

Seit 20 Jahren steht Thomas Brunnhuber mit seinem Café Größenwahn in Mainhattans Gourmet-Charts. Auch Ex-Bundesaußenminister Joschka Fischer speist gerne bei ihm

# Frankfurts besten Koch wetzt die Messer

Von KITTI POHL

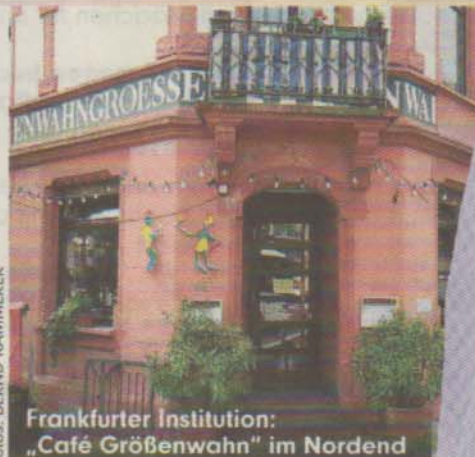
Bravo, Brunni! Thomas Brunnhuber (45) ist der beste Koch der Stadt: Seit 21 Jahren schmeißt er im „Café Größenwahn“ die Küche, kocht sich seitdem regelmäßig in die Top Ten des Gastro-Führers „Frankfurt geht aus“: In der 20 Jahre-Jubiläumsausgabe wird der Mann im Piraten-Look dafür als Bester der Besten geehrt.

Brunnis Erfolgsrezept ist simpel: „Schmecken soll's. Und kein Schnickschnack!“ Das Größenwahn im Nordend ist eine Institution, immer

rappelvoll. Auch unser Joschka schmaust hier hin und wieder.

Ausgezeichnet außerdem: Mario Lohninger (Silk, Micro), Hans Horberth (Villa Merton), Carmelo Greco (Osteria Enoteca), Martin Göschel (Tigerpalast). Beste Neu-Eröffnung die Gerbermühle mit Küchenchef Jörg Ludwig, beste Bio-Küche: Restaurant Emma Metzler mit Burkhard Lindlar.

Die schlimmsten Flops 2009? Alex im Cinestar Metropolis: „Labbrige Blätter mit schwärzlichem Rand in ungenießbarer Tunke“, Römer Bembel: „Völlig



Frankfurter Institution: „Café Größenwahn“ im Nordend

Fotos: BERND KAMMERER

unappetitlich“, La Piazzetta: „Aroma mit dem Flammenwerfer beseitigt“, Vino Tinto: „Widerwärtiges Huhn, ein ganzer

Hals knorpelig und hart neben Stücken, die nur aus glib-schigem Fett, Haut und Knochen bestehen“, La Stalla di Ugo: „Welke Tintenfischringe und schlaffe Shrimps kämpfen mit einer Ölpest“, „Ein grausiges Gerbrösel aus verbrannten Parmesanresten und dem, was man abends aus einem Oli-

## AUCH SIE WURDEN AUSGEZEICHNET



Bester Italiener Deutschlands: Carmelo Greco



Platz 1 Vegetarisch: Martin Göschel



Die Exklusivsten: Hans Horberth (o. l., Villa Merton) und Mario



Bester Newcomer: Jörg Ludwig (Gerbermühle)



Thomas „Brunni“ Brunnhuber kocht seit 21 Jahren in Herzen und Mägen der Stadt: Vom S... denten bis zum B...