

Die neue Liebe zu Österreich

Salzkammer gut, alles gut: Gastronomen setzen auf moderne Alpenküche



Ludwig Fienhold erhebt sein Glas.

Frankfurt. Die Weißadlergasse ist ein zentrales Ausgehrevier mit enormer Kneipendichte.

Die netteste und beste Adresse in der Weißadlergasse ist bislang das Restaurant Medici. Es ist angenehm unprätentiös und zählt zu den großen Favoriten beim Frankfurter Publikum. Das Ambiente zeigt lässigen Chic, die Atmosphäre ist entspannt, der sehr freundliche Service gehört zu den angenehmsten in der Stadt. Die Preise sind äußerst fair, die Küche zeigt seit sechs Jahren gleichbleibend gute Leistungen. Mit diesem klaren und überzeugenden Konzept hat das Medici eine große Fangemeinde gewonnen. Vor allem mittags findet man ohne Reservierung keinen Platz.

Die Brüder Stamatiou und Christos Simiakos haben zwar griechische Wurzeln, sind aber im Bergischen Land, nämlich in der Handball-Stadt Gummersbach, aufgewachsen. Sie konnten bei vielen Großmeistern ihrer Zunft Station machen, etwa Alfons Schuhbeck (München) Jörg Müller (Sylt) und Dieter Müller (Bergisch Gladbach). Ihre Küche nennen sie Modern European Cuisine, wobei auch viele asiatische Einflüsse zu spüren sind, was ja durchaus als zeitgemäß gilt und dem Stil in ganz Europa entspricht. Vor allem aber merkt man solide handwerkliche Arbeit und eine feinfühlig abgestimmte Geschmacksabstimmung bei den Kombinationen.

Auch die Produkte sind sorgfältig ausgewählt, was letztlich die Basis jeder guten Küche ist. Die Gerichte sind appetitlich, aber nicht wichtigtuerisch gekünstelt angerichtet. Wie aus unpersönlich internationaler Küche eine individuell kosmopolitische zu werden vermag, demonstriert der Büsumer Krabbensalat an Mango-Chilicoulis mit milder Wassabi-Mousse, eingelegtem Ingwer und weißem Tomatenschäum. Die Pasta mit Pinienkernen und Rucola mag ebensowenig wie der Feldsalat mit Himbeerdressing und San Daniele Schinken spektakulär erscheinen, ist aber perfekt zubereitet und schmeckt schlichtweg gut. Bissfest und bestens balanciert ist das Gericht mit Rigatoni, Garnelen und Kokos-Curry-Sauce. Der Tunfisch wird auf den Punkt mit rosa Kern serviert, der Zander ist perfekt gegart, das Gänseleberparfait zeigt klassische Schule.

Viele Gerichte sind von ihrer Machart eher feminin, weshalb Frauen das Medici besonders mögen.

Bei anderen ist das Lokal wegen der angenehmen Preise beliebt. Wo sonst bekommt man ein gutes Business Lunch Menü für 13 oder 16 Euro (zwei und drei Gänge)? Auch abends wird man mit drei Gängen für 36,50 Euro gastfreundlich bewirtet. Die Weinkarte ist vorbildlich eingeteilt, mit Preisen für 0,1 und 0,2 und denen für Flaschen. Bei der Auswahl könnte man etwas mehr Profil zeigen, indessen findet man allein 30 offene Weine (2,90–6 &eur;). Mehr Gutes darf man über das Restaurant Medici eigentlich gar nicht erzählen, sonst wird es noch schwieriger, dort einen Platz zu bekommen.