



ALAN OGDEN

VON AUFSTEIGERN & ALTEN KÄMPFEN

KULINARISCHES UPDATE FÜR FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

Was sich in hiesigen Profiküchen tut, berechtigt zu schönsten Hoffnungen und kühnsten Träumen. Zwei neue Michelin-Sterne, jede Menge Aufsteiger, Einsteiger und Umsteiger. Zeit also für ein kulinarisches Update von A wie Amador bis Z wie Zuleger. **Von Barbara Goerlich**

Die Mainmetropole ist auf dem besten Weg zur Gourmet-Hochburg. In der Restaurantszene bewegt sich derzeit so viel wie in keiner anderen deutschen Stadt. Neueröffnungen wie die King Kamehameha Suite und das Goldmans bringen die etablierten Adressen auf Trab. Und sogar der Taunus wird munter. Im Schlosshotel Kronberg und in der nagelneuen Villa Rothschild stehen begabte junge Könner am Herd.

Noch immer freut sich die Gourmetszene über die beiden „neuen“ Sterne, die der Guide Michelin über Hessen aufgehen ließ. Mario Lohninger vom Silk hatte wohl eher damit gerechnet als **ANDRÉ GROSSFELD**, für den es „eine Riesenüberraschung“ war. Er hatte im Friedberger Restaurant „Leib & Seele“ Anfang 2006



ANDRÉ GROSSFELD

nach der Trennung von seinem bisherigen Partner und früheren Chef Volker Drkosch (Brick, Main Plaza) allein weiter gekocht. „Und jetzt so schnell ein Stern“, freut sich der bodenständige 30-Jährige, der das 40 Plätze-Lokal im schmucken Fachwerkanwesen gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin führt. Nebenher ist der Newcomer als Fernsehkoch in Hessen „Hessen à la carte“ aktiv. An Konzept und Preisen hat er nichts geändert. André Großfeld: „Ich koche weiterhin für meine Gäste und nicht für den Stern.“ Der idyllische Garten ist ein weiterer Pluspunkt, der den Ausflug nach Friedberg-Dorheim verlockend macht.

VOLKER DRKOSCH zieht es dagegen von seinem Kochatelier im Hofgut Wickstadt nach Rüsselsheim. Dort wird er noch im Sommer ein Restaurant eröffnen.

Fotos: TOP Magazin Redaktion

„ICH KOCHTE WEITERHIN FÜR MEINE GÄSTE UND NICHT FÜR DEN STERN.“

André Großfeld



JAMIE OLIVER &
MARIO LOHNINGER

Den Österreicher **MARIO LOHNINGER** ereilte die Nachricht vom Stern dort, wo ansonsten seine Gäste im Silk schlemmend alle Viere von sich strecken: im Bett. Mit dem Michelin-Stern erhielt der 33-Jährige nun jenen Status, der ihm seit seinem Wechsel von New York ins Silk nach Frankfurt bereits des öfteren – nicht ganz korrekt – attestiert wurde: Jetzt darf er sich mit Fug und Recht Sternekoch nennen.

In Hessen gibt es nun insgesamt elf Sterne-Restaurants, darunter mit **JUAN AMADOR** (Amador, Langen) auch den einzigen Zwei-Sterne-Koch des Landes. Das „Hessler“ in Maintal hat mit dem neuem Küchenchef **MARKUS MEDLER** den Stern ebenso verteidigt wie **MICHAEL KAMMERMEIER** von der „Ente“ in Wiesbaden.

„Alte“ Sterne leuchten in Frankfurt über den Restaurants Erno's Bistro, Tigerpalast, Osteria Enoteca, Villa Merton; in Gießen über dem Restaurant Tandreas, in Herleshausen dem Hotel Hohenhaus und in Marburg über der Bel Etage im Vila Vita Rosenpark-Hotel.

Wer Friedberg (wegen Leib und Seele) im Navigator gespeichert hat, sollte auch das „Brunnenwärterhaus“ bei Bad Nauheim ausprobieren. Elvis-Presley mag als amerikanischer GI die Jugendstil-Architektur der Kurstadt geschätzt haben, heute verbindet man die Landpartie mit einem Besuch bei **MELANIE** und **WOLFGANG ZULEGER**. Das Wirtsehepaar setzt in einem spätbarocken Gebäude am Orts-

rand auf klassische, gleichwohl ambitionierte Küche. Bei Zulegers – nomen est omen? - dürfen die hausgemachten Spätzle in reichlich bemessenen, perfekt gewürzten Saucen regelrecht baden, ohne daß das Gericht ins gutbürgerlich Deftige abdriftet. Im Sommer sitzt man auf der idyllischen Terrasse oder im Biergarten unter alten Linden und Kastanien mit Blick auf die restaurierte Jugendstil-Trinkhalle im Park.

Wer weniger weit schweifen möchte, der kann auch im Herzen des Rhein-Main-Gebiets fündig – und glücklich – werden. Denn es tut sich was in hiesigen Küchen. Küchenqualität und Auswahl werden immer besser. ▶



JUAN AMADOR



MARKUS MEDLER

Der meistdiskutierte Newcomer der Saison ist zweifellos die King Kamehameha Suite. Auf 700 Quadratmetern deckt der neue Vergnügungspalast rund um die Uhr fast alle Lebenslagen ab. Wo früher die Allianz-Vorstände residierten, trifft „man“ sich jetzt zu Meetings oder Besprechungen in der cool-schicken Atmosphäre der King Ka-Suite, wie sie zungenschonend heißt. Die Mischung aus Café, Bistro, Restaurant, Bar, Lounge, Eventschauplatz und Salon kommt an. Vom Frühstück im repräsentativen Marmor-Entree über Business-Lunch im Bistro auf der Empore bis zum gehobenen Dinieren im (Nichtraucher-) Restaurant. Man sitzt unter ausladenden roten Kristall-

lüstern, Rückzugsmöglichkeiten bieten die beiden Bars und die Rothschild-Lounge mit gut sortiertem Humidor. Alles ist hausgemacht, vom Sandwich an der Take-out-Theke bis zu den Pralinés im Restaurant. Dafür stehen Betriebsleiter Daniel Rudolph, vorher zweiter Mann in Althoffs Main Plaza, und Küchenchef **ALAN OGDEN**. Der aus den USA stammende Koch stand lange bei Gewürz-Guru Ingo Holland im Alten Rentamt in Klingenberg am Herd. Er bekocht seine internationalen Gäste mit einer originellen Weltküche. Manchen blieben im Bistro bisher vor allem die ambitionierten Preise in Erinnerung. Das ist im Restaurant mit Preisen für Hauptge-

... DENN DER SÜDEN LIEGT SO NAH!

Das Gebäude aus dem 19. Jahrhundert in Niederrad hat noch immer ein wenig die Aura einer Apfelweinwirtschaft (was lange Jahre auch zutraf). Auch der Name Weidemann verheißt den gutbürgerlichen Charme eines Traditionsbetriebs. Tritt man jedoch ein, ist es ein wenig wie in den charmanten Lokalen des Pariser Montmartre: warme Terrakotta- und Rosttöne an den Wänden, viel Liebe zum Detail und Inhaber Angelo Vega heißt seine Gäste von Herzen willkommen.



Sobald man das Weidemann betritt, ist sie da: diese Gastfreundschaft und Wärme, die einem heutzutage in den Szenelokal oft fehlt und die für jemanden wie Gastronom Angelo Vega unerlässlich

ist. Er übernahm das Lokal vor 24 Jahren und machte es zu einer Institution unter den gehobenen Gastronomiebetrieben in Frankfurt. Das liegt vor allem daran, daß der temperamentvolle Spanier den etwas antiquierten Terminus „Gasthaus“ noch heute wörtlich nimmt – nur eben seinen Wurzeln entsprechend auf die unpräzisen, leichte mediterrane Art.

Dieser Anspruch beginnt bereits bei der Bestellung: Zwar läßt die Karte die Herzen jedes Liebhabers südeuropäischer Küche sowie exzellenter Weine höher schlagen, doch Zeit für Empfehlungen oder spezielle Wünsche und Zusammenstellungen ist immer. Wer die Symbiose aus anspruchsvollster spanischer Küche und italienischer Raffinesse erst einmal testen möchte, der kann auf Wunsch verschiedene Tapas bestellen. Überhaupt setzt Angelo Vega verstärkt auf Multikulti, was die Speisen betrifft, denn letztlich ist die Basis jeder gehobenen mediterranen Küche, ob französisch, italienisch oder eben spanisch, die Verwendung erstklassiger saisonaler Zutaten, wie etwa der kostbaren Öle, mit denen in der Küche des Weidemann gearbeitet wird, und die den einstigen „Geschmacksträgern“ But-

ter, Sahne und Creme Fraiche längst den Rang abgelaufen haben zugunsten leichter und vielseitiger Kreationen.



Im Sommer übrigens genießt man im Weidemann Kreationen wie Thunfisch auf weißer Polenta und Chorizo-Sauce oder Täubchen mit Morcheln und Taggiasca-Oliven auf Pilzrisotto stilecht unter alten Kastanienbäumen im idyllischen Sommergarten. Und all jene, die etwas wollen, das einem so richtig spanisch vorkommt, sollten sich den spanischen Gourmet-Kalender des Weidemann für den Sommer vormerken: Freitags und samstags wird im Juli Valencia kulinarisch präsentiert, im August geht es nach Kastilien und im September nach Katalonien.

WWW.WEIDEMANN-ONLINE.DE

WO FRÜHER DIE ALLIANZ-VORSTÄNDE RESIDIERTEN, TRIFFT „MAN“ SICH JETZT ZU MEETINGS ODER BESPRECHUNGEN.

King Kamehameha-Suite

richte von bis zu 40 Euro für figurfreundliche Mini-Portionen nicht anders. Während im Bistro Volkstümliches wie Caesar's Salad, Tunfisch-Tatar und auf einer Seite angebratenes Rindertatar Spaß machen, können die Macher im „Fine dining-Restaurant“ noch manch ungeschöpftes Potential heben. Die Voraussetzungen sind bestens: Die Weinkarte macht mit 450 Positionen und Schwerpunkt Deutschland und Frankreich Spaß, der junge Service kennt sich prima aus und gleich zwei Sommerterrassen erlauben ein King Ka-Leben „al fresco“.

Zur Perle des Westends könnte das Leon an der Feuerbachstraße 5 werden. Der Inhaber des kleinen Souterrain-Lokals mit der schönen Terrasse ist Alfred Leon, der vielen Gästen aus Meyer's und Holbein's bekannt ist. Ganz ohne Schnörkel sitzt man in den beiden weißgestrichenen Räumen mit Tonnengewölbe. Chefkoch **JOAQUIN BADIA TARDIO** (vorher Frankfurter Botschaft) läßt modern-mediterrane Gerichte auftischen.

Aus dem Biancalani kommt Chefkoch **THOMAS HAUS**, der das Restaurant von Ardi Goldmans Hotel „25hours“ an der Hanauer Landstraße in kürzester Zeit zum Szene-Liebling emporgekocht hat. Statt der im Biancalani gepflegten toskanisch-emilianischen Küche überzeugt er nun im Goldmans mit einer deutlich anderen (Küchen-) Handschrift: Gelungenen Gerichte einer neuen deutschen Küche. Deshalb stößt manchem im Goldmans wohl nur der - offenbar gewollte - Stilmix im Ambiente einer angedeuteten maritimen Kajüte auf. Es wirkt ein wenig, als wären den Architekten die Ideen, nicht aber die Requisiten und Accessoires ausgegangen. Fürs gastronomische Konzept zeichnet übrigens der Frankfurter Erfolgsgastronom Nikolaos „Nikos“ Gatzias verantwortlich. Zu seinen Objekten zählen die Sansibar, Central Park- der nach der Renovierung in „Long Island“ umbenannt wird, Das Leben ist schön und Long Island Beach.



THILO HANKE

Renoviert hat **ANGELO VEGA** vom Weidemann in Niederrad. Seine seit Jahren bewährte mediterrane Küche mit den spanischen Einflüssen trägt nun buntere Farben und hat sich auch den übrigen Mittelmeer-Küchen geöffnet. Im großen Garten des versteckt in Niederrad gelegenen Restaurants sitzt man sehr romantisch unter alten Kastanien.

THILO HANKE wird als frisch gebackener Küchenchef im Hotel Jagdschloss Kranichstein bei Darmstadt viele Hochzeitsgesellschaften zu bekochen haben. Wo Joschka Fischer einstmalis seine xte Hochzeit feierte, verleiht nun der gebürtige Franke dem Schloß-Restaurant „Landgraf Ludwig VIII“ neuen Schwung. Auch Kochkurse veranstaltet er und im Sommer packt er köstliches Finger-Food in Picknick-Körbe: Für das gepflegte Speisen auf der Wiese im nahen Schlosspark.

Und auch das Kempinski Hotel Gravenbruch hat mit dem Elssässer **MICHEL RINKERT** einen neuen Chef de Cuisine,

der die Speisekarten der beiden Restaurants neu zusammengestellt hat. Gerade erst wurde die Nobelherberge vor den Toren Frankfurts von der DEHOGA, dem Hotel- und Gastättenverband, als Fünfstern-Superior-Hotel klassifiziert.

In der Rheingau-Burg Schwarzenstein in Geisenheim hat sich das Küchenkarussell einmal mehr gedreht. **SVEN MESSERSCHMIDT** ist nach Benedikt Faust und Raffaele Cesare Cannizzaro bereits der dritte Herdkünstler in der dreijährigen Geschichte seit Wiedereröffnung der Burg. Nun soll mit dem jungen Cottbuser Ruhe einkehren. Messerschmidt hatte sich mit nur 25 Jahren als damals jüngster Koch Deutschlands seinen ersten Michelin-Stern erköcht („Husarenquartier“ in Erftstadt). Damit Gourmetgäste und Tagesausflügler nicht übereinanderstolpern, ist das Gourmet-Restaurant vom historischen Teil der Burg in den lichten Gartenpavillon umgezogen. Wanderer und Ausflügler werden im historischen Haupthaus mit der tollen Terrasse von Stephan Kellermann bekocht. ▶

„LOCKER, LEICHT, MODERN, BEZAHLBAR“

Stamatios und Christos Simiakos, Medici



SVEN MESSERSCHMIDT

Problematisch wird es oftmals, wenn Köche ihre Popularität nutzen, um kräftig zu expandieren. Doch wo der berühmte Name draufsteht, muß er nicht unbedingt auch drin sein, bzw. am Herd stehen. Ohne Qualitätszugeständnisse funktioniert derlei bei den Großen der weißen Zunft – wie etwa Multi-Sterne-Koch Alain Ducasse – nur mit perfekter Organisation. Das hat auch Juan Amador erfahren, immerhin Hessens bester Koch, der neben seinem Restaurant in Langen, die Eventlocation „Atelier“ in Fechenheim betreibt. Im letzten Sommer hat Amador auf Mallorca dann nicht nur Hochzeit mit seiner Viktoria gefeiert, sondern auch ein Restaurant im Golfclub Son Vida eröffnet.

Im Herbst kam noch die Wiesbadener Tasca an der Taunusstraße dazu: Eine Art neuzeitliches Gasthaus, Amador light, ganz ohne Ausflüge in die molekulare Küche. Im Ableger kocht **MARKO RICHTER**, ein ehemaliger Amador-Mitarbeiter, der zuvor im MainTower am Herd stand und eher folgenlos gegen die Aussicht aus 200 Metern Höhe ankochte. Im Tasca by Amador mußten die Gäste anfangs die Zutaten der grotesk kleinen Portionen förmlich suchen; während sehr erwachsene Preise berechnet wurden. Nach Intervention des Meisters fallen die Zuteilungen mittlerweile großzügiger aus, hat sich die Tasca als nette Wiesbadener Ess-Adresse neben den Platzhirschen „M“ (ebenfalls Taunusstraße), Käfer's und Tsvai etabliert.

Ähnlich, wenn auch auf völlig anderem Niveau, ergeht es **MIRKO REEH**, dem Küchen-Allrounder mit Bornheimer Kochschule, der das „Wilmenroth“ in Königstein übernommen hat. Es kocht der Koch der früheren Pächter, während Reeh eher virtuell, also gar nicht, am Herd des nach dem ersten deutschen TV-Koch benannten Lokals steht. Mit dem Zusatz „am Taunus“, aber doch stadtnah, zudem mit Parkplätzen reich gesegnet, kann die eher triste Bürostadt Eschborn punkten. Viele City-Adepts zieht es ins Glashaus des Beyond, wo Inhaber Tim Plasse (Mit-Gründer von KingKa, EDMW, Minibar) sein rundum gelungenes Restaurant auf zwei Etagen und mit zwei Terrassen etabliert hat. **CARSTEN BUTTLER** kocht Gerichte, die allen schmecken und trotzdem alles andere als banal oder langweilig sind. Eine solche Küche, die auch beruflichen Offessern die Auswahl schwermacht, wünschte man sich öfter. Und das bei normalen Preisen. Vergleichbares bieten in der Frankfurter City nur noch die Brüder **STAMATIOS** und **CHRISTOS SIMIAKOS** im

„Medici“: Locker, leicht, modern, bezahlbar. Ihr unprätentiöses Lokal ist mittags einer der beliebtesten Treffs für Business-Lunch, abends geht es bei Kerzenschein unter dem pompösen Wandgemälde à la Rubens geruhsamer zu.

Direkt in der Fressgass' erweitert der Feinkost-Betrieb Zarges sein Angebot um ein Gourmet Restaurant. Architektonisch umgestaltet durch Jacques Garcia, der schon für das Pariser Hotel Cos-



STAMATIOS &
CHRISTOS SIMIAKOS

tes verantwortlich zeichnete, soll die Küche ihren Schwerpunkt bei der klassischen französischen Cuisine haben, aber mit modernen Akzenten. Der Österreicher Alfred Friedrich wechselt dafür von seiner Position als Küchenchef des 3-Sterne-Hauses „Residenz Hans Winkler“ im bay-



CHRISTOPH RAINER

erischen Aschau in die Frankfurter City. Auch hier ist er kein Unbekannter, hatte er sich im Brückenkeller doch schon 2 Michelin-Sterne erkocht.

Der kulinarisch eher beschaulich-träge Taunus lebt. Ja, er beginnt geradezu zu brodeln. In Kronberg rumort es in den Küchen wie wohl nie zuvor. Der hoch gelobte **UWE WEBER** ist vom „Emma Metzler“ im Frankfurter Museum für Angewandte Kunst (MAK) in die Villa Philippe nach Kronberg gewechselt. Als kochender Teilhaber steht er in seiner blitzblanken Glas-küche und bekocht die beiden gastlichen Etagen einer restaurierten Villa.

Den Kochlöffel im Emma Metzler hat **BURKHARD LINDLAR** übernommen. Er kommt vom Victorian in Düsseldorf und ist im Rhein-Main-Gebiet kein Unbekannter. Unter seiner Ägide hatte das Restaurant Français im Frankfurter Hof einen Miche-

lin-Stern. 1999 machten sich Lindlar und Frau Claudia mit der „Grünen Gans“ in Weinheim an der Bergstraße selbständig.

In der Kronberger Altstadt haben **CLAUDIA** und **STEFAN ALLGAIER** das verwaiste „Tafelhaus“ übernommen und in „Grüne Gans“ umbenannt. Damit knüpfen sie an den früheren Namen des Lokals an, der übrigens gut zum „Zum Grünen Wald“ paßt, das ebenfalls die Allgeiers betreiben. Die beiden „grünen“ Lokale liegen nur 200 Meter voneinander entfernt. Die Gans wartet mit deutsch-französischer Hausmannskost auf, während im „Grünen Wald“ der Franzose **VINCENT OROZCO** die Küchenregie übernommen hat. Sein Kurs: mediterran.

Mit **CHRISTIAN BAUR** hat im Schloßhotel Kronberg ein veritabler Sternekoch angeheuert. Der 29jährige Allgäuer kommt aus der Meersburger „Residenz am See“

und bekocht nun die Schloß-Gäste in einem prächtigen Saal. Den Kontrapunkt zum imposanten Ambiente aus sechs Meter hohen Decken und großformatigen Gemälden und kostbaren Gobelins setzt Baur mit Peppig-Klassischem, serviert vom herrlich nostalgischen Grandhotel-Service alter Schule. Baur's Verpflichtung markiert einen Wendepunkt im Konzept des Schloßhotels, das kulinarisch bisher nicht von sich reden machte.

Doch auch das Schloßhotel hat Mitbewerber bekommen. Das Team des 22 Zimmer kleinen Boutique-Hotels Villa Rothschild im nahen Königstein hat ehrgeizige Ziele und will das beste im ganzen (Hessen-)Land werden. 1888 erbaut, liegt der einstige Sommersitz der Frankfurter Bankiersfamilie (vormals Hotel Sonnenhof) in einem zehn Hektar großen Park. Das Restaurant im Glas-Pavillon hat zwei Ebenen, die mit Schiffstauen abgetrennt sind, und in dem allein die geblühten Sesselpolster ein wenig Farbe ins Spiel bringen. War der Service anfangs noch nicht ganz eingespielt und konnte seine Beratungsqualitäten nicht allen Gästen beweisen, präsentierte sich die Küche mit **CHRISTOPH RAINER** in bester Verfassung. Er hat bei Dieter Müller und Heinz Winkler gelernt und kocht jetzt, erstmals als Küchenchef, klassisch mit mediterranem Einschlag und regionalen Bezügen.

Gewinner dieser Küchen-Evolution in Rhein-Main sind die Gäste, die immer mehr empfehlenswerte Adressen zum Ausprobieren haben. Wettbewerb belebt eben auch das Küchen-Geschäft. Zur Freude der Genießer. ■

BUCHTIP

In der 2. aktualisierten Auflage haben die freie Journalistin & Top Magazin Redakteurin Barbara Goerlich und FAZ Journalistin Jacqueline Vogt die 77 schönsten Restaurants und Lokale für den Sommer aus Rhein Main und Umgebung entdeckt.

