

## GESCHMACKSACHE



# Gäste stürmen das Lokal

VON JACQUELINE VOGT

Die Türen aufmachen und vom ersten Tag an von den Kunden förmlich überannt werden. Davon träumt wohl, wer ein Lokal eröffnet. In Frankfurt-Sachsenhausen ist derzeit zu besichtigen, wie so etwas tatsächlich geschieht. Seit Anfang Juni bewirbt dort in einem ehemaligen Straßenbahnbetriebshof ein ganztags geöffnetes Restaurant Gäste. Zu sagen, dass sie in Scharen kämen, ist nicht übertrieben, es scheint, als hätten die Bewohner

des Viertels und noch viele mehr auf dieses Etablissement gewartet.

Allein daran, dass im selben Gebäudekomplex neuerdings die Redaktion der „Frankfurter Rundschau“ untergebracht ist, kann der Zuspruch nicht liegen. Eher schon an einer Mischung aus attraktivem Gebäude (das alte Straßenbahndepot), hochwertiger Einrichtung (Eichenboden und anderes teures Holz, Ledermöbel, modernes, nicht avantgardistisches Design) und regionalbetonter Wirtshausküche. Die fällt mal mehr, mal weniger gut aus, was in einem 800-Plätze-Haus, in dem das Personal in vielen Schichten arbeitet, kein Wunder ist. Ein paar Eckdaten aber sind verlässlich, so dass ein Besuch sich lohnt.

Betreiberin des Lokals ist die Cateringfirma Accente Gastronomie Service GmbH, eine Tochterfirma der Messe Frankfurt, die bisher nur auf dem Messegelände tätig war. Er habe in die Stadt expandieren wollen, sagt Accente-Geschäftsführer Hans-Peter Ide, weil er einen Ort gebraucht habe, den er Kunden für

Veranstaltungen anbieten kann – größere Gruppen und der normale Betrieb behindern im Depot 1899 einander kaum.

Höchstens machen solche Konstellationen dem Personal zu schaffen, doch das scheint die Sache nach schwierigen Anfangstagen inzwischen im Griff zu haben. Einen Fehler wie den, den wir zufällig an an einem regnerischen Abend mitbekommen haben, macht ein Serviceleiter wohl auch einmal: In Erwartung, dass die Terrasse leer bleibe, war die Hälfte der Mannschaft nach Hause geschickt worden. Als es dann aufklarte, waren die Sitze draußen sehr schnell besetzt, und auch nach drinnen strebten Hungrige. Niemand wurde abgewiesen, ein Glück nur, dass es nicht noch einmal regnete, es hätte keine Ausweichmöglichkeiten mehr gegeben.

Für den Service aber war Land unter. Hinter der Theke zitterten die Hände, Weingläser waren mal voll bis zum Rand, mal war nur halb so viel drin, und auch in der Küche hat bestimmt die Luft gebrannt. Ständig lief ein Kellner mit

einem voll beladenen Tablett die Tische ab, ob jemand diese Essen bestellt habe. Dass darob kein Unmut laut wurde, liegt an der freundlichen Grundstimmung in diesem Lokal, das macht Schwächen wett.

Das Getränkeangebot gehört zu den Stärken, trotz winziger Weinauswahl, denn günstige Preise stimmen versöhnlich (Knyphausen-Riesling für 3,80 Euro das Glas). Preiswert ist auch das Essen, wichtig ist aber, das Richtige zu wählen. Die Grüne Soße schmeckt, ehrlich gesagt, in vielen anderen Lokalen besser, weniger fett, zweimal haben wir ein Schnitzel vom Schwein bestellt und das einmal nicht bereut; am besten sind unserer Erfahrung nach die Flammkuchen: frisch und knusprig und gut belegt, unsere Empfehlung: der klassische mit Speck und Zwiebeln und der mit Spinat und Ziegenkäse (von 7,50 Euro an).

Depot 1899, Textorstraße 33 in 60594 Frankfurt am Main. Telefon: 0 69/ 60 50 47 99. Öffnungszeiten: Täglich von 11 bis 1 Uhr. [www.depot1899.de](http://www.depot1899.de)