

► Hessen

Aus Nizza wird Mainnizza

Neue Betreiber, neuer Name, neue Einrichtung: Hartmut Schranz und Ulrich Mlcoch starten am Mainufer durch

FRANKFURT/M. Das Glashaus am Mainufer ist nicht wieder zu erkennen. Vier Monate Umbauzeit haben aus dem sterilen heruntergewirtschafteten Nizza am Main ein schmuckes Restaurant mit Wohnzimmercharakter gemacht: Mit neuen Betreibern und neuem Namen Mainnizza.

Jetzt kann alles nur besser werden. Der neue Eigentümer Albrecht Krebs hat die Gastronomen Hartmut „Hardy“ Schranz, früher Bitburger und Hardy's Finest auf der Pressgass, und Ulrich „Uli“ Mlcoch, ehemals Druckwasserwerk, als Betreiber verpflichtet. Das Pächter-Duo führte vor vielen Jahren bereits das Frankfurter Haus an der Isenburger Stadtgrenze gemeinsam.

Standbein Veranstaltungen

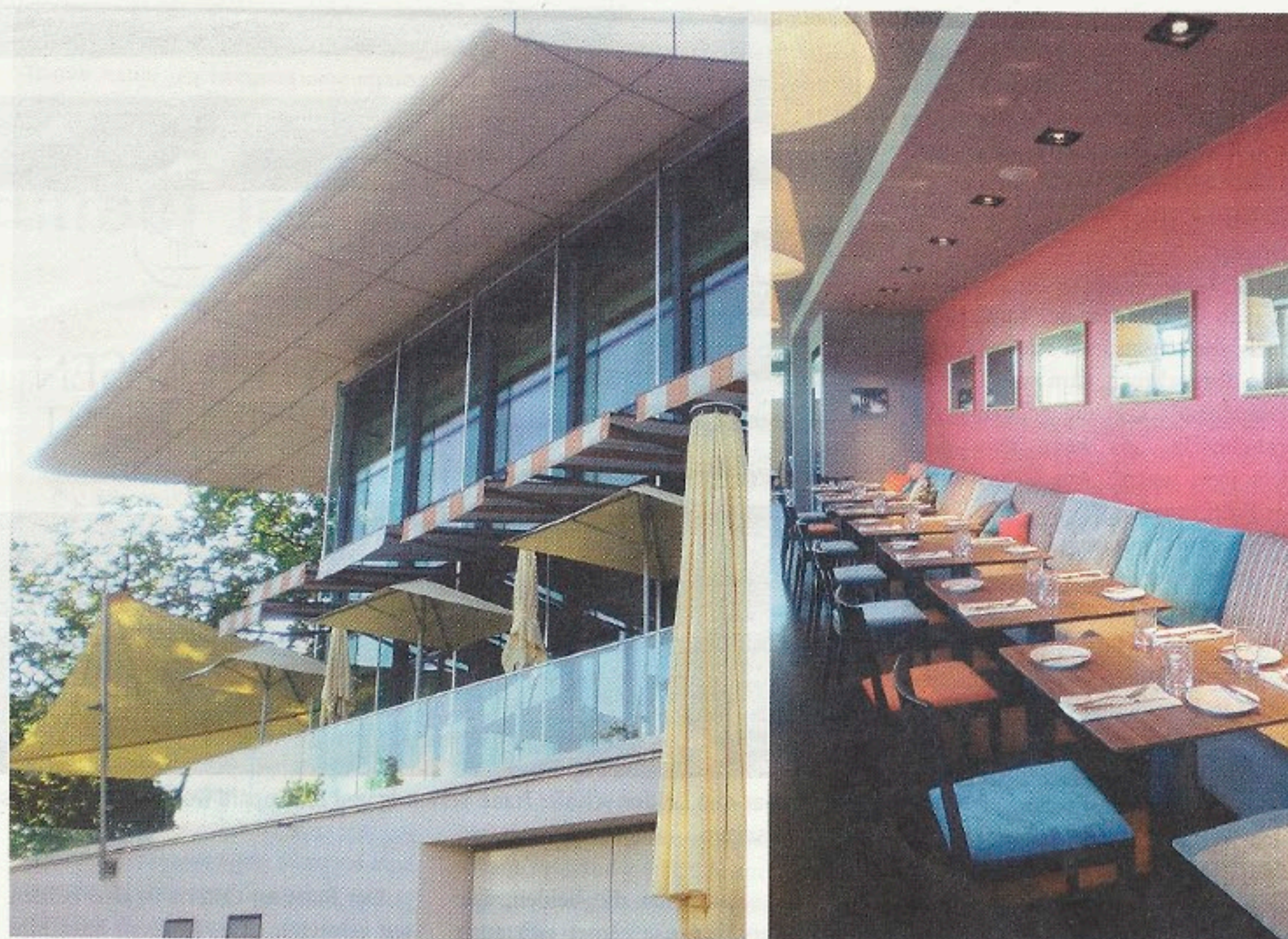
Mit dem Mainnizza wollen sie ihr damaliges Erfolgskonzept neu beleben: Gute regionale Frischeküche in gehobener, aber legerer Atmosphäre. Dafür wurde das gesamte Nizza auf allen drei Etagen vor und hinter den Kulissen umgebaut. Die Einrichtung mit braunen und bunten Polstern und Sesselstühlen ist so neu wie die Küche. Schwarzweiß-Bilder erinnern an den historischen Nizzagarten am Mainufer.

Im Restaurant gibt es 100 Plätze, auf der Veranda können weitere 90 Gäste sitzen. Der Nizza-Garten bietet weitere 150 Plätze in Full-Service, allerdings mit einem abgespeckten Speisenangebot von Flammkuchen bis Wurstsalat, sowie 50 Plätze in Liegestühlen. Selbstbedienung beziehungsweise Take away gibt es lediglich für Getränke, Brezeln und Eis. Der Außenbereich hat einheitliche Bestuhlung, was hohe Variabilität gewährleistet.

Die Veranstaltungsetage auf der dritten Ebene bietet Platz für bis zu 200 Gäste. Sie soll mit 250 Veranstal-



Die Macher: (von links) Ulrich Mlcoch, Olaf Berkhausen, Hartmut Schranz



Außen Glas, innen Polster: Das Mainnizza hat sich zum gehobenen Restaurant gemauert

Fotos: Barbara Goerlich

tungen jährlich von der Tagung bis zum Bankett eine wesentliche Säule des Gesamtumsatzes ausmachen. Die Infrastruktur ist perfekt: Im Umkreis von 100 Metern liegen die beiden Parkhäuser Theater und Untermainkai.

Zum Mainnizza-Kernteam gehören 17 feste Mitarbeiter, die Mlcoch und Schranz auf bis zu 35 Mitarbeiter aufstocken wollen. In der Küche regiert mit Olaf Berkhausen ein erfahrener Küchenchef. Er steht für eine solide deutsche Küche aus frischen Zutaten. Er verzichtet weitgehend auf Convenience Produkte zugunsten selbst gezogener Fonds und Saucen und will im Restaurant mit Handkäs-Tatar auf Reibekuchen, Rinderrouladen, Königsberger Kloppen, Kalbsleber „Berliner Art“, Wiener Schnitzel oder Rücken vom Eifler-Urlamm punkten. Haus-spezialität soll der in Rotwein marinierte Sauerbraten vom Bullenfilet werden. Die Hauptgerichte kosten zwischen 18 und 32 Euro, der Mittagstisch – Suppe oder Salat und mehrere Hauptgerichte zur Wahl – zwischen 8,50 und 11 Euro. Die Weinkarte umfasst 70 Positionen, offene Weine kos-

ten um die 6 Euro. Dazu Apfelwein von Rapps und Andechser Bier. Sonntage sollen zu Familientagen werden, mit speziellen Mittagsangeboten.

Weg vom Kantinenflair

Kleiner Rückblick: 2004 vom Bankhaus Metzler errichtet, war das Restaurant von Anfang ein gastronomischer Zwitter: Mittags diente es den Angestellten der umliegenden Büros als Kantine, nachmittags und abends war es für Jedermann geöffnet, mit dem Anspruch Fine Dining. Nur: Die Köche wechselten so schnell wie der Ruf ba-

den ging. Nach acht Jahren war das Nizza so heruntergewirtschaftet, dass das Bankhaus das Objekt 2011 an den Hanauer Projektentwickler Albrecht Krebs verkaufte.

Pächter war der griechische Gastwirt und Weinhändler Asterios Kookinoplitis, der das Restaurant von wechselnden Unter-Pächtern betreiben ließ. Allerdings: Das gastronomische Niveau des Nizza entsprach nie dem Anspruch und der exponierten Lage am Mainufer. Dank neuem Inhaber und Betreibern soll sich das ändern.

Barbara Goerlich

Mainnizza

- **Wiedereröffnung:** 8. Mai 2012
- **Geschäftsführer:** Hartmut Schranz, Ulrich Mlcoch
- **Küchenchef:** Olaf Berkhausen
- **Restaurantleiter:** Adella Karl
- **Plätze:** Restaurant 100, Veranda und Lounge 90, Tagungsetage 150, Garten 150 und 50 Liegestühle
- **Mitarbeiter:** 17 bis 35
- **Preise (Hauptgerichte):** 18 bis 32 Euro
- **Durchschnittsbon:** keine Angabe
- **Kontakt:** Untermainkai 17 60329 Frankfurt
Tel. 069 299207511
<http://nizamain.de>