

Kategorie | 2012, Aktuelles, Mai 2012, News, Nr. 74 vom 5. Mai 2012

f t RSS Newsletter abonnieren

Main Nizza hat eröffnet

Neues Flaggschiff für Frankfurt

Von Ludwig Fienhold

Das Nizza am Main ist in See gestochen. Mit den neuen Kapitänen Uli Mlcoch und Hardy Schranz sowie dem Smutje Olaf Berghausen. Es kann nur besser als vorher werden, denn das gastronomische Niveau war die letzten Jahre auf Grund gesunken.

Wer das Nizza am Main als große blasse Kantine in Erinnerung hat, wird das neue Main Nizza nicht wieder erkennen: In vier Monaten Umbauzeit ist daraus ein schöner Salon mit Wohnzimmeratmosphäre geworden. Auf den Sofas und Sitzbänken geben schicke Kissen Farbtupfer, die Gäste sitzen an blanken, haptisch schmeichelnden Holztischen. Man sieht geschmackvolles Designermöbiliar, das aber nicht überstrapaziert und wichtiger erscheint und Platz für Gemütlichkeit lässt. Gemischte große und kleine Sitzcken, warme Erdtöne und heitere Farben, Bilder vom historischen Nizzagarten am Mainufer und vor allem die großen Panoramafenster mit Blick auf die traumhafte Flusslandschaft geben dem Restaurant eine besondere Note und individuellen Charakter.



Von jedem der 100 Plätze im Restaurant hat man Mainblick, doch werden die unmittelbaren Fenstertische wohl beliebter sein. Auf der Veranda können zudem 90 Gäste unterkommen, jeder Tisch wird mit einem Sonnenschirm bestückt. Die Lounge-Abteilung auf der Westseite verfügt über ein elektronisch ausfahrbares Sonnensegel, hier kann man Cocktails genießen oder seinen Aperitif trinken. Gäste, die nur mal auf ein Glas Wein vorbeischaun, sind grundsätzlich überall willkommen, es soll kein

Esszwang herrschen. Insgesamt werden 30 Mitarbeiter im neuen Main Nizza arbeiten, zehn davon in der Küche.

Uli Mlcoch, der sich selbst begeistern kann und dessen Lieblingswort derzeit „sensationell“ ist, hat mit seinem Partner Hardy Schranz alles komplett neu machen müssen. Das Lokal wurde in einem „erbärmlichen Zustand“ übernommen, wobei gerade die viel zu klein dimensionierte und falsch angelegte Küche wieder anders aufgebaut wurde. Küchenchef ist Olaf Berghausen, der im Ausland arbeitete, lange selbstständig war und vor fast drei Jahrzehnten das Lokal Kempf's in der Frankfurter Hochstraße gut bekochte (später waren dort die Restaurants Büro und Avocado). Er steht für eine klassische, entspannte, deutsche Küche, die nicht mehr mit Kapriolen beeindrucken will. Bei ihm wird es Rinder-Rouladen, Omas Krautwickel, Königsberger Klopse und Kalbsleber „Berliner Art“ geben, aber auch Wiener Schnitzel oder Rücken vom Eifler-Urlamm. Ein Highlight soll der lange in Rotwein marinierte Sauerbraten König Ludwig werden, ein Bullenfilet in kräftiger Jus. Bei den Desserts kommen Evergreens wie Bayrisch Creme auf die Karte und vergessene Leckereien à la Arme Ritter. Die Hauptgerichte bewegen sich zwischen 18 und 32 Euro, Mittagstisch (Suppe, Hauptgericht) wird zwischen 8,50 und 11 Euro angeboten. Auch bei Details legt man auf Qualität wert, Andechser Fassbutter und gutes Bäckerbrot sind obligatorisch. Bei einer ersten Kostprobe gefiel vor allem das Handkäs-Tatar auf Reibekuchen.



Uli Mlcoch, Olaf Berghausen, Hardy Schranz (v.l.n.r.)

Die Weinkarte weist rund 70 Positionen auf, ein gutes Dutzend darunter wird offen ausgeschenkt, wobei die Betreiber betonen, „jede Flasche“ aufzumachen. Die offenen Weine kosten im Schnitt 6 Euro (0,2 l), bei den Flaschenweinen achtet man ebenfalls auf Bezahlbarkeit und setzt auf bekannte und solide Namen wie Dreissigacker aus Rheinhessen. Ein Weinklimaschrank (Eurocave) ist im Einsatz. Apfelwein und Bier sind selbstverständlich, die allerorten viel zu teuren Flaschen Wasser soll es im Main Nizza für 4,80 Euro geben.

Im Sommergarten mit insgesamt 200 Plätzen wird eine stark abgespeckte Karte geboten, mit preiswerten und einfachen Gerichten, wie Handkäs mit Musik. Es existieren keine Biergarten-Garnituren, sondern kleine Tische mit stülvollen Stühlen. Deshalb wird auch ein Service eingesetzt und nicht mehr Selbstbedienung gefahren, wie in den Jahren zuvor.

Der schnittige und an ein Schiff erinnernde mehrgeschossige Bau liegt am Filetstück des Frankfurter Mainufers, gleich neben

dem tropischen Nizzagarten. Er wurde vor über sieben Jahren für 6,5 Millionen Euro von der Metzler-Bank errichtet und teilweise als Kantine genutzt. Die bisherigen, dreimal wechselnden Pächter betrieben das Lokal ohne Fortune, vor allem in den letzten Jahren wirkte das Lokal abgewirtschaftet und bot eine dürtige Gastronomie und schwächlichen Service.

Der Hanauer und inzwischen in Frankfurt lebende Unternehmer und Projektentwickler Albrecht Krebs kaufte das Restaurant für eine nicht genannte, aber wahrscheinlich deutlich unter dem damaligen Preis liegende Summe, und setzte die Gastronomen Uli Mlcoch und Hardy Schranz ein, die er als Gast kennen- und schätzen gelernt hatte. Es wird nicht einfach sein, mit einem solchen Riesenobjekt hohe Rendite einzufahren, doch stehen sie Vorzeichen gut. Allein der große Sommergarten mit 150 Plätzen und noch 50 dazukommenden Liegestühlen, dürfte ein Renner werden. Ruhetag soll es keinen geben, alle Bereiche werden täglich bewirtschaftet. Der einmaligen Location bewusst, wollen Schranz und Mlcoch 250 Veranstaltungen im Jahr durchführen – auf der zweiten Etage, die vom Restaurant abgekoppelt ist und zudem noch über eine kleine Küche verfügt. Schon vor der Eröffnung liegen 18 Buchungen vor, die Banketräume lassen sich kleinteilig separieren oder im Ganzen nutzen, für 150 Personen ist Platz.



Küchenchef Berghausen (l.) und Besitzer Krebs (r.)

Uli Mlcoch und Hardy Schranz führten einst gemeinsam erfolgreich das Frankfurter Haus in Neu-Isenburg und gingen nach einem Streit eigene Wege. Mlcoch führte kurze Zeit das Druckwasserwerk am Mainufer, Schranz die Lokale Bitburger in der Hochstraße und Hardy's auf der Freßgass. Nun gab es ziemlich überraschend ein Revival.

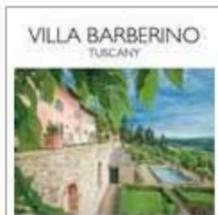
Das Nizza am Main ist in See gestochen, jetzt wollen die Gastronomen nur noch möglichst viele Leute ins Boot holen.



Siehe auch Biss-Artikel Nizza am Main schlägt Wellen

Main Nizza, Frankfurt, Untermainkai 17, Mittagessen 11.30 – 14.30 Uhr, danach Kaffee und Kuchen, Abendessen 18 – 23 Uhr, danach kleine Nachtkarte. Tel. 069 26 95 29 22. Keine Parkplätze vor der Tür, aber Parkhäuser Untermainanlage und Theater in der Nähe.

Werbung mit Biss



Wir suchen für BISS Anzeigenberater/in auf selbständiger Basis. Unsere Kontaktdaten finden Sie hier!

