



Michael von Zitzewitz (Messe Frankfurt), Hans-Peter Ide (Accente Gastronomie), Bernhard Heinrichsrüscher (InBev)

## GOURMET TICKER

►►► Mmmh... Locker-duftige Éclairs, erfrischende Himbeer-Charlotte, duftender Hefezopf, Strudel, schmelzende Malakofforte: Konditormeisterin **Catherine Jamin** lüftet in ihrem Bucherstling „Backen – Meine Backrezepte für jeden Tag“ (Tre Torri-Verlag) das Geheimnis von rund 80 wunderbaren Rezepten. Bei der Chefin der Confiserie Jamin an der Schweizer Straße liegt das Back-Gen in der Familie. Die genialen Backideen basieren auf Rezepten ihres Ur-Großvaters Georg.

►►► Nunmehr 10 Jahre gehört das **SushiSho** im **Maritim-Hotel** an der Messe zu den ersten Adressen für japanische Küche. Der Wareneinsatz des japanischen Kochs, der auch in den letzten 10 Jahren weder Deutsch noch Englisch gelernt hat, übersteigt regelmäßig das Finanzbudget. Anders als der Name vermuten lässt, gibt es nicht nur feinstes Sushi, sondern auch viele andere Spezialitäten.

►►► Der kulinarische Tausendsassa **Andreas Eggenwirth** ist Gastronomieberater, Koch und Inhaber der Frankfurter Genussagentur **GourmetConnect**. Die von ihm gegründeten **Juniorköche Deutschland** suchen weiter Nachwuchs. Seine Ziele: Kindern Lust aufs Kochen machen, ihren Geschmack und das Miteinander schulen. Jugendliche zwischen sechs und 16 Jahren sind willkommen.

►►► **Vapiano** eröffnet im Herbst seine dritte Filiale im Gebäude der neuen Deutschland-Zentrale von **Fitness-First** an der Hanauer Landstraße.

►►► Am neuen Marktplatz im **Airport-Terminal 2** eröffnet im Oktober das belgische Gastronomiekonzept **Le Pain Quotidien**, bei dem sich alles ums „tägliche Brot“ dreht.

►►► Serviererinnen in Cheerleader-Outfits sind demnächst in **Alt-Sachsenhausen** zu bestaunen. Die Restaurantkette **Hooters** eröffnet an der Kleinen Rittergasse ihr erstes hessisches Lokal. Die US-Kette ist vor allem für ihre leicht bekleideten Servicekräfte bekannt. Auf die Teller kommt US-Food, viel Frittiertes, und Getränke im Pitcher.

►►► Das **Schlosshotel Kronberg** hat wieder einen neuen Küchenchef. **Enrico Schreier** (35) kocht mediterran-französisch.

►►► Der Deutsch-Australier **Dirk Loeb** eröffnet im Oktober als Direktor das neue **Adina Aparthotel Frankfurt**. Das Hotel im ehemaligen Bieger-Haus unweit der städtischen Bühnen gehört zur australischen Toga-Hotelgruppe und wird ein australisches Restaurant haben.

## THINK BIG

Über 1.000 Plätze bietet das gastronomische Großprojekt **Depot 1899**. Aus dem alten Straßenbahndepot ist ein Frankfurter Wirtshaus auf zwei Ebenen geworden – mit abtrennbarem Eventbereich und großzügiger Terrasse. Betreiber des imposanten Projekts ist **Accente**, die Gastronomie- und Servicegesellschaft der Frankfurter Messe, die von **Hans-Peter Ide** geführt wird. So ist neben der lokalen Gastronomie der Eventbereich das zweite Standbein des Großprojekts mit geplanten Konzerten, Ausstellungen oder Sportveranstaltungen. Hauseigenes Bier, hessische Tapas, Schnitzel oder Krustenbraten stehen für die regionale Ausrichtung der Küche, die mit den Zutaten lokaler Lieferanten ganz auf Nachhaltigkeit setzt.

## TOSKANA AM MAIN

Es ist immer wieder eine illustre Runde, die sich zum **Winetalk in der Villa Kennedy** einfindet. Nach bekannten deutschen Winzern stellten Gastgeber **Georg Plessner** und **Peter Julius** nun eine italienische Ausnahmewinzerin vor: **Elisabetta Geppetti** machte die Maremma im Süden der Toskana salonfähig und schuf mit dem Saffredi einen der hoch dekorierten „Super Tuscans“.



Rolf Töpferwien, Peter Julius, Elisabetta Geppetti, Georg Plessner (GM Villa Kennedy)

Elisabetta Geppetti