

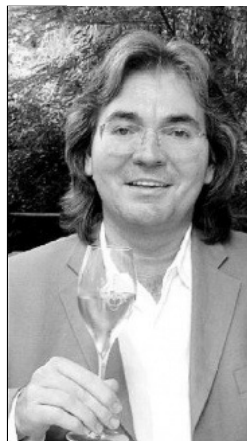
← zurück

Printausgabe vom 30.06.2007

FIENHOLDS KOLUMNE FÜR LEUTE, DIE MAL EIN ETWAS ANDERES (UND BESSERES) RESTAURANT PROBIEREN WOLLEN



Die Stones auf dem Klo & Königsberger Klopse auf dem Teller



Schon erstaunlich, was aus der tristen Hanauer Landstraße geworden ist.

Schön ist sie immer noch nicht, aber stellenweise sehr amüsant. Das liegt vor allem an dem attraktiven Ausgehquartier, das mit dem King Kamehameha Club, der Rooftop-Sansibar und weiteren Adressen auf kleinem Terrain entstanden ist (wir berichteten gestern in unserer Serie „Rhein-Main - Deutschlands starke Mitte“). Was auch immer Ardi Goldman wirklich von Beruf sein mag – Unternehmer, Investor, Immobilienjongleur, Szene-Schrittmacher – er hat die Hanauer salonfähig gemacht und

weiß die Stadt mit Ideen zu beleben.

Gelungen ist auch sein Hotel „25 hours“, ein bunter Vogel unter vielen grauen Staren. Genau gegenüber dem wurstigen Imbiss-Treff von Gref-Völsings entstand ein ungemein farbintensives Haus, welches allein schon optisch gute Laune vermittelt. Die 49 Zimmer sind individuell und heiter eingerichtet und bieten auf kleinem Raum eine Alternative zu den formellen und kostspieligen Nobelherbergen der Stadt. Das Lokal selbst vermittelt Seefahrtscharme – eher Segelschiff als Yacht, wobei die Kajüte für die Gäste einsehbar ist. Die Boulevardterrasse wurde so ansehnlich gestaltet wie das für die Verhältnisse an der Hanauer Landstraße nur eben möglich ist; die Sonnenschirme sind die wohl schönsten der Stadt und zeigen beispielhaft, dass es auch wunderbar ohne die lästige und allgegenwärtige Reklame geht. Die Gestaltungsfreude zieht sich bis in die Toiletten, die das Cover des Stones-Albums „Forty Licks“ munter umsetzen.

RSS Die Computer-News Ihrer Zeitung kostenlos als RSS-Feed auf Ihre Website.

So geht es!

Die Gastronomie ist von juvenilem Impetus, bietet aber bei aller Nonchalance seriöse Leistungen. Thomas Haus, zuvor bereits im „Biancalani“ positiv auffällig geworden, wird von einem jungen Trio unterstützt, Mario Schmehl, Andreas Heckmann und Fritz Großkopf wollen offenbar ebenfalls mehr als nur Szene-Köche sein und haben eine solide Ausbildung absolviert. Mit Jacobsmuscheln und Risotto belegen sie es. Es geht aber auch origineller. Die Königsberger Klopse vom Kaninchen mit gebratenen Pfifferlingen, Schnittlauch-Kapernsauce und kleinem Gemüse sind eine pffiffige Variante eines inzwischen wenig beachteten Oldtimers. Noch eigenständiger ist die hausgemachte, sehr saftig-fleischige Lammbratwurst mit mariniertem Fenchel, Oliven-Tapenade und getrockneten Tomaten. Der Pulpo mit Chorizo im etwas staubigen Brickteig schwächelt, weil er gleich mehrfach nicht überzeugt – Produkte und Garzeit sind suboptimal, die bei der modernen spanischen Küche beliebte Kombination ergibt hier keinerlei geschmacklich überzeugenden Zusammenhang.

Dass die Küche dagegen kulinarische Evergreens schlüssig einzusetzen weiß, belegt der weiße Spargel vom Margarethenhof mit Quetschkartoffeln nebst gebeiztem Lachs, Gartenkresse und pochiertem Bio-Ei. Sehr gut auch der gebratene Loup de Mer mit Bohnen-Cassoulet, Artischocke sowie mit Lyoner Wurst gefüllte Calamaretti.

Ein typisch neudeutsches Lieblingsgericht der Köche sind asiatische Variationen zum Thema Thunfisch. Hier gut umgesetzt als geflämmte Thunfischscheibe mit Soja-Marinade und Gurken-

Wasabi. Schön auch, dass man sich bei den Desserts etwas einfallen lässt (warmer Topfenknödel mit Nelke, Rhabarber und Sauerrahm-Eis) und außerdem warme Käsegerichte anbietet – gratinierter Ziegenkäse mit Tannenhonig, Rhabarber und Löwenzahn in Argan-Öl.

Trotz ganz dezenten Murrens ist zu bemerken, dass der Auftritt des Hotel-Restaurants „Goldman 25 hours“ einen weit besseren Eindruck als die meisten Szene-Lokale hinterlässt. Dazu trägt die angenehm unaufdringliche Atmosphäre und der sympathische Service bei. Auf der Weinkarte finden sich ausreichend gute Tropfen, vor allem aus Deutschland und Frankreich, auch glasweise.

Goldman 25 hours, Frankfurt, Hanauer Landstraße 127, Tel. 069 - 40 58 68 98 06, täglich von 18.30 bis 23 Uhr geöffnet, sonntags geschlossen. Hauptgerichte 19 – 24 Euro, 5-Gang-Menü 48 Euro, mit begleitenden Weinen 68 Euro. <http://www.goldman-restaurant.com>

► [Kommentar verfassen](#)

Anzeige

Profitieren Sie von Deutschlands „Bester Bank“! [mehr..](#)



Baufinanzierung: Finanzieren zu Niedrigzinsen - auch für Anschlussfinanzierer. [mehr..](#)

Extra-Konto: Sichern Sie sich hohe 3% Zinsen - kostenlos und täglich verfügbar. [mehr..](#)

Privatkredit: Schluss mit hohen Dispozinsen! Der günstige Privatkredit der ING-DiBa. [mehr..](#)

Direkt-Depot: Jetzt kostenloses Depot eröffnen und Top-Konditionen sichern! [mehr..](#)

◄ [zurück](#)

Bitte beachten Sie:

Unser Angebot dient lediglich Ihrer persönlichen Information. Kopieren und/oder Weitergabe sind nicht gestattet.

© 2003 Frankfurter Neue Presse



[Zum Anfang der Seite](#) | [Mediadaten – Anzeigen](#)
[Seite zu den Favoriten](#) | [RSS-Feeds](#) | [Volontariat](#)
[Online-Werbung](#) | [Impressum Online](#) | [Impressum Print](#)
[FNP.de als Startseite](#) | [FNP.de zu Favoriten hinzufügen](#)

[Leserbrief zu diesem Artikel schreiben](#)

[Druckversion dieses Artikels](#)

[Diesen Artikel versenden](#)

[Was ist FNP, TZ, HK, NNP?](#)