



## Wünsch dir was

In seinem neuen Restaurant zeigt Koch Sebastian Ziese den Gästen die weiße Karte.

**Die Übergänge** vom Gastraum zum Service-Bereich sind fließend und wer den passenden Tisch wählt, sitzt quasi schon mit einem Bein in der Küche. Jeder Gegenstand im Raum scheint seine eigene Geschichte zu haben: kleine antike Lämpchen, ein goldener Kronleuchter, ein Sammelstadium an Tischen, Stühlen und Sesseln aus den unterschiedlichsten Epochen, ein alter Emaille-Herd. Wer an anonyme Systemgastronomien gewöhnt ist, der könnte in der Wohnzimmer-Atmosphäre des Carte blanche schnell einen Kulturschock bekommen, denn in das Eckhaus in der Egenolffstraße 39, gegenüber vom Kult-Wasserhäuschen Gudes, ist Koch Sebastian Ziese mit seinem Team eingezogen und bietet ein Konzept an, wie es persönlicher kaum sein könnte, verzichtet er doch auf eine Speisekarte. Auf den durchscheinenden Tischsets sind nur Getränke aufgelistet.

„Ich werde jeden Abend von Platz zu Platz gehen, den Gästen verschiedene Menüvorschläge auf ihre Tischsets schreiben und sie bei ihrer Wahl beraten“, so Ziese, der in seinem Restaurant die Schnittstelle zwischen Service und Küche sein will und die Speisen vor den Augen der Gäste anrichten wird. Auch in Sachen Wein wird Ziese eingehend beraten, und wer auf Alkohol ver-

zichten möchte, kann einen der selbst gepressten Säfte aus heimischen Obstsorten probieren, die im Carte blanche auch flaschenweise bestellt werden können. Nah am Gast sein, seine Wünsche erfahren, individuell auf ihn eingehen können, all das erhofft sich Ziese von seinem neuen und in Frankfurt einzigartigen Konzept. Jemand verzichtet auf Kohlenhydrate oder hat eine Glutenallergie? Kein Problem, dann werden eben die Beilagen getauscht. Ein Gast ernährt sich vegan? Das Carte blanche-Team kocht auch ohne tierische Produkte. „Natürlich kann ich nur mit den Rohstoffen arbeiten, die wir gerade zur Hand haben“, sagt Ziese, dem die Frische seiner Produkte sehr wichtig ist. „Nach meiner Ausbildung in Neidharts Küche in Karben habe ich ein Jahr lang als Zivi im Altersheim gekocht – das hat mir in Sachen Fertigwaren gereicht!“

Ziese selbst ist kein unbeschriebenes Blatt, hat unter anderem für Holger Stromberg und TV-Koch Andreas Schweiger gearbeitet, zuletzt war er Souschef im Frankfurter Restaurant Goldman. Von seinem eigenen Lokal träumt er allerdings schon lange. Dabei will er seinen Wurzeln treu bleiben: gehobene Küche, aber entspannt und unkompliziert, das ist Zieses Vision. Man kann genauso gerne auf ein Schnitzel und ein Bier vorbeikommen wie zum Siebengänge-Menü mit Weinbegleitung.

Bei alledem möchte Ziese so unabhängig wie möglich bleiben. Statt sich an eine große Brauerei zu binden,

Carte Blanche, *international*,  
Nordend, Egenolffstraße 39,  
Tel. 27245883, Mi-So 18-23 Uhr,  
Mo/Di Ruhetage  
☎ 40

setzt er auf kleine Familienunternehmen. Auch die Finanzierung des Restaurants stemmt Sebastian Ziese allein: volles Engagement, volles Risiko. Erfahrungsgemäß wird so viel Mut auch belohnt. *Henriette Nebling*