

Bierlastig in Sachsenhausen und in der neuen Altstadt

Radeberger-Gruppe holt die Mosch-Mosch-Gründer für ihr erstes Frankfurter Brauhaus ins Boot / Deftiges auch am Römer

FRANKFURT. Die einen erweitern ihr Tätigkeitsfeld von der Systemgastronomie zum Betrieb eines Individualrestaurants, der andere wird zu seinem bisherigen Lokal ein zweites hinzufügen: Die Mosch-Mosch-Gründer Matthias Schönberger und Tobias Jäkel und der Gastronom Hans Peter Zarges werden die Betreiber zweier im Aufbau begriffener Gaststätten in Frankfurt, die jede für sich ein Alleinstellungsmerkmal haben. Schönberger und Jäkel werden das „Henninger am Turm – Das Frankfurter Brauhaus“ führen, den ersten Betrieb in der Stadt, in dem das gesamte Produkt-Portfolio der Radeberger Gruppe angeboten werden wird und mit dem die Frankfurter Biermarke Henninger stärker als bisher beworben werden soll. Und Zarges wird das Lokal betreiben, das in der neuen Frankfurter Altstadt an der Ostseite des Hühnermarktes entsteht und „Brauhaus am Hühnermarkt“ heißen wird.

Mosch Mosch ist eine Erfolgsgeschichte made in Frankfurt. Ihre Protagonisten gehörten, wie die Gründer von Vapiano, zu den Ersten jenseits der bis dato bekannten Branchengrößen, die mit der Vielfältigkeit eines kulinarischen Konzeptes ihr Geld verdienen: Vor inzwischen 15 Jahren hatten Schönberger und Jäkel die Idee, eine Kette japanischer Suppenbars zu gründen, und eröffneten 2002 in Frankfurt, in einem inzwischen abgerissenen Haus am Luginsland hinter der Goethestraße, das erste Mosch Mosch. 2014 betrieben sie elf Filialen und erwirtschafteten nach eigenen Angaben mit 280 Mitarbeitern einen Umsatz in Höhe von zwölf Millionen Euro im Jahr. Heute hat das Unternehmen zwölf Filialen in neun Städten von Frankfurt bis Heilbronn und beschäftigt 200 Leute. Seit 2009 ist der Unternehmer und Immobilienentwickler Steen Rothenberger Gesellschafter von Mosch Mosch, er hält ein Drittel der Anteile.

Ende 2015 haben Schönberger und Jäkel in Heidelberg das „Adelitas“ eröffnet, ein Lokal mit mexikanischer Küche. Ob das ebenfalls multipliziert werden wird, ist noch nicht sicher. „Das erste Adelitas ist schwieriger, als es das erste Mosch Mosch war“, sagt Schönberger, und dass er hoffe, „dass es einfacher sein wird, ein Brauhaus zu eröffnen“.

Bei der Zusammenführung des Projekts Braugasthaus mit seinen zukünftigen Wirten habe der Zufall Regie geführt, sagt Jäkel, in Gestalt eines Bier-Vertreters, der von dem Vorhaben erzählt habe. Einmal in Kontakt, seien die Brauerei als Hausherrin und die künftigen Gastgeber sich schnell einig gewesen.

Rund um den Henninger Turm, das Wohnhochhaus, das in Frankfurt-Sachsenhausen anstelle des historischen Brauerei-Siloturms entsteht, herrscht in diesen Wochen und wohl noch für die nächsten Monate die typische Geschäftigkeit einer Baustelle. Der Hainer Weg ist aufgerissen, Arbeiter in gleißenden Schutzwesten laufen umher. Im Turm selbst entsteht in dessen fassförmiger Spitze ein eher nobles Panorama-Restaurant, das der Frankfurter Gastronom Christian Mook eröffnen wird.

Im Brauhaus, zu Füßen des Turms, soll es deftig zugehen. Die Küche, sagen Schönberger und Jäkel, die beide aus dem Allgäu kommen, werde „klassische Brauhaus-Spezialitäten wie Schweinshaxe und Schnitzel“ zubereiten. Auf die Karte genommen werde auch typisch Hessisches, hinzu kämen Burger und „Brauhaus-Pizen“. Sie wollten, sagt Schönberger, „eine Balance zwischen traditionellen und bodenständigen, modernen Gerichten“ finden. Die Gewichtung des Angebots werde anders sein, als Name und Konzept des Lokals vermuten ließen, sagt Schön-



Auf Expansionskurs: Tobias Jäkel und Matthias Schönberger

Foto Wonge Bergmann

berger auch. „Die Essgewohnheiten haben sich geändert. Ein Hamburger ist heute wichtiger als ein Schweinebraten.“

Das Brauhaus wird drinnen 190 und draußen 90 Sitzplätze haben, Animationen der Einrichtung zeigen Bilder, die ein wenig an das Depot 1881 am Frankfurter Südbahnhof erinnern. Das Objekt ist eine hundertprozentige Tochter der Mosch Mosch GmbH. Die Eröffnung ist für September geplant.

Genau ein Jahr später, im September 2018, wenn mit einem drei Tage dauernden Fest die Eröffnung der neuen Frankfurter Altstadt gefeiert werden soll, will Hans Peter Zarges in seinem „Brauhaus am Hühnermarkt“ Gäste bewirten. Daneben, in einem kleineren Gebäude, will er dann einen angeschlossenen Imbiss eröffnen haben, „Liebling's Brot & Suppe“.

Zarges, der an der Frankfurter Freßgass ein Lokal seines Namens betreibt, hatte sich mit seinem Gasthaus-Konzept gegen erst 100 und dann sechs Mitbewerber durchgesetzt, die mit ihm in der engeren Wahl eines Auswahlgremiums der städtischen Dom-Römer GmbH standen. Er habe sich schon vor sechs Jahren für die Gaststätte beworben, erzählt Zarges, der nahe dem Römer wohnt. Erst vor einem Dreivierteljahr sei er dann aufgefordert worden, einen Businessplan vorzulegen. Sein Vorhaben: regionale Küche anbieten. Weil das zum Ort passe, aber auch, weil das zeitgemäß sei. Haute cuisine sei überholt, meint er; für die Sternegastronomie interessiere sich niemand mehr. Das „Brauhaus am Hühnermarkt“ wird, wie das Lokal am Henninger Turm, bierlastig sein. Zur Zeit sei er noch auf der Suche nach einer regionalen Marke, sagt Zarges. Und fügt hinzu, dass die wohl einfacher zu finden sein werde als das Personal für den 500 Quadratmeter großen Betrieb.

JACQUELINE VOGT