

WO KÖCHE EINKAUFEN

Zum guten Kochen gehört der richtige Einkauf. Für Frankfurter Genießer kein Problem. Was haben Hobbyköche bisher nur gemacht, wenn sie fangfrischen Fisch für die Sushi-Tafel brauchten? Frischen Koriander für thailändische Gerichte? Erstklassiges Geflügel fürs Weihnachtsmahl? Und dann auch noch die passenden Getränke? Die Zeiten, in denen Hobbyköche eher zufällig über exotische Zutaten stolperten, und die Qualität der Produkte eher Glückssache war, sind vorbei. In Frankfurt, immerhin die internationalste deutsche Stadt, hat sich ein wahres Dorado an Shops aufgetan. Keine Zutat zu exotisch, als daß man sie nicht in guter Qualität hier bekommen könnte. **Von Barbara Goerlich**

Kein Wunder. Mit 22 000 Tonnen ist der Frankfurter Flughafen der größte Umschlagplatz für frische Fische in Deutschland - noch vor Bremerhaven und Hamburg. Für die verderbliche Ware gibt es in der Cargo-City ein eigenes, 9000 m² großes Gebäude. Drei Tonnen Eis werden jeden Tag erzeugt, damit der Fisch auch beim Weitertransport frisch bleibt. Wer in einer Taverne in Griechenland einen Fisch bestellt, bekommt vielleicht Ware aus Afrika, die auf dem Frankfurter Flughafen umgeschlagen wurde.

Das TOP Magazin hat sich bei Frankfurter Top-Gastronomen und Köche umgehört, wo sie einkaufen. Herausgekommen sind einige Tips fürs kulinarische Shoppingvergnügen, die nicht nur gewerblichen Großverbrauchern vorbehalten sind. Auch wenn der eine oder andere Genannte an Privatleute nicht verkaufen mag? Kein Problem. Bitten Sie einfach den Gastwirt Ihres Vertrauens, Ihnen etwas mitzubestellen oder vom Großmarkt am Martinszehnten etwas mitzubringen. Frühaufsteher könnten ihren Lieblings-Patron zum Einkaufen begleiten und sich abgucken, worauf ein

Profi achtet. Denn: „Einkaufen ist Chefsache“, findet Paolo Vargiu, der für sein Restaurant „Aubergine“ höchstselbst zwei Mal pro Woche zu nachtschlafender Zeit ins Frischezentrum am Martinszehnten fährt. Im Sommer kauft er dort „tolle Beeren“, ganzjährig Zucchini, Paprika oder Salat. Als Frühaufsteher schaut Vargiu oft schon um acht Uhr morgens in der „Feinkosthalle Venos“ in Rödelheim, was an frischem Fisch da ist. Dort kauft er auch gern frisch angelieferte Vongole aus seiner italienischen Heimat. „Die sind dienstags am frischesten“, hat der Patron festgestellt. Immerhin werden bei Venos jede Woche bis zu zehn Tonnen verschiedenste Fische und Meeresfrüchte, insbesondere aus Südeuropa, umgeschlagen (**Venos, Rödelheimer Landstr. 75-85, Bocken-heim, www.venos.de**). Den Pecorino – sieben, acht ganze Käseläibe – läßt er sich alle zwei Monate aus seiner sardischen Heimatstadt schicken. Von diesen Prachtexemplaren verkauft er auch schon mal welche an gute Gäste weiter. In Sachen Brotkompetenz haben nach Vargius Meinung die Deutschen den Italienern einiges voraus. Den Metzger seines Vertrauens

hat er im toskanischen Pistoia bei Florenz sitzen. Metzger Marini in Pistoia arbeitet strikt handwerklich. Denn Fenchelsalami, Mortadella, Lardo und Bresaola sind auch schon dem Gourmetmagazin Feinschmecker lobend aufgefallen. Vargiu läßt sich die Köstlichkeiten per Spedition schicken. Käse kommen von der Elsässer Firma Spiegel bei Marlenheim, die die halbe hiesige Gastronomie mit Käse, aber auch Wachteln, Tauben, Rebhühnern beliefert und von der die berühmte Milchlammkeule der Aubergine stammt.

Stamatios Simiakos und sein Bruder vom Erfolgsrestaurant „Medici“ werden drei Mal täglich frisch beliefert. Das macht Edelfisch in Greisheim natürlich für gute treue Kunden und keinesfalls für Privathaushalte. Die Medici-Brüder beziehen rund 80 Prozent ihrer Waren vom Frischeparadies: „Die führen Topprodukte von Fleisch über Fisch bis hin zu Trüffeln und vielem mehr.“ Wenn er etwa um 14 Uhr Steinbutt bestellt, „bekomme ich ihn bis 18 Uhr frisch geliefert“, erzählt Stamatios Simiakos. Ähnlich ist es mit Gemüsehändler **Altundal** aus der nahen ▶



GEMÜSESTAND ALTUNDAL

Kleinmarkthalle, der morgens per LKW Gemüse und Kräuter am Medici anliefert, aber auch schon mal nachmittags schnell einen Korb frische Steinpilze oder Kräuter im Medici vorbeibringt. Das gute Brot – Oliven- oder Zwiebelbrot – beziehen die Brüder von einem Großanbieter, der auch Witzigmanns Palazzo und andere Topgastronomen beliefert (www.panexpert.de), aber – noch - nicht an Privathaushalte liefert.

Klaus Brankamp, der die Köche im größten Frankfurter Cityhotel, dem InterConti, dirigiert, muß entsprechend große Mengen ordern, um den Betrieb und die hungrigen Gäste am Laufen zu halten. Fisch, Schalen- und Krustentiere bezieht er auch in großen Mengen gern von der Deutschen See, die mittlerweile „**Frischeparadies**“ heißt, in Griesheim ihren Sitz hat, und auch unter Hobby-Köchen bestens bekannt ist.

Fleisch bezieht er von WFS in Walldorf, die allerdings nur Großkunden und die Top-Gastronomie mit US-Beef und (Bio-)Fleisch beliefern. Von dort beziehen Gastronomen auch Spezialitäten wie Wagyu, Holsteiner Rind- und spanisches Iberico-Schweinefleisch. Der Interconti-Käse stammt vom Affineur Tourette, der fast die gesamte Frankfurter Top-Gastronomie und auch diverse Frankfurter Käsehändler beliefert.



Das Weihnachts-Erlebnis...

...der besonderen Art:

- Adventssonntage: Feiertagslunch für 29 € pro Person
- Heiligabend: Festliches Weihnachtsmenü für 54 € pro Person
- 25. und 26. Dezember 2007: Von 12 bis 15 Uhr weihnachtlicher Festtagslunch für 35 € pro Person
- Silvester: 5-Gang-Menü inkl. Aperitif und Neujahrsdrink, Feuerwerk und ab 24 Uhr feiern in der **MARITIM** LifeStyle Bar für 125 € pro Person

Informationen und Buchung:

Theodor-Heuss-Allee 3 · 60486 Frankfurt/Main · Tel. 069 7578-1206 · info.fra@maritim.de · www.maritim.de


MARITIM
Hotel Frankfurt



ME.TA. IMPORT-EXPORT GMBH



Viele Frankfurter Gastronomen – und Privatleute – kaufen noch immer traditionell bei „Edelfisch“. Dahinter steckt jedoch längst das zu Oetker gehörende „Frischeparadies“ (**Lärchenstr. 101, Frankfurt-Griesheim. www.frischeparadies.de**), dessen Keimzelle der Frankfurter Fischspezialist einmal war. Man kann Stunden dort verbringen und sich durch die Regalreihen mit den Produkten aus aller Welt arbeiten. Schwerpunkt im Angebot sind Fisch und Meeresfrüchte in einer neun Meter langen Kühltheke. In drei begehbaren Kühlräumen sind Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel sowie Molkereiprodukte und frische Pasta untergebracht. Besonders gut sortiert ist man bei thailändischem Gemüse. Das Gesamtsortiment umfaßt rund 4000 Artikel aus 70 Ländern. Das Hauptgeschäft läuft allerdings hinter den Kulissen ab. Dort werden die Bestellungen der Gastronomen kommissioniert und bis zu drei Mal täglich ausgeliefert. Mit Kai Schattner hat das Frischeparadies einen Marktleiter, der als langjähriger Sommelier des Wiesbadener Restaurants „Ente“ im Nassauer Hof, auch ein besonderes Händchen fürs Weinangebot beweist. Stammkunden kaufen montags in Griesheim ein: dann gibt's 15 Prozent Rabatt auf alles.

Orientalische Zutaten und Gewürze oder frische Merguez-Lamm-Würstekauff Volker Drkosch am liebsten in der Münchner Straße 55 beim marokkanischen Gemüsehändler (**Yaaskoubi GmbH, Tel 069-23 32 52**). Feinherbes Olivenöl von besonderer Güte wie das „Olio extra vergine“ von Poggio al Mulino kauft der Meisterkoch direkt beim Erzeuger Henner Prefi ab Lager in der Münchner Straße 45

(Abholung oder Versand). Die Öle der drei Sorten Frantoiano, Muraiolo und Leccino aus biologischem Anbau zwischen Florenz und Siena ergeben jährlich nur ca. 1.500 Flaschen. (**Henner Prefi / Poggio al Mulino, Münchner Straße 45, 60329 Frankfurt, Tel. 069-62 60 38**).

Die Köche Frank Buchholz (Restaurant Buchholz Mianz) oder auch Oliver Heberlein (Kempinski Falkenstein) schwören auf biologisch gezogenen Zitronen- oder Orangenthymian sowie die Riesenauswahl von Kräuterbauer Burghart Koch. Seine Gärtnerei „Otzberg Kräuter“ hat ihren Sitz in Wiesbaden (**Otzberg Kräuter, Erich-Ollenhauer-Str. 87b, 65187 Wiesbaden, Tel. 0611-8 12 05 45**).

André Großfeld, seit einem Jahr der neueste Sternekoch Hessens, beglückt seine Gäste in Friedberg-Dorheim mit regionalen, bodenständigen, aber modern interpretierten Gerichten. Produkte, die seinem hohen Qualitätsdenken genügen, findet er in der unmittelbaren Nachbarschaft seines netten Lokals. Geflügel, Bio-Gemüse, Kräuter und Obst bezieht Großfeld vom benachbarten Hofgut Strohm. Seine Vermieter, die Grafen Solms, liefern Wild aus eigener Jagd, und der Ziegenfrischkäse wird nach Großfelds Vorgaben im hessischen Schlüchtern produziert. Dort stehen auch die acht Zicklein, die er im Laufe eines Jahres verarbeitet. „Man muß handwerklich was bringen“, findet er und will künftig, mit mehr Mitarbeitern, „noch mehr Gas geben“. Dazu gehört für ihn auch, mehr als nur die Edelteile eines Tiers zu verwenden. Täglich drei Brotsorten backt er frisch, kocht Marmelade ein und stellt eigene Wurst her.

Alles, auch die köstlichen Friandises von Lebensgefährtin Steffi, verkauft er im Restaurant an seine Gäste.

Neben dem erschlagenden Angebot der (Groß-)Händler hat Frankfurt eine ganze Reihe von Spezialistenläden zu bieten. So schwören die Damen aus dem Holzhausen-Viertel auf ihren Obst Franz'l an der Eckenheimer Landstraße. In Hannes Schäfers Obst- und Gemüse-Lädchen geht's familiär zu. Man nimmt sich nicht nur Zeit für fachkundige Beratung, sondern auch für einen kleinen Schwatz. Der Rucola kommt aus Oberrad. Die Tomaten riechen und schmecken wie Tomaten. Neben exotischen Früchten stehen Bioland-Produkte und Weine aus Italien und Frankreich zur Auswahl (**Obst Franz'l, Glauburgstraße 62, Eckenheimer Landstraße, Tel. 069-59 14 54**).

Auf der Freßgaß bricht der ungekrönte Frankfurter Obst- und Gemüsepapst Alexandros alle Beliebtheitsrekorde. Bei dem charmanten Griechen gibt es wirklich alles, was sich Obst- und Gemüsefreaks wünschen – selbstverständlich nur beste Qualität, und die hat hier ihren Preis: Ein Schälchen französische Morcheln, zahnstocherschlanke Keniaböhnchen, Minimaiskölbchen, Bambussprossen. Erdbeeren und Spargel stammen aus Deutschland, die Lychees aus Madagaskar, und die Minibananen reisen aus Kolumbien per Flugzeug an (**Obsthaus Alexandros, Freßgaß/Große Bockenheimer Straße 35, Tel. 069-28 46 48**).

Raus aufs Land und Milch holen? Das tun viele, denn die naturbelassene Vorzugsmilch von den glücklichen Kühen ▶



ALEXANDROS/FRESSGASS'

des Hofguts Hohenwald ist einmalig im Frankfurter Raum. Von der artgerechten Haltung der Hohenwald-Kühe kann sich jeder in den Ställen gleich hinter dem Verkaufsladen selbst überzeugen. Außerdem sind die Kühe manchem Autofahrer aus dem Verkehrsfunk bekannt, weil immer mal wieder eine der Schwarzbunten ausbüxt und auf der Bundesstraße nach Kronberg herumspaziert. Es könnte aber auch eins der Limousin-Rindviecher sein, die das ganze Jahr über draußen bleiben, bevor sie ihren letzten Weg in die Hohenwald-Metzgerei gehen. Wurstwaren aus eigener Schlachtung wie die Hofgut Knacker und Pfeffersalami haben viele Fans (**Hofgut Hohenwald, Oberurseler Straße 69, 61476 Kronberg/Oberhöchstadt, Tel. 06173-6 13 74**).

Auf einem Bauernhof wie aus dem Bilderbuch lebt und arbeitet die Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelder Hof in Bad Vilbel nach Demeter-Richtlinien. „Dotti“-Fans schwören auf das Holzofen-Vollkornbrot, das im Knusperhäuschen – neben dem Spielplatz – gebacken wird. Und sie schwärmen von den Kreationen der Hofkäserei: Labkäse, Quark, Schichtkäse, Sauermilch, Saure Sahne und die weithin gerühmten Möhrenlaibchen, die frischen Karottensaft enthalten. Dazu ein gut sortierter Hofladen (**Dottenfelder Hof, 61118 Bad Vilbel, Tel. 06101-641 86**).

Alles andere als idyllisch betritt man über eine Laderampe im Hinterhof den Mercatone Taurano im Ostend. Die riesige Lagerhalle ist bis unters Dach angefüllt mit

italienischen Köstlichkeiten. Pasta satt, Reis für alle Risotto-Fälle, Gebäck, Tomaten, eingelegt, getrocknet, natur – alles in riesiger Auswahl und jeder Preislage. An den Wurst- und Käsetheken kommt niemand vorbei, zumal auch die Großhandelspreise zum großzügigen Zulangen einladen. Täglich frisches Brot, dazu Mineralwässer, Wein- und Spirituosen (**ME.TA. Import-Export GmbH, Hanauer Landstr. 208-216, www.me-ta.de**).

Knusprige Algenchips und eine prima Sushi-Auswahl aus der Kühltheke locken Fans der japanischen Küche in den Superkato (**Kornmarkt 3**). Die stets freundlich lächelnden Verkaufsdamen erklären auch unkundigen „Langnasen“ gern, was alles zur Bereitung typischer Speisen aus dem Land der Morgenröte notwendig ist. Neben eingelegten Algenblättern, Bambus und anderen Gemüsen, getrocknetem oder gefrorenem Fisch, führt der kleine Superkato auch Sojaprodukte in allen Variationen. Und er hat die wohl größte Auswahl original japanischer Nudel-Fertiggerichte.

Am Stand von **Gisela Wong** türmen sich asiatische Gemüse, Wurzeln und frische Kräuter zu kleinen bunten Pyramiden. Wong importierte vor vielen Jahren als Erste die Genüsse aus der Heimat ihres

Ehemannes an den Main und gehört seither zu den Fixsternen der Kleinmarkthalle. Chinesischer Kohl, grüner und weißer Pak Choi, Süßkartoffeln, Coco-Yam Kartoffeln, Gemüsebananen und verschiedene Arten thailändischer Auberginen geben nur eine kleine Vorstellung von der Vielfalt ihres Angebots. Damit es auch in hiesigen Töpfen so köstlich duftet wie in thailändischen Garküchen

gibt es Ingwer, Zitronengras, Knoblauchschnittlauch, Galgant und die Ka-Wurzel. Asiatische Zutaten aller Art findet PR-Managerin und leidenschaftliche Köchin Gaby Wehle bei „Asia Land“ in der **Hostatostr. 20 in Höchst**. Dort decken sich auch viele asiatische Restaurantbesitzer mit Frisch- und Trockenwaren ein. (**Tel. 069-30 70 35**).

Favorit verwöhnter Selbstkocher ist der Händler Michael Risse. Kunden, die auf seiner Fax-Rundrufliste stehen, können bis mittwochs die feinsten Köstlichkeiten dieser Welt bestellen: Fleisch, Frischgeflügel, Fisch, exotisches Obst und Gemüse, Trüffeln und was die Welt der Gourmandise sonst noch bietet. Darüber hinaus hat der Qualitätsfanatiker ein Riesenangebot an Weinen, die wohl breiteste Sherry- und Portwein-Auswahl Frankfurts, bietet kubanische und karibische Zigarren und die feinsten Käse, direkt vom Affineur aus Straßburg (**Risse, Humboldtstr. 59, Frankfurt-Holzhausenviertel, Tel. 069-55 55 90**).

Sachenhäuser halten zusammen, deshalb ist es Ehrensache, daß sich das Hotel-Restaurant Maingau-Stuben vom Bäcker Hanss beliefern läßt. Aus seiner Backstube stammen die köstlichen Nuß-, Zwiebel-, Laugen- und Toskana-Baguettes und auch Vollkornvarianten, zählt Hotelchef Jörg Döpfner auf. Das Brezelmachen hat der Bäcker Hanss im Schwäbischen gelernt, weshalb er sie so dünn und knusprig wie kein anderer hinbekommt (**Bäcker Hanss, Brückenstr. 56, Sachsenhausen, Tel. 069-61 21 15**). Ansonsten setzt Döpfner wie viele Kollegen vor allem auf „Edelfisch“ und den Rungis-Express, der demnächst auch wieder anfängt, Privatkunden mit seinen Spezialitäten zu beliefern (**www.rungisexpress.com**).

STAND VON GISELA WONG



„DIE ZEITEN, IN DENEN **HOBBYKÖCHE** EHER ZUFÄLLIG ÜBER **EXOTISCHE ZUTATEN** STOLPERTEN, UND DIE QUALITÄT DER PRODUKTE EHER GLÜCKSSACHE WAR, SIND **VORBEI.**“

Wer gutes Brot in Frankfurt kaufen will, kennt die wenigen Adressen, wie den Bäcker Hanss oder den Bäcker Kronberger in der Vogelsbergstraße im Nordend, die beide noch handwerklich arbeiten. Kronberger ist eine der letzten traditionellen Stadtteilbäckereien, in denen Klasse statt Masse angesagt ist. 25 Sorten Brötchen, Baguettes (mit Walnuß oder „noir“ mit geröstetem Malz) nach französischem Rezept, Vollkornbrot aus selbst gemahlenem Bio-Getreide und die Kuchen im „Gâteau-Format“ (18 cm) sind heiß begehrt (**Bäckerei Kronberger, Vogelsbergstr. 19, Nordend, Tel. 069-43 15 85**).

Ansonsten sind in Frankfurt auch Vollkorn-Bäcker sehr beliebt, allen voran die **Mühlentäckerei** am Bornheimer Uhrtürmchen, dessen Stand und Laden nicht nur an den Bornheimer Markttagen (Mi, Sa) umlagert ist.

Bei deutschen Weinen steigen die Döpfners am liebsten selbst in die Keller und kaufen direkt beim Winzer. Die österreichischen Kreszenzen liefert **Böhme** aus dem Sachsenhäuser Wasserweg (**www.boehmewein.de**), während die spanischen Weine von La Vineria an der Hanauer Landstraße

(**www.lavineria.de**) kommen. Und wenn auf die Schnelle etwas ganz Spezielles in der Küche gebraucht wird, flitzen Döpfner oder einer seiner Köche auch mal in die Kleinmarkthalle. „Vor allem die asiatischen Stände haben es uns angetan“, sagt Döpfner.

„Besser sortiert als der Münchner Viktualienmarkt“, lobte einst Eß-Papst Wolfram Siebeck die Frankfurter Kleinmarkthalle. Das will was heißen von einem, der vor diversen Jahrzehnten auszog, die Deutschen zur Frischeküche zu bekehren. Um die unzähligen kulinarischen Schätze der Kleinmarkthalle zu heben, gibt es jetzt sogar ein eigenes Buch. In **„Die Kleinmarkthalle kocht“** serviert Autorin Eva Wolf **„Rezepte, Tips und Bilder aus der Frankfurter Kleinmarkthalle“**. Die Leidenschaft für das Markttreiben zwischen Liebfrauenberg und Hasengasse hat bei

der Frankfurter Texterin Eva Wolf nicht nur zu immer neuen Kochkünsten geführt, sondern nun auch zu ihrem wunderschönen Buch. Wolf, eine leidenschaftliche Hobbyköchin und Mitinhaberin der Frankfurter Werbeagentur Opak, entwickelte mit drei Freunden die Idee für ein Buch mit Rezepten aus der Kleinmarkthalle.

Die Kleinmarkthalle hat es aber wirklich in sich. Sie ist der legendäre Bauch von Frankfurt, liegt im Herzen der Stadt und – dank ihres genußreichen Angebots – vielen Menschen auch am Herzen, genauer: am Gaumen und im Magen. Ein Besuch dort ist wie eine Reise auf die Märkte der Welt: Es gibt einfach alles, was gut ist. ■

BUCHTIPP:

Das Buch „Die Kleinmarkthalle kocht“ enthält 150 Rezepte, klassische und moderne, einige hessische, aber überwiegend mediterrane Gerichte, die raffiniert und trotzdem einfach und unkompliziert zuzubereiten sind. Das Buch ist aber nicht nur Anleitung zum Kochen, sondern auch ein Bilderbuch mit 120 Fotografien von Paul Claessen. „Die Kleinmarkthalle kocht“ ist im Nizza-Verlag erschienen, hat 240 Seiten und kostet 24,90 €.



Traumhafte Bäder
mit Charakter
zum Wohlfühlen
und Genießen.

Sie finden bei uns
ausgesuchte Accessoires von
namhaften Herstellern.

badmanufaktur

Premiumbäder und mehr.