

Dass sie guten Zuspruch haben würden, hatten Ulrich Mlcoch und Hardy Schranz hoffen können, bevor sie im Frühjahr das ehemalige Restaurant Nizza am Main in Frankfurt als „Main Nizza“ wieder eröffneten. Mit dem regelrechten Ansturm, den sie jetzt erfahren, haben sie aber wohl selbst nicht gerechnet. Der Erfolg ist zu einem Teil der Lage des Restaurants geschuldet: Nahe der Innenstadt und direkt am Flussufer, das ist so attraktiv, dass wahrscheinlich auch viele derer, die darin in früheren Zeiten schlechte Erfahrungen gemacht haben, dem Haus wieder eine Chance geben.

Seit vergangenem Dezember hat der Glaspavillon einen neuen Besitzer und mit Mlcoch (ehemals Druckwasserwerk im Westhafen) und Schranz (ehemals Inhaber von Hardy's Finest an der Fressgass') neue Pächter. Beide sind alte Hasen in der Szene, haben auch schon einmal zusammengearbeitet. Sie hatten sich ausgerechnet, mit einem abermaligen gemeinsamen Projekt an frühere Erfolge anknüpfen zu können, und es gelingt ihnen auch. Abend für Abend ist das Lokal voll, Tische könnten mehrfach vergeben werden. Veranstaltungen und reguläres Geschäft laufen oft parallel, an warmen Tagen kommt noch der Biergarten dazu.

GESCHMACKSACHE



Zulauf am Ufer

VON JACQUELINE VOGT

Bislang bewältigt die Mannschaft das alles. Hoffentlich bleibt es so, die Dauerprüfung auf die Belastbarkeit des personellen und logistischen Konzeptes steht ja noch aus.

Von Anfang an erkennbar war, dass das „Main Nizza“ so etwas wie eine Seele hat. Profaner ausgedrückt: Die dort arbeiten, sind freundlich und vermitteln Spaß am eigenen Tun. Mlcoch und Schranz haben gute Mitarbeiter und sind gute Gastgeber.

So gelingt ihnen zum Beispiel die Jonglage mit Buchungen und den Wünschen der Laufkundschaft. Wer hereinkommt oder zu früh ist, wird nicht weggeschickt, auch wenn es voll ist; irgendetwas geht immer – dass das gar nicht so leicht zu organisieren ist, braucht der Kunde ja nicht zu merken.

Einrichtung und Gestaltung des Lokals sind hochwertig und unkompliziert (draußen Sonnenschirme ohne Werbeaufdruck, drinnen Holztische und bequeme Polstermöbel), die Karte folgt diesem Muster. Einfache bis schlichte Gerichte aus guten Zutaten, so heißt das Rezept, die Gäste mögen es: Sauerbraten aus dem Filet, papierdünne Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butter gebraten, richtig gute Bratkartoffeln aus einer aromatischen Sorte, Tartar vom Handkäs' in einer milden Vinaigrette, mit knusprigen Reibekuchen serviert, Schokoladenpuding.

Mittags gibt es eine Extrakarte und Tagesangebote nach Art der deutschen Hausfrauenküche wie etwa Königsberger Klopse. Graduelle Schwankungen in der Zubereitung gibt es auch, groß ins Gewicht fallen sie nicht, es wird das Niveau einer sehr anständigen Gasthausküche gehalten (Gerichte bis 29 Euro). Die Weinkarte passt dazu. Sie wird dominiert von sauberen Tropfen zu moderaten Preisen (typisch dafür ist der Chardonnay vom pfälzischen Gut Gehrigh für 24 Euro die Flasche); sie führt aber auch einige von Parker mit hoher Punktzahl geadelte Rote auf.

„Main Nizza“, Untermainkai 17 in 60329 Frankfurt. Telefon: 0 69/26 95 29 22. Öffnungszeiten: täglich von 11.30 Uhr an.

FAZ 16.09.2012