

Haute Cuisine im Frischeparadies

Spitzenköche zu Gast im Markt

Das Bistro hat immer Zulauf

Im Frischeparadies in Frankfurt-Griesheim ist es oft sehr lebendig, doch diesmal war die Stimmung besonders fidel. Während sonst Köche und Gäste getrennt sind, wurde hier der ganze Markt ein einziges großes Restaurant, bei dem sie alle beim Essen zusammenfanden.

Zwischen Weinregalen und Fischkühltheken servierten live an ihren Stationen Topköche aus der Rhein-Main-Region schönste Delikatessen: Michael Kammermeier (Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden), Thomas Macyszyn (Navette im Columbia Hotel in Rüsselsheim), André Großfeld (Leib & Seele in Friedberg), Patrik Kimpel (Kronenschlösschen Hattenheim im Rheingau), Carmelo Greco vom gleichnamigen Restaurant in Frankfurt musste sein Team schicken, das für das Dessert sorgte. Über diesen Tag hinaus ist das Frischeparadies durch sein amüsantes Bistro aber immer ein beliebtes Ziel bei allen, die den Markteinkauf mit einem leckeren Happen und einem guten Glas Wein verbinden wollen.



Michael Kammermeier (l.) und
Michael Macyszyn

Wenn man bedenkt, dass die Köche ihre bestens ausgestatteten Küchen gewissermaßen gegen Campingkocher austauschen mussten, ist die Leistung noch mehr zu loben. Patrik Kimpels Seezunge mit Ochenschwanzravioli war ebenso ausgezeichnet, wie André Großfelds Black Cod mit Lardo und Perlgraupen. Die Maisente von Michael Kammermeier hatte Format und schmeckte sogar am Schluss noch kalt noch hervorragend. Besonders raffiniert fiel die Foie Gras mit Aal, Melone und Misocreme von Thomas Macyszyn aus. Sommelier Kai Schattner und das Frischeparadies-Team kredenzt dazu mit Schwung ausgesuchte Weine, unter anderem von Battenfeld-Spanier und dem großartigen Aufsteiger des Jahres vom Gault Millau Wein-Guide, dem Gut Hermannsberg. Für 129 Euro gab es jedenfalls viel Gutes.

Das Frischeparadies in Griesheim ist vor allem Gastronomen als erstklassige Einkaufsadresse bekannt, dabei steht sie jedoch jedermann offen. Dort befindet sich auch ein amüsanter und gutes Bistro. Kein wirkliches Lokal, sondern eine Theke inmitten eines Topladens mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, handverlesenen Weinen und anderen interessanten Produkten. Man kann beste Rohstoffe und Erzeugnisse kaufen, Fleisch, Wurst, Käse, Geflügel, Pasta, Brot, Gemüse, Gewürze.

Krönen lässt sich der Einkauf mit einem Besuch im Bistro, das nur mittags geöffnet hat. Das hat keinen Schick, aber Charme und Charakter. Man tafelt wie in einer Markthalle. Die 15 Sitze an der Theke und die vier Hockerplätze daneben sind schnell besetzt, vor allem



freitags und samstags brummt der Laden, muss man reservieren. An der Frischetheke gibt es Steinbutt, Wolfsbarsch, Seezunge, Dorade, Kabeljau und 70 weitere Fische und Meeresfrüchte, die man sich aussuchen und an Ort und Stelle zubereiten lassen kann. Es existieren nur wenige Plätze, wo man gleich einen ganzen Steinbutt bekommt, dessen Fang keine 30 Stunden zurückliegt. Man muss zum Einkaufspreis 12 € Zubereitungszuschlag bezahlen. Jürgen Mahlmann werkelt in seiner offenen Küche vor den Augen der Gäste. Er behandelt den Fisch puristisch, kocht und würzt beherzt. Seine Bouillabaisse schmeckt etwas anders als die gewohnte und wird mit Safran, Fenchel, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gehaltvoll fast schon wie ein Eintopf zubereitet. Gut sind auch die Pastagerichte, vorzugsweise mit Meeresfrüchten. Schon beim ausgezeichneten Oliven- und Walnussbrot mit Olivenöl und Fleur de Sel merkt man den Willen zur Qualität. Die Preise erscheinen moderat, ein stattlicher Fischgrillteller kostet 16,90 Euro, der halbe Hummer wird gerade einmal mit 13,90 Euro berechnet. Probiert haben sollte man auch das Rinderhacksteak. Auf der Schiefertafel stehen täglich eine Handvoll neue Gerichte, Fisch ist immer dabei.



André Großfeld

Für das Frischeparadies arbeitet mit Kai Schattner als Weinsachverständiger ein altbekannter Profi, der zuvor im Sternerestaurant Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden tätig war. Er hat für das Frischeparadies in Zusammenarbeit mit sieben ausgesuchten Winzern unter dem Begriff Cuvée Paradies eine eigene Serie herausgebracht, die durchweg glänzt. Die trockene Riesling-Spätlese Hattenheimer Wisselbrunnen von Schloss Reinhartshausen aus dem Rheingau ist ein mineralisch, frischer, zartfruchtiger Tropfen mit belebender Würze. Der Spätburgunder von Friedrich Becker aus der Pfalz duftet verwegen nach dunklen Beeren, Rauch, Speck und Vanille. Im Frischeparadies stehen immer acht offene Weine und ein Champagner parat. Man kann sich aber auch unter den weiteren 700 Flaschen umsehen und eine auswählen – zum Verkaufspreis kommen nur noch acht Euro Korkgeld hinzu.

LF

Frischeparadies, Frankfurt-Griesheim, Lärchenstr.101, Tel. 069 380 323 0. Geöffnet Mo. – Mi. 8 bis 18 Uhr, Do. – Fr. 8 bis 19 Uhr, Sa. 8 bis 16 Uhr. Bistro Tel. 069 380 323 86. Geöffnet Di. – Fr. 11.30 bis 15 Uhr, Sa. 11.30 bis 14.30 Uhr. Montag geschlossen.

www.frischeparadies.de



Bild oben rechts: Foie Gras, Aal, Melone und Misocreme von Thomas Macyszyn

Photo Credit: Barbara Fienhold

DIA SHOW UND BILDER ANKLICKEN:

[slideshow]