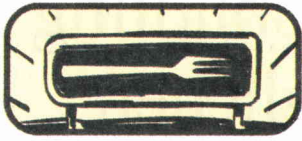


LOKALTERMIN



Groß, günstig, beliebt

„Depot 1899“ in Sachsenhausen

Wo Geld ist, kommt noch mehr hinzu, sagt der Volksmund. Und der Spruch passt auch zur Gastronomie, in vielfältiger Weise. Etwa so: Wer bei der Einrichtung seines Lokals nicht knausern und insgesamt nicht so knapp kalkulieren muss, dass dem Personal der Auftritt verkrampft, hat es leichter, ein lässiges Ambiente zu schaffen. In dem wiederum fühlen sich die Gäste so wohl, dass sie nicht auf den Euro gucken. Diese grundsätzliche Wechselwirkung von Entspannung und Einnahmen gibt es im Top-Lokal, aber auch im Gasthaus. Ein Beispiel dafür ist das „Depot 1899“ in Sachsenhausen. Im Sommer vergangenen Jahres wurde es eröffnet und kann, obwohl noch keine zwölf Monate alt, bereits zu den erfolgreichsten Gründungen der vergangenen Jahre gezählt werden. Kaum waren die Türen offen, hat das Publikum das Haus gleichsam gestürmt und tut es bis heute.

Anderen Lokalen gegenüber gibt schon die Lage dem „Depot“ einen Vorsprung. Es befindet sich in einem aufwendig restaurierten ehemaligen Straßenbahnbetriebshof. Im selben Gebäudekomplex residiert die Redaktion der „Frankfurter Rundschau“, viele der dort Beschäftigten bevölkern mittags und abends die Räume. Doch das allein erklärt nicht, dass das mehrere hundert Plätze große Haus fast immer voll ist. Eher tut es die Mischung aus attraktivem Gemäuer und hochwertiger Einrichtung, gekoppelt mit Markt-Macht.

Das alte Haus mit seinen meterhohen Backsteinwänden, der vollverglasten Front und der leicht szenigen Möblierung wirkt mit seinem breiten Vorplatz sehr einladend. Betreiberin der Groß-Gaststätte ist die Accente Gastronomie, eine Tochtergesellschaft der Messe Frankfurt. Über diesen Pfad werden im „Depot“ oft auch Messegäste eingebucht, das Personal kann zwischen Sachsenhausen und der Messe rotieren, und die Preise können wegen eines insgesamt hohen Umschlags recht moderat gehalten werden. Das macht sich besonders bei den Getränken bemerkbar, ob Bier, ob Wein (0,2 Liter vom Allendorfschen Johannisberger Erntebinger für drei Euro sind selbst in der Wirtshaus-Welt sehr anständig), aber auch beim Essen. Leider macht sich da aber auch ein Schwachpunkt des Konzepts bemerkbar: Es gelingt nicht, die Speisen in gleichbleibender Qualität anzubieten.

Man kann auch sagen, dass es Glückssache ist, im „Depot 1899“ zu essen. Ob es akzeptabel ist oder nicht, hängt davon ab, welche von den vielen Köchen gerade Dienst haben. Meistens gut waren von Anfang an die Flammkuchen, das Gulasch schmeckt recht ordentlich, Schnitzel gehören dagegen in die Risiko-Kategorie: Mal sind sie zart und haben eine luftige Panade, mal sind sie pappig-fest. Ähnlich ist es mit den Salaten, die mal knackig-strotzend auf dem Teller liegen und mal im Essigbad zu ertrinken drohen. Am besten bestellt man das Dressing separat, dann hat man wenigstens die Dosierung selbst in der Hand. Ansonsten muss man darauf hoffen, dass die Küche einen guten Tag hat (Gerichte von acht Euro an).

Kontinuierlich besser geworden ist der Service. Anfangs war er freundlich, jetzt ist er auch flott und umsichtig. Zur Beliebtheit des Lokals trägt das bestimmt erheblich bei. JACQUELINE VOGT

„Depot 1899“, Textorstraße 33, Sachsenhausen, Telefon 60 50 47 99, Internet www.depot1899.de. Geöffnet täglich von 11 bis 1 Uhr.