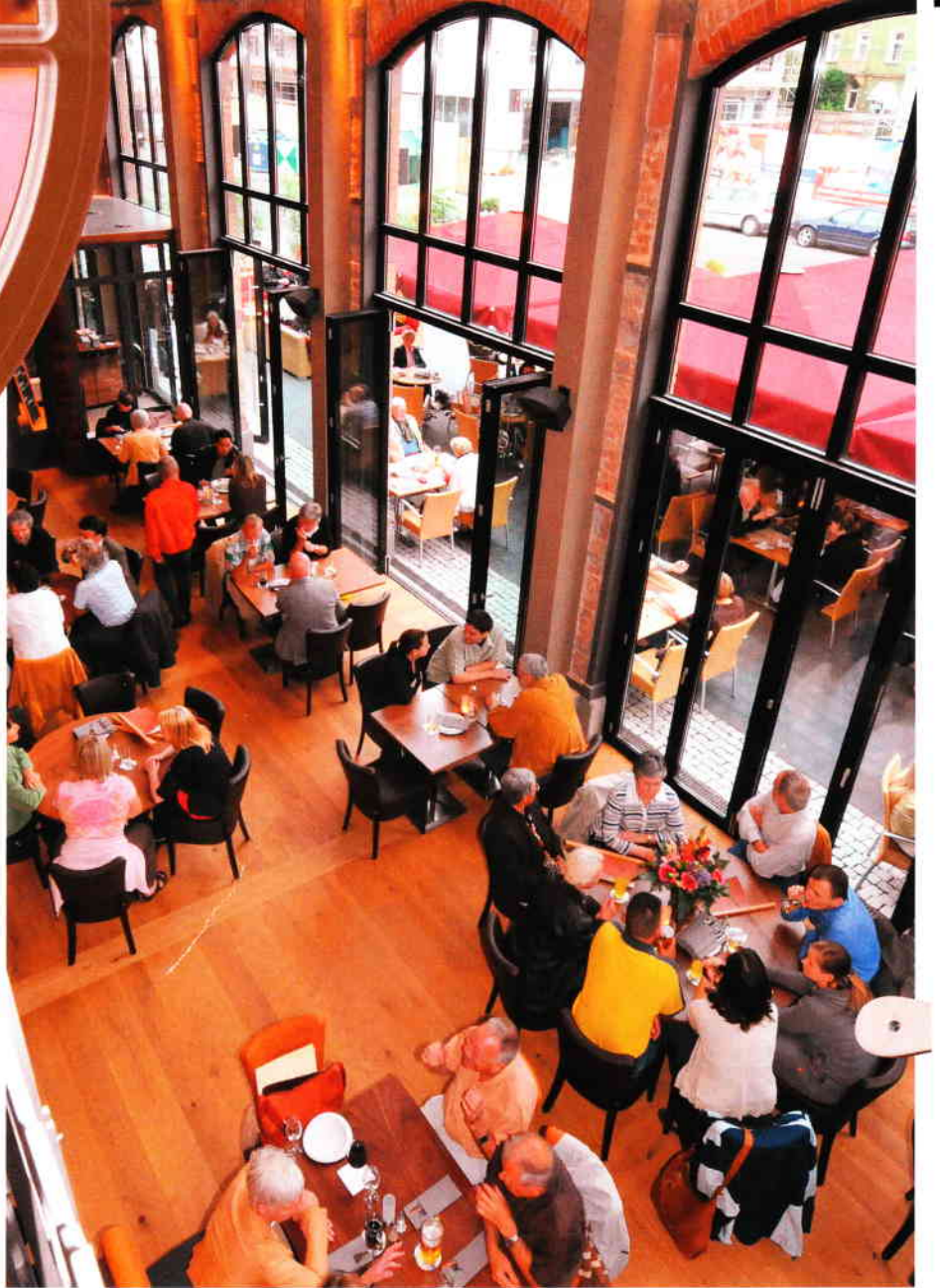


ab 11.00

DEPOT 1899
WIRTSCHAUS - FRANKFURT

Die Frankfurter Gastro- und Eventszene hat ein neues Zentrum: das Wirtshaus Depot 1899 in Sachsenhausen. Betreiber der modernen und urigen Quartiersgastronomie ist die Accente Gastronomie Service GmbH, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Messe Frankfurt.



Hessische Tapas

im alten Stadtbahnhof

Als Vorbild für das Depot 1899 dienten etablierte Modelle aus anderen deutschen Großstädten wie München oder Hamburg. „Das entsprechende Angebot des Viertels in Sachsenhausen, bislang eine Mi-

schung aus traditionellen Lokalen und modernen Bars, ergänzt unser neues Konzept nun um eine gehobene Variante deutscher Gastronomie. Wir sind daher sehr zuversichtlich, dass unser Konzept aufgeht“, berichtet Hans Peter Ide, Geschäftsführer der Accente Gastronomie Service GmbH, der schon seit 40 Jahren in der Gastronomie und Hotellerie tätig ist.

„Think big“ lautete deshalb schon während der Planung das Credo. Im Inneren stehen den Gästen 650 Plätze zur Verfü-

gung, unterteilt in einen täglich geöffneten gastronomischen Betrieb sowie einen Event-Bereich für Veranstaltungen aller Art, der bis zu 400 Besuchern Raum bietet. Auf einer der größten Terrassen der Stadt finden zusätzlich 200 Gäste Platz. Geöffnet hat der Betrieb montags bis sonntags von 11 bis 1 Uhr, die Terrasse bis 22 Uhr.

Speziell Aussteller der nahe gelegenen Frankfurter Messe werden das neue gastronomische Angebot sicher zu schätzen wissen, da Räumlichkeiten für Events dieser

www.f-b-tec.de

AROUND STORES

KONZEPT

Tages- und Veranstaltungsgastronomie mit modernem Ambiente in historischem Gebäude. Traditionelle Frankfurter und hessische Küche, neu interpretiert. Große Terrasse.

- **Betreiber:** Accente Gastronomie Service GmbH
- **Mitarbeiter:** ca. 20 Festangestellte und Aushilfen je nach Bedarf
- **Sitzplätze:** ca. 800

ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Abwechslungsreicher Gastro-Mix
- ➔ Ausgefallene Location
- ➔ Reibungslose Abläufe
- ➔ Qualitativ hochwertige Speisen und Getränke
- ➔ Jahrzehntelange Erfahrung



Hans Peter Ide



Hessische Tapas

Größenordnung selbst in Frankfurt eher eine Seltenheit sind, „Das Depot 1899 ist das größte Restaurant in Frankfurt. In einem Betrieb dieser Größenordnung Veranstaltungs- und Tagesbetrieb gleichzeitig reibungslos zu organisieren, ist nicht nur für die Geschäftsführung eine Herausforderung, sondern für das gesamte Team des Betriebes“, betont der Geschäftsführer. Das Veranstaltungsprogramm ist ebenso bunt wie attraktiv: von Sportveranstaltungen und Konzerten über Filmfestivals und Medienstammtische bis hin zu Kunstausstellungen reicht das Spektrum.

Als Gästeklientel des Restaurants werden Jugendliche, Senioren und Familien angesprochen. Zudem zählen selbstverständlich auch die Messegäste zur Zielgruppe. Auf die Frage woher Hans Peter Ide Ideen für neue Konzepte nimmt antwortet er: „Wir gehen mit offenen Augen

durch die Welt und fragen unsere Gäste nach ihren Wünschen und Vorlieben. Außerdem besichtigen wir regelmäßig europaweit gastronomische Betriebe mit innovativen Konzepten. Last but not least befragen wir auch die Aussteller auf dem Frankfurter Messegelände, um zu erfahren, welche Ansprüche sie haben“.

Ambiente und Küche

Erbaut wurde das Depot 1899 in historischen Räumlichkeiten: Bis zum Jahr 2003 nutzten die Städtischen Straßenbahnen Frankfurt das vor genau 110 Jahren errichtete Gebäude als ihren ersten eigenen Betriebshof. Dementsprechend extravagant ist auch die Architektur, sowohl außen als auch im Inneren: Im Gastro-Raum mit einer Deckenhöhe von 6,50 m im Eingangsbereich sorgen ein heller Holzdielenboden, mit Kunstleder bezogene Stühle sowie warmes Licht für eine gemütliche Atmosphäre. Für ausgefallene Veranstaltungskonzepte bietet die große

Rundbogenhalle einen passenden Rahmen.

„Regional“ lautet das Zauberwort in der Speisenauswahl, denn die Köche des Depots 1899 verwöhnen ihre Gäste mit Frankfurter Spezialitäten, modern interpretiert, ebenso wie mit lokalen Gerichten aus ganz Deutschland. Auf der Speisekarte finden die Gäste neben hessischen Tapas Flammkuchen in acht Variationen, Schnitzel und Schweinekrustenbraten vom Drehspeiß mit Semmelknödeln, warmem Krautsalat und Biersauce aus dem Show-Ofen oder einen Wildkräutersalat „Bach & Au“ mit Blüten, gebeiztem 7-Kräuter-Lachs und Senfdip. Für Gäste, die eine schnelle Mittagspause bevorzugen, werden preislich attraktive Tagesgerichte angeboten. Das Küchenteam bereitet alle Speisen ohne überflüssigen Schnickschnack zu, dafür mit jede Menge Liebe und Sorgfalt. Dazu gehört auch, dass immer frische Zutaten lokaler Lieferanten zum Einsatz kommen. Und auch das haus-eigene, naturtrübe Bier, das in einer hellen sowie einer dunklen Variante nur hier ausgeschenkt wird, passt zur Philosophie dieser Nachhaltigkeit.

Trotz und vielleicht gerade aufgrund seiner jahrelangen Erfahrung in der Gastronomie ist Stillstand für Hans Peter Ide immer ein Rückschritt: „Man muss immer wieder etwas Neues probieren. Und man muss auch einmal den Mut haben, genau dort einen Schritt nach vorne zu wagen, wo andere zögern“, betont er. Und daher ist er auch zuversichtlich, dass sich das Depot 1899 innerhalb des nächsten Jahres positiv entwickeln und sich auch im für Gastlichkeit der Mainmetropole so berühmten Stadtteil Sachsenhausen langfristig etablieren wird.

mith

www.depot1899.de

