

Neueröffnung Lohninger & Meyer

Gastro News

Famoses Fest im neuen Holbein's

Das Jahr ist zwar noch nicht zu Ende, doch es dürfte sich schwer ein besserer Kandidat für den Titel „Fest des Jahres“ finden lassen als die große Sommersause im Restaurant Holbeins, bei der Gregor Meyer und sein neuer Partner Mario Lohninger auch gleich den Einstand für ihre Kooperation feierten. Der Veranstalter, das Frankfurter Top Magazin, sucht sich für seine Top-Lounge Feste ja immer extravagante Locations aus, doch diesmal glänzte man auf allen Ebenen, von der Präsentation bis zur Organisation, beim Essen und bei den Getränken. Es gab guten Champagner von Billecart-Salmon, Wein von August Kessler und Radeberger Pils vom Fass sowie Hugo und Aperol Sprizz bis zum Ertrinken.



Gregor Meyer
(l.) und Mario

Lohninger im Holbein's

Im Garten verteilten sich verschiedene Küchenstände mit Hausmacher Bratwurst und Ananas-Curry, Riesengarnelen in Dukka, Hähnchen mit Wok-Gemüse und N.Y. Strip Loin Mini-Burger. Als Desserts gab's Macarons, hausgemachtes Bio-Sorbet im Glas und Pampelmusen-Cocktail. Zudem konnte man zum ersten Mal das neue Sushi-Lokal im Holbein's bewundern, in dem jetzt Kawano Hirofumi für die erstklassigen japanischen Happen sorgen wird, wie wir sie aus Mario Lohningers Silk und Micro kannten. Das mit dezentem Schick gestaltete Sushi-Lokal befindet sich im Souterrain, besorgt sich aber durch seinen großen Eingang viel Licht und Luft von Außen, wodurch überhaupt kein „Dunkles-Loch-Gefühl“ aufkommt.

Zu keiner Zeit herrschte an den Kochstationen Gedränge, ein unermüdlicher Service flitzte zudem mit Essen und gekühlten Getränken umher und dachte auch daran – heiße wir haben Sommer – Eiswürfeleimer einzusetzen. Laue Getränke sind bei vielen Sommerfesten ein Gute-Laune-Killer, aber immer wieder zu erleben. Über 500 Gäste tummelten sich und zeigten, dass Frankfurt keine graumäusige Business-Stadt ist, sondern auch bunt sein kann. Vor allem die Damen bewiesen Modebewusstsein, nicht oft sieht man so viel Bein und tolle Schuhe auf einmal.

Selten hat es bei den ohnehin gut besuchten Festen des Top Magazins einen solchen Ansturm gegeben, das Wetter war perfekt, doch vor allem waren alle neugierig auf das neue Holbein's. Das Essen stammte selbstredend nicht von der neuen



Karte, die ohnehin erst Ende des Monats greifen wird. Doch belegten die Happen, dass auch Party-Food gut gemacht sein kann. Das Holbein's ist beim Ambiente seinem Stil treu

geblieben, die Terrasse wurde mit neuen Stühlen ausgestattet, auch der große Gastraum selbst inklusive der separaten Arkaden ist behaglicher geworden. Die neue Tischkultur (Service, Besteck, Gläser) wird sich in den nächsten Tagen bemerkbar machen. Gäste können den Abschluss der Veränderungen und das neue Konzept im Holbein's ab 1. September genießen.

[Siehe auch Artikel Mario Lohninger und Gregor Meyer betreiben gemeinsam das Holbein's im Städel Museum](#) sowie [Mario Lohninger schließt Silk und Micro](#)

Balzers neue Küchenloft



Laut klackende Schuhe der Servicemitarbeiter und heftig knackende Eiswürfel sind Event-Caterer Michael Balzer bei Veranstaltungen ein Gräuel. Ebenso verpönt ist bei ihm Puderzucker, der schnell die Kleidung der Gäste bestäuben könnte. Bei der Eröffnung seiner neuen kulinarischen Werkstatt in Frankfurt-Niederrad beließ es Balzer nicht bei den üblichen Begrüßungsformeln. Er bemerkte auch, dass die Stadt nicht auf ihn gewartet habe, weshalb er besonders engagiert aufzutreten habe. Bisläng ist Balzer eher in Wiesbaden aktiv und führt mit der Gutsschänke auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau noch einen weiteren Betrieb. In Frankfurt begegnet er nun im gehobenen Catering-Bereich zwei Platzhirschen – Klaus Peter Kofler und Gregor Meyer. Die Stärke von Kofler liegt in seinem Ideenreichtum, die von Mayer in der soliden Handwerklichkeit. Die Stärke von Balzer sieht man unter anderem in der Präsentation. Unvergessen ist seine Tafel im Frankfurter Hauptbahnhof

<http://www.fienholdbiss.de/?p=6855>) Auch jetzt machte er aus dem tristen Gebäude mit der Produktionsküche (14 Mitarbeiter) in der Bürostadt Niederrad eine fesche Lounge mit verschiedenen Küchenstationen – mit Hilfe des kreativen und phantasievollen Unternehmens Unit Art aus Maintal-Bischofsheim bei Frankfurt, deren Blumen-Arrangements und Dekorationen immer optische Highlights sind.

Wein-Salon bei Zarges



Saar-Winzer Roman

Das Restaurant Zarges auf der Frankfurter Freßgass eröffnet wieder seinen Wein-Salon mit einer Reihe von Degustationen, bei dem Winzer ihre Erzeugnisse persönlich vorstellen. Den Auftakt macht am 30. August um 19 Uhr ein Winzerstar von der Saar: Roman Niewodniczanski präsentiert den Jahrgang 2011 an diesem Abend als Premiere exklusiv im Restaurant. Für ihn ist dieser Jahrgang „ein sagenhafter von historischer Qualität“. Aufgrund der grandiosen Qualitäten stuft er den Jahrgang auf ein Niveau mit den inzwischen legendären Jahrgängen 1921,

1945, 1959 und 1971 ein. „2011 konnten wir Weine machen in einer Stilistik wie vor hundert Jahren: Fast alle unsere Rieslinge haben gerade einmal 12 Prozent Alkohol.“ Maître Sommelier Bjoern Zimmer führt durch den Abend, Küchenchef Girolamo Falco präsentiert ein 5-Gang-Menü passend zu den einzelnen Wine-Flights. An dem Abend besteht die Möglichkeit die zum Teil stark limitierten Weine von Van Volxem direkt zu bestellen. Die vorgestellten Weine gehen teilweise erst ab dem 1. September in den offiziellen Verkauf. Preis pro Person für das Weindinner: 99 Euro (5-Gang-Menü mit Weinbegleitung). Reservierung unter Tel. 069 29 90 30.

Das beste Frankfurter Würstchen



kommt aus Pfungstadt von der Metzgerei Feldmann. Jedenfalls kam es zu diesem Ergebnis beim 1. Frankfurter Würstchen Casting auf dem Liebfrauenberg, bei dem eine Jury aus Fachleuten und mehr oder weniger bekannten Frankfurtern munter mampfend Rat hielt, wobei auch Ex-

Oberbürgermeisterin Petra Roth mit von der Partie war. Immerhin erreichte mit dem Fleischer-Fachgeschäft Kai Waibel ein Frankfurter Unternehmen Platz 2. Über 40 Teilnehmer kämpften um den Titel. Fleischkonsistenz und Knackigkeit spielten dabei eine Rolle, aber auch Geschmack und Aussehen. Der als Haxen-Reichert bekannte Thomas Reichert wollte mit dem von ihm initiierten Wettschmaus die handwerklichen hergestellten Produkte kleiner Fachbetriebe in den Mittelpunkt stellen, weshalb große Unternehmen wie G. A. Müller nicht dabei waren, der mit Rewe kooperiert, allein im

Kernunternehmen 50 Mitarbeiter beschäftigt und im Landkreis Fulda produziert. Das Frankfurter Würstchen ist nach Meinung von Reichert „das liebeswürdigste Produkt von Frankfurt“ und auf der ganzen Welt viel bekannter und begehrter als bei uns, was sich durch solche Aktionen ändern sollte. Das Frankfurter Würstchen ist ein geographisch geschütztes Markenzeichen und darf nur nach bestimmter Rezeptur im Frankfurter Raum hergestellt werden, wozu jedoch offiziell beispielsweise auch Darmstadt oder Offenbach gehören. Das Würstchen Casting auf dem Liebfrauenfest wurde zu einem kleinen Volksfest mit Musik – wo sonst konnte man die Sängerschöre der Fleischerinnung Frankfurt-Darmstadt live erleben? Der Wettbewerb soll alle zwei bis drei Jahre stattfinden. Beim nächsten Mal könnte man vielleicht mehr das Publikum einbeziehen und mitbestimmen lassen. Nach Art des Frankfurter Grünen Soße Festivals, wo Gäste gegen eine Gebühr probieren und abstimmen dürfen.

Barbara Fienhold