Kälte und kühle Berechnung. Die Plat de Fruits de Mer Royal mit Meeresschnecken, Taschenkrebsscheren, Nordseekrabben, Crevetten, Austern und etwas Kaisergarant war derart frostig, dass sie jeden Geschmack betäubte. Die mit einer merkwürdigen Masse umschleimten Schnecken waren für uns gar nicht genießbar. Alles in allem für gierige 79 € überteuert.

Wir wagten einen weiteren Besuch. Es ist in diesem Lokal ja nicht alles kalt. Zumindest beim Service des charmanten Maître Sebastion Bonnier (ehemals Micro und Roomers) fühlt man sich ein wenig wie in Frankreich, wobei einige Mitarbeiter/innen

sonst eher durch Ahnungslosigkeit auffallen. Das Lokal wurde massiv wie ein Themenpark inszeniert und täuscht Authentizität vor. Die Weinkarte ist ebenso berechnend. Die Suche nach guten oder gar preislich stimmigen Flaschen zieht sich in die Länge. Unter 50 € ist nichts zu entdecken. Zu Fisch und Meeresfrüchten wurde uns ein 99er Montrachet angeboten, für schlanke 299 €. Wir begnügten uns mit einem Cremant Rosé, dessen Herkunft ungefähr so nachhaltig ist wie sein Geschmack.

Die Kalbsnieren mit Kartoffelpüree wurden gerade einmal lauwarm aufgetischt und waren nach dem dritten Bissen bereits kalt. 40 Minuten nach der Essensbestellung wurde das Blech mit dem dampfenden und am Stück gebratenen Seeteufel angekarrt. Ein intensiverer Geruch bahnte sich dazu seinen Weg an unseren Tisch. Die Knoblauchfahne wurde intensiver, ebenso der Anblick des völlig überladenen Bleches mit Seeteufel deutlicher:

Ein einziges Triefen in Öl, Butter und Gemüse, eine überbackene Kruste, die etwa 4 cm hoch war und aus Leipziger Allerlei bestand. Der alte, stinkende Knoblauch legte sich über alles und zerstörte jegliches andere Aroma und den zarten Fisch sowieso. Küchenchef Alexander Roisch hat nach eigenem Bekunden über vier Jahre bei Hans Haas im Münchner Tantris gearbeitet – und dann ein solcher Faux Pas? Oje! Die geschmorten Lammschultern gerieten immerhin tadellos und wurden nicht von altem Knoblauch beherrscht.

Das Lokal will sehr französisch sein, setzt aber ganz unreflektiert internationale Weine ein, oft sehr schwache. Das

vor allem zu Preisen jenseits des Akzeptablen, aber das kennen wir ja schon von den Wichtigtuern-Lokalen Ivory Club und Zenzakan von der Mook-Gruppe. Christian Mook ist übrigens der einzige Gastronom in Frankfurt, der eine solche Angst vor Kritiken hat, dass er unbequeme Journalisten nicht bewirtet. Aber es gibt zum Glück mehr unbequeme Kritiker als feige Gastronomen.

Peter Lunas

Mon Amie Maxi, Frankfurt, Bockenheimer Landstr. 31, Tel. 069 71 40 21 21.