

## Mosch-Mosch-Gründer ins Brauhaus



Mit japanischen Nudelsuppen haben sie angefangen, jetzt erweitern sie Schritt für Schritt ihr Portfolio. Matthias Schönberger und Tobias Jäkel, Gründer der Kette Mosch Mosch, eröffnen nach dem mexikanischen „Adelitas“ in Heidelberg ein weiteres Restaurant mit anderem kulinarischen Programm als ihre übrigen Betriebe. Die Radeberger-Gruppe hat die beiden für ihr erstes Frankfurter Brauhaus ins Boot geholt, das zu Füßen des neuen Henninger Turms entsteht und „Henninger am Turm –

das Frankfurter Brauhaus“ heißen wird. In dem Lokal sollen sämtliche Produkte der Radeberger-Gruppe angeboten werden, außerdem soll damit die Frankfurter Biermarke Henninger stärker als bisher beworben werden. Das Lokal wird drinnen 190 und draußen 90 Sitzplätze haben, es ist eine hundertprozentige Tochter der Mosch Mosch GmbH und soll im September eröffnet werden. Mosch Mosch besteht seit 2002, die Kette hat derzeit, ohne das „Adelitas“, zwölf Filialen in neun Städten.

## Schöner essen auf dem Main

Ein schönes, originelles und gutes Restaurant befindet sich seit ein paar Monaten in Offenbach: Am Mainufer, direkt am Parkplatz Messe, liegt ein liebevoll hergerichtete ehemaliges Fahrgastschiff am Ufer. Sein Baujahr ist 1904, seine Anmutung sehr modern. „Backschaft“ hat sein Besitzer Gunnar Ohlenschläger das darin eingerichtete Restaurant mit Bar im Unterdeck genannt. Das schwimmende Restaurant lebt vom Ambiente und der Ausstattung – die Fenster zum Beispiel stammen aus alten DDR-Eisenbahnwaggons –, aber auch von seiner Küche, zu der vieles aus dem Wasser gehört. Ein junges Team arbeitet mitten im Raum und

kombiniert Regionales mit Internationalem, auf eine herzhaft-lässig erscheinende Art. Die Gerichte sind nicht überkomplex, sie stehen für eine zeitgemäße Wohlfühlküche (Mainstraße in Offenbach, Telefon: 069/8 00 70 70, geöffnet dienstags bis samstags von 17.30 Uhr an, Bar von 19 Uhr an).



# GANZ KURZ

Von Jacqueline Vogt



## VEGETARISCHE KÜCHE

Viel Gemüse hat Jan Hoffmann immer schon verarbeitet, jetzt stehen auf seiner Karte gar kein Fleisch und kein Fisch mehr. Das kleine Restaurant „Seven Swans“ in Frankfurt, über dem ein Michelin-Stern leuchtet und in dem Hoffmann Küchenchef ist, bietet nur noch vegetarisches Essen an. Das Restaurant betreibt auch eine eigensinnige Art der Warenbeschaffung: Fast alle Produkte bezieht es von eigenen Äckern im Taunus (Mainkai 4 in Frankfurt, Telefon: 0 69/21 99 62 26).

**7** Kräuter aus regionalem Anbau hat die Grüne Soße, Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, jedenfalls, wenn es eine „Frankfurter Grüne Soße“ ist. Für sie gilt heute das geschützte europäische Herkunftszeichen. Heißt für Kunden und Restaurantgäste: In einer Soße mit diesem Namen müssen die Sieben aus dem Raum Frankfurt drin sein. Heißt für Wirte: Wer das nicht garantieren kann, sollte das Wort „Frankfurter“ von der Karte streichen, um nicht Ärger zu riskieren, weil er gegen eine EU-Verordnung verstößt. Das rät der hessische Hotel- und Gaststättenverband.

## Gutes Chutney

Scharf, aber nicht beißend. Fruchtig, aber nicht zu süß und leicht säuerlich, ohne bisig zu sein: Ein hervorragendes Mangochutney der Marke Geeta's verkauft in Frankfurt das Gewürzhaus Schnorr. Es hat Suchtpotential, passt gut zu Kurzgebratenem und zu gelben Currygerichten, dem vegetarischen Linsencurry etwa, das es bei Schnorr als Fast-Fertiggericht aus eigener Herstellung gibt: muss nur mit Öl und Wasser aufgekocht werden (Neue Kräme 28).



## Wein ohne Alkohol

In der Nase frisch und fruchtig, beim ersten Schluck ein wenig süß, beim zweiten und dritten mit rieslingtypischer Säurestruktur: Einen sehr guten alkoholfreien Wein hat der Rheingauer Winzer Johannes Leitz auf den Markt gebracht. Er kostet knapp zehn Euro und heißt „Eins-Zwei-Zero“ in Anlehnung an seinen „Eins-Zwei-Dry“. Mit Geflügel und Fisch mit hellen Saucen paart er sich

besonders gut, auch mit scharfen Asia-Gerichten. Das Geheimnis des Getränks sind die guten Grundweine und der Entalkoholisierungsprozess: In einem Vakuumverdampfer wird der Wein leicht erhitzt, bei unter 30 Grad Celsius bleiben Inhaltsstoffe und Aromen weitgehend erhalten ([www.leitz-wein.de](http://www.leitz-wein.de)).

