

Kategorie | 2011, November 2011, Nr. 48 vom 5. November 2011

Lokal Nizza am Main schlägt Wellen

Vom Tretboot zum Flaggship?

Der jetzige Betreiber des Frankfurter Restaurants Nizza am Main, Udo Hübner, lässt über seinen Anwalt wissen, dass er weiterhin in dieser Rolle das Lokal innehaben werde. Zudem stünden keine Umbauarbeiten an, die nächstes Jahr eine Schließung erforderlich machten. Das Lokal laufe wie gewohnt und ohne neue Betreiber weiter. Udo Hübner erklärt, dass er Betreiber und Unterpächter des Lokals bleibe. Damit stellt sich Hübner in gewisser Weise gegen die Aussagen von Hartmut Schranz und Uli Mlcoch, die das Nizza am Main ab Januar 2012 übernehmen wollen. Udo Hübner, der in Wiesbaden lebt, lässt das Lokal von seiner Tochter Nicola Hegener führen.



Wir hatten berichtet, dass das in bester Lage am Fluss dümpelnde Lokal in anderes Fahrwasser geraten und ab Januar 2012 von den Gastronomen Hartmut Schranz und Uli Mlcoch geführt werden soll. Dies wurde uns von Hartmut Schranz bestätigt, zudem griffen auch andere Zeitungen das Thema auf, wobei von einem Wechsel bereits länger in den Internetforen und an anderen Stellen in der Öffentlichkeit die Rede ist. Könnte es sein, dass sich die Parteien in letzter Minute nicht einig geworden oder die Verhandlungen noch nicht abgeschlossen sind? Unbestritten bleibt, dass Schranz und Mlcoch mit Udo Hübner und der Metzler-Bank im Gespräch sind. Unwiderrspochen bleibt ferner unsere Aussage, dass das Nizza am Main bereits verkauft ist. Udo Hübner bleibt aber zunächst selbst dann noch Pächter, nach dem juristischen Grundsatz "Kauf bricht nicht Miete". In dieser Rolle müsste er dann sehen, dass er gegebenenfalls einen möglichst hohen Abstand aushandelt, weshalb nun das Gezerre und der Poker wahrscheinlich weitergehen.

Das Restaurant steht an einem der schönsten Plätze und thront dreigeschossig im Filetstück von Frankfurts prachtvoller Uferpromenade. Der Garten macht das Nizza zu einer enorm attraktiven Location – gleich nebenan wachsen Bananenstauden, Palmen und Olivenbäume, ganz wie im echten Nizza. Der häufige Pächterwechsel und der fehlende Sinn der Betreiber für die einmalige Lage und die daraus entstehende gastronomische Verantwortung gegenüber der Stadt, macht das vor sieben Jahren von der Metzler-Bank erbaute Nizza am Main immer wieder zu einem Zankapfel. An einer weiteren Verpachtung war die Bank im Grunde nicht mehr interessiert, sondern suchte gleich nach einem Käufer. Mit Hartmut Schranz und Uli Mlcoch sollen diese gefunden sein – gemeinsam mit einem dritten unbekannt bleibenden Investor aus Hanau. Das Restaurant sollte im April mit neuem Outfit und einer größeren Küche an den Start zu gehen. Dies stellt Udo Hübner jetzt in Abrede, wobei dahinter eine Strategie stecken könnte, weil die Höhe des Abstands noch nicht festgelegt sein dürfte.



Das Restaurant Nizza am Main lebt zum gewissen Teil von Einzelgästen, wirtschaftlich interessanter sind jedoch Veranstaltungen und Feiern. Der Platz mit dem Main-Blick bietet sich geradezu dafür an. Allein mit Festen und der großen Gartenwirtschaft lässt sich gut Geld verdienen – wenn man es richtig macht und nicht wie bisher den Garten vernachlässigt. Als das Lokal vor sieben Jahren eröffnet wurde, war die Hoffnung noch groß, dass mit einem solchen Schmuckstück mehr Leben einziehen und eine bessere Qualität das Mainufer bereichern könnte. Doch alle Pächter betrieben das Lokal ohne Fortune, die Küche erreichte mit Mühe schwachen Durchschnitt, der Service agierte

holprig und unprofessionell. Inzwischen stehen zwar auch ein paar gute Weine auf der Karte, außerdem hat man auf der oberen Terrasse eine nette Lounge-Ecke eingerichtet, doch das konnte die anderen Defizite bei weitem nicht ausgleichen.

Als Handicap erwies sich von Anfang an, dass die Metzler-Bank das Restaurant mittags als Casino für ihre Angestellten nutzte. Das Buffet wurde zwar auf der zweiten Etage installiert, doch haftete allem Kantinengeruch an. Problematisch ist nach wie vor auch das Verhältnis von Küche und Plätzen. Sommergarten und Terrasse fassen gut 100, der Innenraum zwischen 60 und 80 Gäste. Dafür ist die nicht gerade große Küche keineswegs ausgelegt. Das gläserne Restaurant hatte nie ein Konzept und wurde erschreckend dilettantisch geführt.

Hartmut Schranz und Uli Mlcoch betrieben vor vielen Jahren erfolgreich das Frankfurter Haus in Neu-Isenburg, das seit ihrem Abgang auch nicht nur annähernd an die Glanzzeiten anschließen konnte. Beobachter mag es wundern, dass gerade diese beiden Gastronomen nun wieder Partner werden wollen, denn in der Endphase des Frankfurter Hauses knirschte es zwischen ihnen. Der Zwist scheint behoben, das sehr spannende und wirtschaftlich interessante Restaurant Nizza am Main wäre auch zu verlockend, um sich das Geschäft durch Streitigkeiten kaputt machen zu lassen. Zudem verstehen sich Schranz und Mlcoch als Winning Team.



Hartmut Schranz



Uli Mlcoch

Uli Mlcoch letztes Gastspiel im Wasserdruckwerk dauerte nicht sehr lang, seitdem war er auf der Suche nach einem neuen Lokal. Die Freißgass oder der Grüne Baum in Neu-Isenburg wären für ihn vorstellbar gewesen, doch das Nizza am Main interessierte ihn am meisten. Es gab dafür eine ganze Liste von Bewerbern, darunter auch einige Spitzenköche. Hartmut „Hardy“ Schranz betrieb nach dem Frankfurter Haus die Sachsenhäuser Warte und das Bitburger in der Hochstraße zwischen Freißgass und Opernplatz, das seine beste Zeit mit Achim und Sieglinde Ott in den Achtzigern erlebte. Außerdem führt Hartmut Schranz das Lokal Hardys finest auf der Freißgass. Das Duo Schranz & Mlcoch würde mit dem Nizza am Main gerne zu neuen Ufern aufbrechen.

LF

Nizza am Main, Frankfurt, Untermainkai 17, Tel. 069 299 20 750.



Newsletter abonnieren

Werbung mit Biss

29.06.2012
18 Uhr in FFM

SHECK-IN CENTER
Frankfurt

Wir lieben Lebensmittel

VILLA BARBERINO
TUSCANY

FRANCE-TERROIRS

FRANKREICH IN DER KLEINMARKTHALLE

WEINE
UND
PASSATE

selected wines

Wir suchen für BISS
Anzeigenberater/in
auf selbständiger Basis.

Unsere Kontaktdaten finden Sie hier!

Kempinski
Hotel Bahia
Hotel Bahia

Ein Restaurantkritiker
packt aus

IN REWEELS KÜCHE

FRANKFURTER TAFEL
e.V.