

Gastro-News Frankfurt

Das neue Lokal Erbgut

Als das Lokal *NYC* hieß, aber außer dem großspurigen Namen rein gar nichts von New York hatte, missfiel es uns in jeder Hinsicht. Im darauffolgenden *Frollein* hielt sich die Antipathie. Jetzt wurde das *Frollein* umoperiert und zum Lokal *Erbgut*. Der bisherige Betreiber Pierre Nierhaus hat es an Georg Mattern (*Cantina Mescal*) abgegeben. Logo ist ein stilisiertes Hirschmotiv, als modische Variante des Jägermeisters. Untertitel: Das moderne Gasthaus. Der rustikale Stil hat etwas von zeitgeistig interpretierter Après-Ski-Hüttengaudi und soll entsprechend Trinklaune machen. Auf 150 Quadratmeter verteilen sich 80 bis 90 Sitzplätze. Das Lokal befindet sich noch im Aufbau und eröffnet in den nächsten Tagen. Die Straßenterrasse war bislang trotz heftigen Verkehrs nicht schlecht besucht. Die Location – Schweizer Straße, Ecke Hans-Thoma-Straße in Sachsenhausen – kann als umsatzfördernd bewertet werden und zog bislang vor allem anspruchslose Junggäste an. In der Nähe gibt es meist sehr schlichte Lokale, aber auch den Spitzenösterreicher Lohninger.



Es gibt einen gewissen Trend zu vermeintlich bodenständigen Namen in Frankfurt. Man kann sicher kein braunes Gedankengut unterstellen, doch Lokalnamen wie Heimat und Erbgut haben einen bitteren Beigeschmack. Wo soll das noch *hinführen*?

Nachfolger von Café Laumer heißt Merci



Das *Café Laumer* im Westend hat mit seinen berühmten Gästen Adorno, Marcuse und Horkheimer Geschichte geschrieben und war viele Jahre Hauptquartier des Rowohlt-Verlags, wurde aber in den letzten Jahren nicht unbedingt von den klügsten

Köpfen betrieben. Eine Pleite folgte der anderen. Wie man eine solch hochklassige, historisch spannende und mit einer ungewöhnlichen Melange aus Intellektuellen und Kaffeetanten aufgebaute Adresse in den Ruin treiben kann, erscheint ebenso traurig wie überflüssig. Die wichtigen und bedeutenden Gäste sind schon lange weg oder tot, jetzt muss man neue Besucher gewinnen und überzeugen: Mit erstklassigem Kaffee, besten Backwaren, leckeren Törtchen und einem netten und fachkundigen Service. Die sehr geschäftstüchtige neue Betreiberin kann dies jetzt alles beweisen, am 1. Februar war Eröffnungstag. Anja Klügling führt in Bad Soden, Kronberg und Eschborn bereits die französisch ausgerichteten Cafés *Merci* und wagt nun den Schritt nach Frankfurt. Ihre Torten, Tartelettes, Eclaires, Meringues, Macarons und Croissants sowie der Tee von Mariage Frères und der Kaffee von der Privatrösterei Braun sind ihr mit gutem Ruf vorausgeeilt.

Ranch & Sea statt Pearls



Ranch & Sea

Pearls by Mirko Reh im Kettenhofweg in Frankfurt war nicht nur vom Namen her eine völlig unsinnige Idee, sondern hatte auch kein überzeugendes Konzept. Der berufsmäßige Irgendwiekoch Reeh scheiterte bislang mit seinen Restaurants und fand mit dem gastronomisch wenig erfahrenen Investor Jan Mai einen Interims-Partner. Jetzt versucht in dieser sehr problematischen Location im Kettenhofweg die fleischlastige Chain Gang *Ranch & Sea* ihr Glück. Sie setzen auf Steaks, wobei sie nebenbei auch noch an einem Weinlokal basteln. Nahezu alle Lokale an dieser Stelle im Kettenhofweg haben im fliegenden Wechsel aufgeben müssen. Dies lag zum großen Teil an mangelnder Qualität und fehlender Kompetenz, aber auch an der wirtschaftlichen uninteressanten Größe dieses Wohnzimmerlokals. Zudem haben die Betreiber die Lage völlig überschätzt, die vor 20 Jahren einmal als *in* galt, aber schon lange *out* ist.

Vai Vai eröffnet

Ende Februar eröffnet mit Verspätung das *Vai Vai* im Grüneburgweg. Wo einst das Asia-Lokal *Cha Cha* in die Pleite schlitterte, entstand nun ein neues Riesenlokal mit amüsanten

Einrichtung. Die offene Show-Küche soll mediterran justiert werden, die Spezialöfen für frische Focaccia und anderes Backwaren laufen schon warm. Das Lokal hat 80 Sitzplätze und besteht aus drei großen Bereichen: Einer wuchtigen Bar-Theke als Entree, einer Lounge im Retro-Stil der sechziger Jahre sowie einem Speisesaal im Küchenlook. Das Mobiliar erscheint spartanisch und mag wie aus einer Bafög-WG stammen, hat aber Witz. Hier ein bisschen Omas Küche, dort wohnlicher Hüttencharme, so könnte es dem urbanen Müßiggänger gefallen. Betrieben wird Vai Vai von den Szene-Gastronomen Tim Plasse (King Kamehameha, Beyond, Delicut) und Goran Petreski (Destinos).

Neuer Inder am Eschenheimer Turm

Der historische Eschenheimer Turm war einst ein reizvolles Zentrum in der City, hat aber durch sein ihn umgebendes Ramsch-Niveau leider verloren. Die Gastronomie dort ist bescheiden. An einem besonders schönen Platz an der Bockenheimer Anlage versuchen seit Jahrzehnten viele Gastronomen ihr Glück – vergeblich. Dort scheiterte neben vielen anderen der Dilettant David Lieberberg, danach das wurstige Paulaner. Jetzt versucht ein Inder namens *Delhi Tandoori* sein Glück, der gleich von Groupon verpflichtet wurde.

Kleinmarkthalle



Die Öffnungszeiten der *Kleinmarkthalle* sollen eventuell verlängert werden (derzeit 8 – 18 Uhr, samstags bis 16 Uhr). Viele Kunden sind dafür und würden gerade gerne nach 18 Uhr noch einkaufen. Bei den 62 Händlern ist die Sachlage weniger eindeutig, manche würden

länger bleiben, andere sind froh, wenn sie nach Hause gehen können. Jetzt will die Stadt von einer Agentur ein aufwendiges Gutachten erstellen lassen, um zu überprüfen, ob Bedarf nach längeren Öffnungszeiten besteht. Als Frankfurter könnte man das zwar auch ohne Gutachten wissen, doch sind sogar überflüssige Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen trotz klammer Kasse immer noch beliebt. Zudem: Ein paar Studenten würden das auch so schnell für weniger Geld erledigen. Frankfurts *Kleinmarkthalle* könnte sich – gerade auch im Sommer – jedenfalls mit längeren Öffnungszeiten noch beliebter machen.

Sinkkasten

Der legendäre und eigentlich als unsinkbar geltende Musikclub *Sinkkasten* ist nach 40 Jahren abgesoffen – jetzt will ihn ein neues Betreiberteam ins Trockene bringen und im März wieder eröffnen. Musikalisch war der *Sinkkasten* immer gut, dort konnte man selbst so rare Größen wie Jackie Leven erleben.



Gastronomisch aber war er ein Schuppen mit schalem Bier und unterstem Imbissniveau. Eine Champagner-Lounge wäre nun vielleicht nicht die richtige Antwort auf die Fehler der Vergangenheit, aber nur Musik reicht eben nicht. Es müssen ein netter Service her und individuelle Angebote, auf die man Lust hat – trinkbare Weine, ein paar ordentliche Happen, und seien es Omas Klopse.

Frankfurter Hof

Angesichts drückender Konkurrenz und noch immer frischer Luxushotels wie *Jumeirah* und *Villa Kennedy*, will der *Frankfurter Hof* seinen Wellnessbereich ausbauen. Der Skyline Club soll Ende des Jahres für zwölf Monate geschlossen und auf 1000 Quadratmeter erweitert werden. Wie Hoteldirektor Armin Schroecker erklärte, soll es dazu Suiten geben, die stundenweise angeboten werden können. Der ganze große Coup muss allerdings aus bautechnischen Gründen ausbleiben – ein Schwimmbad wird es auch künftig nicht für die Gäste geben. Damit können nur wenige Fünf-Sterne-Hotels in Frankfurt punkten – *Villa Kennedy*, *Hilton* und *Westin Grand*.

