

1.

PLATZ FRANKFURTER LIEBLINGE

Größenwahn • FRANKFURT GEHT AUS! 2009



Größenwahn

Nordend, Lenastraße 97, Tel. 599356, www.cafe-groessenwahn.de, ☉ Di-Do/So 16-1, Fr/Sa 16-2 Uhr, Mo Ruhetag, ☑, ■ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, 🍴, 🍷 70/40, ♿, ☑ U5 Glauburgstraße; Bus 32 Richard-Wagner-Straße

Hochmut steht ihm gut



Anke Sevenich, Schauspielerin

Ich gebe es unumwunden zu: Ich bin kein neutraler Essenstester, ich bin ein echter Fan. Und unvoreingenommen bin ich auch nicht. Denn ich schreibe über mein erklärtes Lieblingslokal. Eigentlich ist es mir fast wurscht, wie die jeweilige Menüfolge kreiert ist, denn mir schmeckt es immer im Größenwahn. Das liegt zum einen an der mittlerweile verlässlich guten Küche – in den Anfangszeiten lag das kulinarische Niveau eher auf der Höhe geschmacksstalinistischer WG-Küchenverirrungen. Zum anderen liegt es an der Atmosphäre. Und das ist seit Jahren so: Das Größenwahn ist in Frankfurt eine Institution. Wohl kaum einem Lokal in Frankfurt sind die Gäste über Jahre hinweg so treu geblieben. Es gab gute und bessere

Zeiten, aber schlecht war es nie im GW. Man konnte hingehen, weil man durstig war, man konnte hingehen, wenn man hungrig war, wenn man traurig war, wenn man alleine war, wenn man feiern wollte oder um Trübsal zu blasen und um sich Mut anzutrinken. Das einzige Problem war nur, ob man einen Platz kriegt. Das ist besonders im Sommer nicht ganz leicht, denn die Tische draußen sind ungemein begehrt. Man sollte schon über gute Kontakte zum Ober und der „Oberin“ verfügen und sich darauf einstellen, dass gerückt, geschoben, Stühle herbeigeschafft werden und man dazu gesetzt wird. Das ist hier so, man kommt sich im Zweifelsfall näher. Beim Testessen saßen wir auch mit anderen Gästen an einem Tisch, der Abend war ereignisreich, der Service souverän und locker. Die Auswahl der Hauptgerichte reichte von Kutteln (für Franzosen und Unerschrockene, 10 €) bis zum exzellenten Thunfischfilet. Bei den Vorspeisen kann ich marinierten Ziegenkäse für 5 € (der Klassiker) oder roh marinierten Thunfisch mit eingelegtem Ingwer (9 €) empfehlen. Und wenn wir schon einmal bei Ingwer sind: Die Ingwercreme mit Rhabarberkompott (6 €) passte gut zur Jahreszeit und schmeckte herrlich. *Anke Sevenich*

► Nordend