



IM NORDEND
MACHT DER KOCH,
was er will



„Carte Blanche“: Von Gerichten wie Juvenil-Ferkel mit Blaukraut-Risotto, Blutwurst, Blaubeeren und Belger Knolle (diese Seite) lassen wir uns in dem legeren Lokal (r.) gern überraschen



Im „Carte Blanche“ genießt man Sabling mit Fines-de-claires-Austern und Spinat-Hollandaise II, auf dem Main Tower die weite Aussicht

FEINE KOST UND Grüne Soße

In der Villa kocht André Großfeld – wie könnte es anders sein? – eine konsequent klassische, technisch tadellose Haute Cuisine, die den Gästen zwangloses Vergnügen und kein kulinarisches Kopferbrechen bereiten soll. Er gliedert seine Pfefferlinge, formt sie zu einem kleinen Katafalk, dekoriert diesen mit Röllchen von Petersilienwurzel, legt eine Basis aus mariniertes Kalbszunge auf den Teller, krönt ihn mit einem Tamarillo-Sorbet und richtet das Ganze wie eine kubistische Skulptur an. Den Wolfsbarsch taucht er in eine starke, klare, reine Waldpilzessenz, während sich die Wachtel als Brust und Praline zwischen einem Trauben-Couscous und glacierten Zuckerschoten in bester Gesellschaft fühlt: eine unverschätzelte und doch raffinierte Küche, die keine Missverständnisse zwischen Koch und Gast aufkommen lässt.

Im Falle von Frankfurt am Main gibt es allerdings ein fundamentales Missverständnis: Frankfurt liegt gar nicht am Main. Es liegt diesseits und jenseits des Mains, der in Wahrheit eine Demarkationslinie ist und die Stadt in zwei Universen teilt, in Hildebach und Dribbebach, hüben und drüben des Baches. Drüben ist Sachsenhausen, das ausnahmslos alle Sachsenhäuser für das gute, schöne, wahre Frankfurt halten. Sie haben dafür schlagende Argumente: Hier gibt es örtliche Ruhe mit großstädtischem Flair, stolze Gründerzeitgebäude ohne bourgeoisen Protz, einen gewachsenen Kiez mit solider Gefenfranzösischensystem und die Schokoladenseite des Mainufers mit dem spektakulärsten Skyline-Blick.

Ordentlichen APFELWEIN
trinken Sie hier unfallfrei:

- Der Wagner
- Zum Gemalten Haus

Nähe-Adressen im herausgegebenen Info-Guide (Seite 50)

Vor allem aber findet man südlich des Mains die meisten und besten Apfelweinkneipen. Dort trinkt man Ebbelwoi aus Bembeln, graublauen Steingutgefäßen, die mitunter die Größe römischer Amphoren erreichen, und zwar prinzipiell Schulter an Schulter in geselliger Runde auf harten Holzbänken. Nicht-Eingeübene haben anfangs Schwierigkeiten mit dem „Stöffche“, weil ihnen ein Gen zur Verarbeitung dieses säuerlich-ruppigen Getränks zu fehlen scheint; irgendwann gewöhnt sich die Darmflora an die Herausforderung. Passend zum hessischen Nationalgetränk ist man den Kanton der hessischen Nationalküche: die berühmte Grüne Soße aus den sieben Kräutern Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch oder Handkäs mit Musik, einen kräftigen Sauer-milchkäse mit rohen Zwiebeln, die für lustige Melodien zwischen den Pöbacken sorgen. Das ist eine deftige, ehrlche, in gargantuesken Mengen aufgetischte Kost – im „Gemalten Haus“ oder im „Wagner“ an der Schweizer Straße, den Sachsenhäuser Champagnélysées, sieht man oft verzweifte Ostasiaten vor Fleischbergen sitzen, die partout nicht kleiner werden wollen. Natürlich wird in Sachsenhausen auch raffiniert gekocht, im „Lehniger“ etwa, im „Emma Metzler“ oder „Carmelo Greco“. Doch das bleibt die Ausnahme, filigrane Feinkost überlassen die Sachsenhäuser lieber diesen komischen Nordfrankurtern auf der anderen Mainseite.

„Was fer Ferz“, was für ein Quatsch, würden die Sachsenhäuser grummeln, wenn sie aus Versehen den Main überquerten und sich ins Nordend verirren, ins gefenfranzösisch Frankfurt par excellence. Man muss nur einmal den Oeder Weg entlangschlendern, der entgegen seinem Namen der Laufsteg der Doppelverdienenzweckfamilien ist, und schon hat man das Wesen dieses Viertels begriffen. In Feinkostboutiquen treffen sich Amateur-Robuchons, in Weinhaus philosophische Debaterclubs, in einer ehemaligen



„Lafleur“: Der Aal mit confiertem Eichelschwein-Bauch in dashi-Sud ist göttlich, das verglaste Restaurant das schönste der Stadt

Tankstelle hat es sich eine Mikrobrauerei gemütlich gemacht. Auf den Straßen stecken die Väter ihren Nachwuchs ins Tragetuch, während die Mütter auf Retro-Vespas durch ihr Großstadtdyll knattern und ein Küchenstudio mit Schnäppchenpreisen wirbt – das Sonderangebot kostet bloß noch 26 000 statt 39 800 Euro.

Nur im Nordend kann es ein Restaurant wie das „Carte Blanche“ geben, das von seinen Gästen komplizierthafte Einverständnis erwartet und dessen Intimität trotzdem nie aufdringlich wird. Der junge, blendend gelaunte Koch Sebastian Ziese erzählt der Kundschaft, was er heute eingekauft hat, fragt nach Vorlieben und Unverträglichkeiten und tischt dann ein Überraschungsmenü auf. Genauso verfährt man bei den Weinen: Sommelier Philipp Schwantje, ein Hessebub mit einem derart schenontobren Dialekt, dass er auch im „Blauen Bock“ hätte auftreten können, ist die wandelnde Weinkarte und enttäuscht das Vertrauen nicht, das man zwangsläufig in ihn setzen muss. Böse Überraschungen braucht man ohnehin nicht zu befürchten. Bei der Forelle, auf der Haut gebraten, auf eine Forellentomate gebettet, von geröstetem Pampeln begleitet, sind *Ambition* und Ergebnis ebenso spielerisch im Lot wie bei der Gans mit Perlbohnenbrust und italienischem Brotsalat – lauter schöne, schlüssige Gerichte, handwerklich perfekt, gewiss keine Hochküche, aber die vermisst man hier auch nicht. Das Duroc-Schwein übertrifft sogar alle Erwartungen,

ein großartiger Teller mit Filet, Bauch, Rippe und Hackbraten, arrondiert von Rotkraut-Risotto, herrlich komplex, doch ganz ohne artistische Angeberei.

So ist nicht nur diese Küche, so ist die ganze Stadt. Nichts Subotisches hat Frankfurt, und die Erklärung dafür findet man ausgerechnet in Vierteln wie dem vorsehnen Westend mit seinen Sandsteinvillen und Neun-Zimmer-Wohnungen. Doch es ist kein makellooses Ensemble, sondern wird immer wieder von Wohnschubkartons aus den 50er-Jahren mahtriert, die einst die Bombenlücken schlossen und den Frankfurtern die Verwandlungen der Geschichte, die Wankelmütigkeit des Schicksals vor Augen führen. So lernt man seine Lektion in Demut.

Demut ist auch das Wort, das Andreas Krolk am treffendsten beschreibt. Er kocht im „Lafleur“, dem besten und schönsten Restaurant Frankfurts, das im Palmengarten mitten im Westend residiert, vom Architekten Martin Elsaesser in den 20er-Jahren als grazil geschwungener Gaspavillon entworfen. Krolk wuchs im fruchtbaren Mansfelder Land in Sachsen-Anhalt auf und musste als Kind oft den Eltern helfen, die zur Selbstversorgung in der sozialistischen Mangelwirtschaft Schweine, Hühner, Gänse, Kaninchen züchteten und zwei große Gärten hatten. Damals empfand er das als Plackerei. Heute aber weiß er, dass seine Kindheit ein Privileg war, weil das Obst und Gemüse immer zum idealen Zeitpunkt geerntet, das Vieh immer im idealen Moment geschlachtet wurde. Und dieser Idealgeschmack hat sich in sein Gehirn gebrannt, er ist es, der sein ganzes Tun als Koch beherrscht.

Die Perfektion, nicht die Perfektionierung des Produkts ist Krolks Leitmotiv. Er belegt eine Tranche vom Aal mit einer confierten Bauchscheibe vom Eichelschwein und macht aus diesen *Aosna-Rabauken*, die sich im Grunde nicht ausstehen können, die saftmütigsten Freunde, aneinandergekuschelt in einer Ickbana-Landschaft aus *anesho*-Sesam, *dashi*-Sud, *ponzu* und Pak-Choi. Bei ihm braucht die getauchte Jakobsmuschel nicht mehr als eine Steinpilz-apernade, Zitrone, Haselnuss und Blumenkohl, um zu einem vollkommen austarieren Gericht zwischen Süße und Säure, Meer und Wald, Wucht und Finesse zu werden. Mit solchen Tellern schenkt Andreas Krolk seinen Gästen und seiner Wahlheimat wunderbare Momente. Denn so glücklich Frankfurt von und mit seinen Kontrasten auch leben mag, so gut ist es, wenn sich Widersprüche in schönster Harmonie auflösen. ▶▶▶

Zum ÜBERNACHTEN gibt es viele Optionen. Hier sind drei:

- Steigenberger Frankfurter Hof **F F F F F**
- 25hours The Goldman **F F F F F**
- Gerbermühle **F F F F F**

Mehr Adressen im *Veranstaltungsbereich Info-Guide Seite 50*