

Goldman: Neues Hotel & Oost Bar

Frankfurts Osten wird noch lustiger & listiger

Die Ausgehmeile Hanauer Landstraße hat Zuwachs bekommen: Das Goldman-Hotel 25hours bekam in unmittelbarer Nachbarschaft einen Zwillingenbruder. Auch hier erwarten die Gäste kunstvolle Ideen und originelle Gags sowie die neue Oost-Bar. Das Restaurant Goldman ist mit dem Hotel verbunden, Thomas Haus steht dort jetzt wieder selbst am Herd und versorgt auch die neue Bar mit netten Kleinigkeiten.

Das Restaurant Goldman

im Hotel 25hours gehört zu den angenehmsten Adressen der Stadt. In dem mit Witz eingerichteten Lokal und seiner offenen Küche herrscht eine lebendige Stimmung. Die Küche sorgt für propere Gute-Laune-Gerichte, die Weinkarte verbessert sich stetig und weiß vor allem bei deutschen Anbaugebieten zu überzeugen, der Service arbeitet mit salopper Freundlichkeit. Kurzum: Eine solch amüsante und doch professionelle Adresse findet man nicht oft in der Stadt. Nachdem Thomas Haus vor über einem Jahr das Lokal vom Hotelbetreiber Ardi Goldman übernahm, musste er sich zusehends Managementaufgaben widmen und konnte nur noch selten selbst am Herd arbeiten. Der Küche tat dies nicht gut, den Gerichten fehlte es an Verve und präziser Zubereitung. Jetzt ist Thomas Haus dort wieder stark präsent, was die Gesamtleistungen spürbar verbessert.



Was über den Pass geht macht Spaß. Das Tatar vom Yellow fin Thunfisch mit Avocado und Koriander sowie Tomatenvinaigrette mit Tahiti-Vanille und Pfeffercrisp ist zwar vom Grundsatz her eines dieser typischen neudeutschen und allerorts anzutreffenden Tellergerichte, wird hier aber besonders sorgfältig und mit Temperament in der Würzung serviert. Die intensive Krustentier-Bouillabaisse mit Sauce Rouille hat animierenden Pep, die guten hausgemachten Kalbsbratwürstchen sind der Hausklassiker. Die Preise fallen weitgehend moderat aus, ein Fünf-Gänge-Menü als kulinarische Reise durch die Tageskarte kostet 58 Euro. Neuestes Highlight ist das Kotelett vom Milchkalb aus dem Münster Land vom Holzkohlegrill: Ungemein saftig, mit leicht krossem Rand und einer dezenten Grillnote. 400 Gramm für zwei Personen haben Falstaff-Maß. Das Fleisch wird fertig zubereitet auf einem Tischgrill serviert und dort nur noch warm gehalten. Die Sauce ist fabelhaft, man kann Bratkartoffeln, Rosenkohl und anderes dazu bestellen.

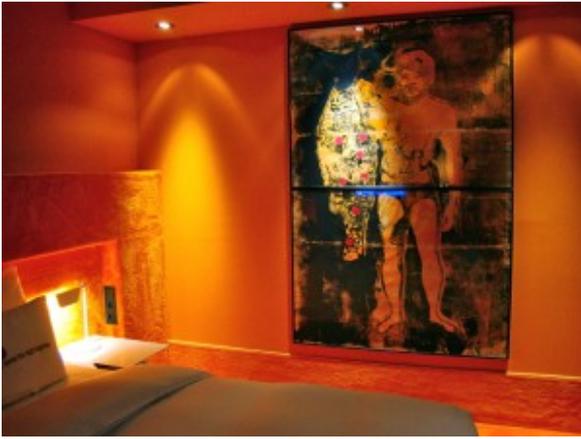


25hours und Oost-Bar

Das neue Hotel macht gute Laune. Nicht nur, weil es mit fröhlichen Farben daherkommt. Die Gänge sind gespickt mit Kunst, Bonmots und listigen Einfällen. Über 100 Kunstwerke



auf jedem Flur machen es schwer, hier einfach nur durchzulaufen. Der Frankfurter Künstler Michael Dreher hat das Hotel optisch entscheidend geprägt, er fiel unter anderem bereits durch das Design der Chocolaterie Bitter & Zart auf. Die 48 Zimmer sind sehr individuell gestaltet und möbliert, in den Urwald-Teppichen kann man versinken. In dem gemütvoll aufgepolsterten Stil der 60er Jahre fühlt man sich unabhängig vom Alter wohl. Jedes Zimmer erzählt eine andere Geschichte und wurde nach Personen benannt, die sich auf eine große menschliche Weise ausgezeichnet haben. Die von dem Piloten und Friedensaktivisten Abie Nathan ist besonders eindrucksvoll. Er gilt als der Rosen-Bomber, weil er während des israelisch-ägyptischen Krieges mit seinem Flugzeug Shalom 1 verbotener Weise in Port Said Weise landete und Rosen als Friedensbotschaft überreichen wollte, was mit der Verhaftung endete. Ein anderes Zimmer ziert ein großes Kunstwerk mit Raffael dem Kunstschwimmer aus Capri, der vielen Menschen das Leben rettete, aber nie aus Italien herauskam.



Raffael-Zimmer

So unterschiedlich die Zimmer gestaltet sein mögen, einige Gedanken sind manifest: Auf den Kopfkissen liest man den alten Stones-Hit „Let's spend the Night together“, der mahnende Spruch „Stop the Water while using me“ steht auf allen Behältern mit flüssiger Seife am Waschbecken und in der Dusche. Selbst in Luxushotels eine Ausnahme: Eine sehr große stabile Kofferablage, die beinahe als Extrabett durchgeht (hier immerhin in manchen Zimmern). Von der stark befahrenen Hanauer Landstraße ist so gut wie nichts zu hören, die Fenster bieten eine gute Isolation (Zimmerpreise 102 – 154 €). Wie in allen 25hours Hotels (neben Frankfurt noch Hamburg, Wien, Zürich) sind W-Lan, eine bespielte iPod-Station und ein Fahrradverleih inklusive. Clou ist aber der ebenfalls im Zimmerpreis inbegriffene Mini Cooper, den man sich kurz, aber auch den ganzen Tag ausleihen kann. Im Gegensatz zu den mehr verspielten beiden Hotels fällt die neue Oost-Bar eher herb aus. Man will absichtlich einen Kontrast zu der sonst leicht femininen Ausstrahlung schaffen. Die Handgranaten als Blumenvase für eine Rose sind der auffälligste Schmuck. Bislang sind vor allem Standards bei den Drinks und bekannte Spirituosen zu entdecken, könnte es noch etwas individueller zugehen. Gulaschsuppe und andere Happen schickt die Küche von Thomas Haus aus dem Restaurant Goldman. Warum sich jetzt in Frankfurts Osten gleich zwei Lokale holländisch „Oost“ nennen, scheint indes nicht geschickt – Oosten und Oost-Bar, das stiftet Verwirrung, auch bei Taxifahrern. Zur großen

Eröffnungsparty von Hotelbetreiber Ardi Goldman kamen die halbe Stadt und die ganze Hanauer Landstraße.

Spitzenkaffee und Klopse



Thomas Haus (l.) in Partylaune

Die Hanauer Landstraße wird nicht unbedingt schöner, aber immer interessanter. Dass sie einst ein billiger Brummi-Durchmarsch mit Imbissbuden war, ist immer noch zu erkennen, doch die Vielfalt an Gastronomie ist bemerkenswert. Während die Metzgerei Gref-Völsings und ihre Wurststände noch an die Urzeit der Hanauer erinnern, wird durch das neue Coffee Fellows die weltläufige Seite erkennbar. Den besten Kaffee/Cappuccino/Espresso der Stadt gibt es nach wie vor bei Peter Gerigk und seinen beiden Espresso Stores (in der Kleinmarkthalle und auf der Hanauer), der dort auch Espressomaschinen, Vollautomaten und anderes verkauft und auch seine Werkstatt hat. Beim Lokal Klopse nebenan ist der Name Programm. Die Burger werden im Heißluftofen ohne Zugabe von Fett schonend gegart. Das Fleisch stammt vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und dem Hohenloher Rind, zwei Spitzenqualitäten. Die Maschine durch die die flachen Scheiben geschickt werden, wirkt zwar wie eine Mischung aus Schredder und Toaster, bringt aber gute Ergebnisse. Ziemlich putzig und

originell ist das Klopsmobil, eine Burgerbratstation auf drei Rädern, die bei Partys, Betriebsfeiern und ähnlichen Feiern eingesetzt werden kann. Bis zu 200 frische Burger können serviert werden, Mindestumsatz 600 Euro.

Ludwig Fienhold



Restaurant Goldman, Hanauer Landstr. 127, Tel. 069 405 86 89
806

25hours & Oost-Bar, Hanauer Landstr. 127-129, Tel. 069 40 58
68 92 80

Espresso Store, Hanauer Landstr. 140, Tel. 069 39 09 06 0

Klopse, Hanauer Landstr. 134, Tel. 069 59 67 44 33.

Fotos: Barbara Fienhold