

DER UNKONVENTIONELLE

Thomas Haus ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Showmaster am Herd, zelebriert er doch seine Künste in einer offenen Showküche, nahe beim Gast. In Frankfurt an der Hanauer Landstraße nahe dem Osthafen – gerne auch als „East Side“ bezeichnet – kocht Haus seit fünf Jahren, zunächst als Küchenchef des Restaurants „Goldman“, seit 2010 als Inhaber. Haus, mit 15 Punkten im „Gault Millau“ und 2,5 Fs im „Feinschmecker“ ausgezeichnet, wurde zwar im „Guide Michelin“ erwähnt, aber um einen der begehrten Sterne zu bekommen, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden. Haus: „Ein Stern im Michelin ist mir nicht so wichtig, damit werden bei den Gästen nur Erwartungen geweckt.“ Bei ihm soll es leger und locker zugehen, ohne gediegene Tischdeckenatmosphäre. In puristischem Ambiente sollen seine Gäste ins Gespräch kommen, sich wohlfühlen ohne Zwänge und Etikette. Der Mann der ersten Stunde im „Goldman“ schwimmt gerne gegen den Mainstream, verzichtet auf bestimmte Kochtrends, möchte seinen eigenen Stil bewahren. Mit seinem einfachen Konzept der „neuen deutschen, mediterran angehauchten Küche“ ist Haus erfolgreich und liegt dennoch voll im Trend. Der Erfolg gibt dem 40-Jährigen recht. Politiker, Schauspieler und andere Prominente geben sich im „Goldman“ die Klinke in die Hand, denn sie lieben an seiner Küche vor allem die frischen regionalen, saisonalen Zutaten. Dazu gehört nicht nur der exzellente Steinbutt, sondern auch das Simmertaler Weiderind, das inzwischen zum Klassiker avancierte. Die Tagliatelle mit Trüffeln sind eine Augenweide und schon bei deren Anblick allein explodieren alle Genusssinne.

Restaurant Goldman

Hanauer Landstraße 127

60314 Frankfurt am Main

Telefon: 069 4058689806

