aus: 24 Stunden Gastlichkeit 2/2010

War gut, iss gut, bleibt gut – mit diesem Motto startete Pierre Nierhaus letzten November sein neues Gastronomiekonzept in Frankfurt-Sachsenhausen. Anstelle des erfolgreichen Klassikers NYC Bar & Restaurants erwarten die Gäste im „frollein" ganztägig leckere Gerichte aus Deutschland und Österreich in einem kommunikativen Ambiente.

Genusskonzept mit Heimatwurzeln

Mit unterschiedlichen Gastronomiekonzepten sorgt Pierre Nierhaus seit 20 Jahren für Flair in der Frankfurter Gastro-Szene. Sein neues Konzept bezeichnet er als Genusskonzept mit Heimatwurzeln. „Nachdem ich bisher vor allem bunte, internationale Konzepte entwickelt und geführt habe, wollte ich etwas machen, das mit meinem Zuhause zu tun hat." Im „frollein" gibt es daher alles, was die Leute gerne essen, einfach ist und gut schmeckt. „Meine Idee war es, den frischen Optimismus aus der Zeit des Wirtschaftswunders ins Coffee Shop-Zeitalter hineinzutragen. Daher erinnert vieles an früher, und ist doch zugleich modern, leichter und urbaner", fasst er sein Konzept zusammen. Zudem war es sein Ziel, das Thema Bier in eine moderne Form zu übertragen und möglichst vielen Zielgruppen zugänglich zu machen. An die 50er-Jahre erinnern auch das klassische Kännchen Kaffee, das am Tisch für jeden Gast in eigens dafür hergestellten Kannen frisch gebrüht wird, oder Dessertkreationen mit Eierlikör.

Ehrliche Küche

Den Betriebsleiter des frollein, Sascha Glojnaric, kennt Pierre Nierhaus schon lange. Er hat das neue Konzept von Beginn an mit Begeisterung unterstützt hat. Die Küchenleitung liegt in den Händen von Patrick Lehmann und Danny Schulz. „Zu dritt haben wir in der Vorbereitungsphase viel recherchiert und getestet, um für unser Konzept ein authentisches Angebot zu entwickeln. Viele unserer Gerichte sind bewusst einfach und die beiden verstehen es,

Foto: Frollein/ Joppen

sie leicht und zeitgemäß zu präsentieren", erläutert Pierre Nierhaus das neue Konzept.

Hausgemachte Kuchen, Brot und Wurst in vielerlei Variationen, Klassiker wie Zwiebelrostbraten oder Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb – stehen im Mittelpunkt. Neben den klassischen Hauptgerichten gibt es über zehn Frühstücksvariationen und deftige Brotzeiten. „Unser Angebot spiegelt die kulinarische Vielfalt und Kultur in Deutschland wider", sagt Pierre Nierhaus. So spielt die klassische Brotzeit oder Jause neben dem Frühstück eine wichtige Rolle. Als Tribut an seine Heimatstadt Düsseldorf gibt es den Rheinischen Sauerbraten. „Die österreichischen Spezialitäten sind Ausdruck meines engen Bezugs zu unserem Nachbarland", fügt er hinzu und fasst zusammen: „Unsere Küche ist ehrlich und bodenständig. Sie schmeckt nach Kindheit und der Küche von Zuhause. Zugleich sind die Rezepturen auf die heutigen Ernährungsgewohnheiten ausgerichtet. Wem ein ganzes Gericht zu viel ist, der kann es bei uns auch mit seiner Begleitung teilen." Das Sauerteigbrot mit der kräftigen Kruste wird nach einer eigens entwickelten Rezeptur von einer Frankfurter Bäckerei gebacken. Als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit gibt es u. a. Apfelstrudel, Kaiserschmarrn oder Pudding. Das einzige, was noch an New York erinnert, ist der klassische Cheesecake in Gestalt von Oma's Käsekuchen. Beim Einkauf wird Wert auf eine sehr hohe Qualität gelegt. Die Mehrzahl der frischen Produkte stammt aus der Region. Wo immer möglich, wird auf Zusatzstoffe verzichtet. Abgerundet wird das kulinarische Angebot durch Vorspeisen, Suppen, Salate, Gerichte ohne Fleisch sowie Kindergerichte.

Im Getränkesortiment bekennt sich Pierre Nierhaus klar zum Bier: „Deutschland hat eine weltweit einzigartige Biertradition, die wir hier wiederaufleben lassen. Ausgeschenkt wird das lokale Römer Pils, das durch Bierspezialitäten aus der ganzen Republik ergänzt wird." Mit einer Auswahl deutscher und österreichischer Weine – viele davon offen ausgeschenkt – kommen auch Weinliebhaber auf ihre Kosten.

Tischplatte aus Indonesien

Das Design des Interieurs stammt von Dena Rawle. Die britische Designerin aus Offenbach schuf mit Farbtönen von Orange bis Honig und viel Holz eine moderne und gemütliche Atmosphäre. „Ich habe mit Dena Rawle schon bei mehreren Projekten zusammengearbeitet und schätze ihr Gespür für Farben und Materialien. Ihr gelingt es meisterlich, eine warme Atmosphäre zu schaffen, in der sich Gäste wohlfühlen", betont Pierre Nierhaus. Eine Besonderheit ist der „Tisch für alle": 6 m lang, über 300 kg schwer, mit einer 6 cm dicken, aus einem Stück gefertigten Tischplatte, die von einem indonesischen Holzhaus stammt. 24 Personen finden daran Platz. Restaurant und Bar bieten Platz für 105 Gäste. Weitere Plätze befinden sich in dem mit Wärmepilzen ausgestatteten Außenbereich. Dort ist es dank moderner Handhelds sogar möglich, direkt zu bezahlen, ohne dass die Servicekraft nochmal zur Kasse muss. Im Innenraum ist Internetzugang via W-LAN möglich, 60 Steckdosen tun hier ihr Übriges.

Mit den ersten Betriebsmonaten ist Pierre Nierhaus sehr zufrieden. „Wir haben eine klare Linie und sind für alle Altersgruppen interessant. Zudem haben wir in allen Stadtmagazinen sehr gute Kritiken erhalten. Sehr erfreulich ist es natürlich zudem, dass zu uns auch Gäste aus der älteren Zielgruppe kommen, die das NYC nicht besuchten", resümiert er. **mth**

www.restaurant-frollein.de

KONZEPT

Authentisches Ganztagskonzept, das großen Wert auf Kommunikation und Genuss legt. Bodenständige, deutsche und österreichische Spezialitäten in zeitgemäßem Ambiente.

Allgemeine Infos:

- **Betreiber:** Good Life Restaurant GmbH, Geschäftsführer: Pierre Nierhaus
- **Anzahl der Mitarbeiter:** 22, davon 4 Auszubildende
- **Plätze:** ca. 85 Sitzplätze + 20 Plätze (Bar) + Terrasse

ERFOLGSFAKTOREN

- Mix aus Gemütlichkeit und modernem Design
- Einfache, beliebte Speisen
- Authentisches Ambiente für viele Zielgruppen
- Kommunikative Tischkultur
- Kurze Wege

▲ *Im „frollein"-Team von Pierre Nierhaus (u.) ist jede Menge Gastronomie-Erfahrung vertreten.*

Profi-Partner (Auswahl)

- **Gläser, Teller, Besteck:** Vega
- **Kaffee:** J.J. Darboven
- **Möbel, Holz und Boden:** Woodaffairs
- **Tee:** Ronnefeldt
- **Softdrinks:** Coca-Cola
- **Weine/ Spirituosen:** Krämer
- **Wurst/ Fleischspezialitäten:** Nocker

Fotos: Frollein/ Joppen