

# Gourmets und Weinkenner unterwegs – in Frankfurt und Umgebung

Die Bankenstadt am Main gilt nicht unbedingt als Gourmet-Paradies. Das bedeutet allerdings nicht, dass man in Frankfurt nicht gut essen kann. Einige Gastronomen – besonders im Kreise der gehobenen Hotellerie – haben sich etwas einfallen lassen, um ihren Gästen sowohl gastronomisch als auch vinophil etwas bieten zu können.

**A**ls richtig gelungenes Angebot erscheinen uns die "Weinconnaissance"-Abende im modernen Gourmet-Restaurant "Veranda" des Frankfurter Interconti. Für einen Pauschalpreis von 60 Euro pro Person hat der Gast (meist am dritten Donnerstag des Monats) eine preisgünstige Möglichkeit, die Weine der Welt kennen zu lernen. Beim Dinner an der langen Tafel stellen Repräsentanten einzelner Weingüter oder Regionen den Gästen ihre Gewächse vor, die von Chef-Sommelier Bodo Gerdes liebevoll ausgewählt wurden.

Ein besonderes Schmankerl für den Weinliebhaber ist für den Juni geplant. Pünktlich zum 40. Geburtstag des Hotels kommen dann Weine des 1963er Jahrgangs auf den Tisch. Im Juli widmet man sich den wieder erstarkenden östlichen Weinwelten und im August ist das

Pfälzer Weingut Knipser zu Gast. Für manchen ist Knipser der deutsche Rotweinerzeuger schlechthin. Im September kommt Freiherr von Heyl auf die Veranda, ein Flaggship der Region Rheinhessen.

Eines bleibt bei allen Weinterminen in der Veranda gleich: Zu jedem der Weine bereitet Küchenchef Manfred Breuer ein auf die geschmacksgebenden Komponenten des Weines abgestimmtes Gericht. Buchungen direkt im Veranda Restaurant unter Tel. 069/2605-2447

Ebenfalls nur wenige Kilometer von Frankfurt entfernt, in Maintal, ist das berühmte Restaurant Hessler zu finden. Dort kocht Sterne-Köchin Doris-Katharina Hessler am 26. Juni unter dem Thema "Hummer und so weiter" ein von korrespondierenden internationalen Chardonnay-Weinen begleitetes Sechsgang-Hummermenü. Zwei Wochen später, am 10. Juli, gibt's ein sommerliches Champagnermenü mit den edlen Tropfen der Champagne. Horst Domin vom Hause

Moët & Chandon begleitet durch den Abend und stellt die Weine vor. Kosten pro Person jeweils um die 115 Euro. Weitere Veranstaltungen finden sich auf der Website [www.hesslers.de](http://www.hesslers.de). Tel. 06181/ 43030



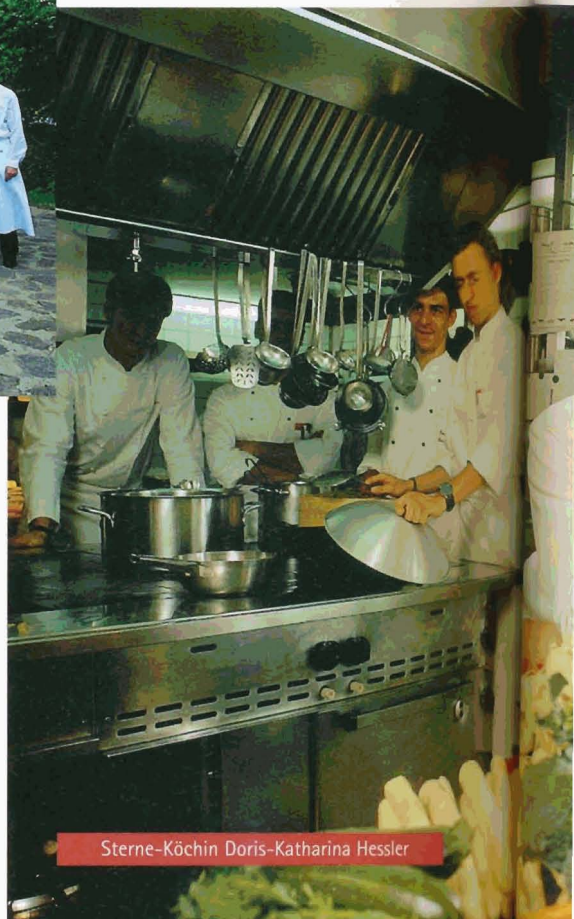
Das Team der "Alten Bergmühle"

Etwas teurer, aber statt in der puristischen Atmosphäre der Interconti-Veranda in einem urgemütlichen Landgasthaus: die allmonatlichen Weinabende in der Dreieichenhainer Alten Bergmühle. Hier erfolgt für 95 Euro pro Gast jeweils am letzten Freitag des Monats die von einem Gourmet-Menü begleitete Gegenüberstellung von zehn Weinen aus zwei unterschiedlichen Weinregionen (siehe Seite 79 in diesem Heft).

Tel. 06103/81858



Restaurant "Veranda" im Frankfurter Interconti



Sterne-Köchin Doris-Katharina Hessler



Küchenchef Volker Drkosch vom Restaurant "Brick Fine Dining"

Noch etwas kostspieliger ist der Besuch des "Brick Fine Dining" im exklusiven Frankfurter Main Plaza am Sachsenhäuser Mainufer. Dort hat Küchenchef Volker Drkosch das Sagen. Der junge Kreative erhielt kürzlich von Gault Millau 17 Punkte für sein patentiertes Liberty-Style®-Konzept, für das er kulinarische Trends und Spezialitäten aus fernen Ländern mit klassisch Bewährtem kombiniert, und auch der Guide Michelin ehrte seine Küche mit einem Stern.



Am 12. Juli feiert man dort zum Preis von 125 Euro pro Gast ein großes Champagner-Galamenü. Einzelgäste zahlen 138 Euro. Zu dem Gourmet-Erlebnis präsentieren die Weinagentur Spielmann und die Champagnerhäuser Taittinger und Legras & Haas zu den von Volker Drkosch ausgewählten und in der gläsernen Küche zubereiteten sieben korrespondierenden Gängen jeweils die passenden Champagnersorten. Zum Auftakt wird ein Champagner-Cocktail in Harry's New York Bar gereicht.

Reservierung unter Tel. 069/66401-0

Wer noch etwas tiefer in die Tasche greift, kann im Flaggschiff der Steigenberger Kette, dem Frankfurter Hof, auf Weinerkundungstour gehen. Nachdem das Magazin *Der Feinschmecker* vor zwei Jahren von den Leistungen von François-Küchenchef Patrick Bittner so überzeugt war, dass er ihn zum Aufsteiger des Jahres 2001 kürte, hat man die Zusammenarbeit intensiviert und unter dem Motto "Die Kunst der Verkostung" Weinabende mit dem Weinberater und Kritiker Reiner Maus aufgelegt. Für 165 Euro pro Person wird zu einem begleitenden Fünf-Gang-Menü blind eine Reihe von zehn Grand Crus verkostet. Geplante Termine in der Zukunft sind "Die großen Weine Italiens" am 18. Oktober und "Bordeaux Grand Cru total" am 13. Dezember. Nachdem in der Vergangenheit schon wiederholt Termine mangels ausreichender Teilnehmerzahl abgesagt wurden oder in abgespekter Form abliefen, empfiehlt sich die frühzeitige Rücksprache mit dem Hotel.

Tel. 069/215-118

Teurer wird's dann noch in der Alten Bergmühle, wenn Weinexperte Thomas Reppchen am 5. Dezember für 300 Euro pro Person zehn der Welt-Top-Weine verkostet, die allesamt bei Robert M. Parker mit Spitzennoten zwischen 96 und 100 Punkten beurteilt wurden.

Michael Ritter