



Ein Platz für den ganzen Abend: Die Theke ist im „atm Deli &amp; Grape“ das Zentrum der Geselligkeit.

Fotos Wonge Bergmann

# Udon Carbonara und Timorasso

**FRANKFURT** Das „atm Deli & Grape“ im Nordend ist als Nachbarschaftslokal konzipiert, hat mit seiner innovativen Küche und bemerkenswerten Auswahl an Weinen aber das Zeug zu viel mehr. *Von Peter Badenhop*

Eine kleine Meckerei gleich vorweg: Das mit den Drinks muss noch ein bisschen besser werden. Wer an der schönen, geselligen, mit Wein- und Spirituosenflaschen vollgestellten Bar Platz nimmt, sich ein paar Kleinigkeiten aus der Küche schmecken lässt, ein oder zwei Gläschen dazu trinkt, den ganzen Abend entspannt plaudert – und dann feststellen muss, dass der Mann hinter dem Tresen keinen Dry Martini oder Negroni mixen kann, „weil der Barkeeper heute nicht da ist“, der geht womöglich enttäuscht nach Hause. Und das hat dieses ansonsten fabelhafte Lokal im Frankfurter Nordend nicht verdient.

Denn das „atm Deli & Grape“, das im Dezember 2022 im Erdgeschoss eines Gründerzeithauses an der Ecke von Güntersburgallee und Vogelsbergstraße eröffnet hat, ist nicht nur ein großer Gewinn für die Nachbarschaft – sondern für die ganze Stadt. Zum einen kann es anspruchsvolle Weinbars mit guter Küche in einer Großstadt wie Frankfurt eigentlich nie genug geben. Und zum anderen ist die Auswahl in der Mainmetropole diesbezüglich nun auch wieder nicht so groß.

Das „atm Deli & Grape“ mit seinen drei unterschiedlich dekorierten Innenräumen, einer kleinen Deli-Shop-Ecke und einer geräumigen Terrasse vor dem Haus ist das Gemeinschaftsprojekt von Tim Steinbrecher und Martin Henzli. Der eine hat jahrelange Erfahrung als

Weinhändler, der andere als Koch – und die Abkürzung „atm“ soll für „at the moment“ stehen, was so viel heißen soll wie „Genießen im Hier und Jetzt“.

Die Küche ist in den Händen von Martin Henzli, und man merkt seinen Reaktionen an, dass er zuvor einige Jahre Chef im „Moriki“ mit seinem japanisch-

modernistischen Konzept gewesen ist: Fast alle seine Gerichte, von denen zusätzlich zu einer Handvoll Snacks nie mehr als gut ein Dutzend auf der wechselnden Karte stehen und die mit Preisen zwischen zwölf und 18 Euro erstaunlich zurückhaltend kalkuliert sind, haben einen asiatischen Touch, einen kleinen



Wunderbar schlicht: die Nordseekrabben mit Apfel und Sellerie auf Brioche

Cross-over-Gag oder eine andere überraschende Pointe.

Das zeigt sich beim wunderbar schlichten Nordseekrabben-Brioche mit seiner dezzenten Chili-Würze, den mit Miso-Butter servierten Jahrgangssardinen oder den Rote-Bete-Ravioli mit Salbei-Feigen-Füllung und Pecorino noch in zurückhaltender Form, nimmt dann aber bei den Tuna-Tatar-Tacos mit Avocado-Creme, Wasabi-Mayo und Röst-Panko und beim Tan-Tan-Salat (gebratenes Kalbshack mit Sweet-Bean-Sauce, Mayo, Frühlingszwiebeln, zweierlei Sesam und à Part serviertem Romana-Salat) richtig Fahrt auf. Der vielleicht beste Ausdruck dieses innovativen Stils ist die „Miso Udon Carbonara“, eine großartige Abwandlung des italienischen Pasta-Klassikers mit japanischen Udon-Nudeln, koreanischer Gochujang-Würzung, Knoblauch, Speck und Parmesan. Langeweile kommt so auf keinen Fall auf.

Und das gilt auch für die Auswahl der Weine. So wie Henzli ein Händchen für fantasievolle Kombinationen auf dem Teller hat, zeigt Tim Steinbrecher sein Talent für besondere, anspruchsvolle und dennoch nicht vollkommen vom Mainstream-Geschmack abgekoppelte Tropfen – und vor allem eine unaufdringliche, kompetente und inspirierende Beratung.

In welche Richtung es bei ihm geht, zeigt La Spinetta: Das Spitzengut aus dem Piemont mit den ikonischen Nashorn-Etiketten ist alles andere als ein No-Name, bei Steinbrecher aber stehen eher die weniger unbekannteren Tropfen von La Spinetta wie der knackige Vermentino und der rassistige Timorasso auf der Karte. Statt Riesling schenkt er lieber Chardonnay vom Rheingauer Weingut Leitz aus oder empfiehlt den feinwürzigen Langhe Nebbiolo von Carlo Giacosa oder von Albrecht Engel aus Flörsheim-Dalsheim eine unwiderstehliche Scheurebe. Wenn er jetzt noch dafür sorgt, dass es an der Theke auch immer einen guten Dry Martini und Negroni gibt, könnte das „atm Deli & Grape“ zum Dauerbrenner werden.

#### atm Deli & Grape

Güntersburgallee 28, Frankfurt, Telefon 0 69/97 69 43 36, Internet [www.deligrape.de](http://www.deligrape.de). Geöffnet montags bis mittwochs von 17 bis 23 Uhr, donnerstags von 17 bis 24 Uhr, freitags und samstags von 15 bis 24 Uhr, sonntags geschlossen.

## Wasser statt Tonic

H<sub>2</sub>O Gin: Eine kalorienparende Idee aus Südafrika

Die Sonne schiebt ihre letzten Strahlen über die Walker Bay. Das Wasser glitzert im warmen Abendlicht, weit in der Ferne sind die Ausläufer des Kaps der Guten Hoffnung mehr zu erahnen, als zu sehen. Die Gäste haben es sich auf der Terrasse bequem gemacht. Bevor sie an den Tischen im Inneren von „Schneider's Cape Floral Kitchen“ Platz nehmen, genießen sie die Abendstimmung und den Blick auf den Ozean. Und sie bekommen mit ein paar Kleinigkeiten wie dem Curry-Knusper-Brot mit Gurkengelee und den Sardinen mit Melone auch einen besonderen Aperitif: Gin Tonic – ohne Tonic.

Was Susanne Schneider ihren Gästen auf der Terrasse ihres Restaurants in dem kleinen Ort De Kelders an der südafrikanischen Küste serviert, ist ihre eigene Kreation. Und die scheint mit ihren klaren Wacholder- und Grapefruit-Aromen, dem frischen, trockenen Geschmack und einer leichten Salznote den meisten Besuchern gut zu gefallen. Das Tonic Water vermissen die wenigsten, sie freuen sich stattdessen, zu hören, dass ihr Drink mit Mineralwasser gemixt wird und 80 Prozent weniger Kalorien hat als ein herkömmlicher Gin Tonic.

Die Sache mit dem Tonic Water hat Susanne Schneider schon eine ganze Weile beschäftigt. Und dabei ist es ihr nicht in erster Linie um die Kalorien gegangen, sondern um den Geschmack. Schon lange hatte sie sich an der pappigen Süße vieler Tonic Waters gestört, und an der meist viel zu dominanten Aromatik der Bitterlimonade, die aus einem Gin traditionell einen Gin Tonic macht. Und weil sie vor ein paar Jahren mit ihrer Freundin Yvonne Bittman-Steyn eine Firma für den Import von südafrikanischem Gin nach Deutschland gegründet hatte und dafür am Kap auf die Suche nach besonderen Wacholderschnaps-Varianten gegangen war, kam sie irgendwann auf die Idee, ihren eigenen Gin zu machen. Einen Gin, der auch ohne Tonic zum

Gin Tonic werden kann, weil er die Aromen und die Bitternoten, die üblicherweise das Tonic Water beisteuert, schon in sich hat. Aus der Idee wurde nach vielen Experimenten und Versuchen schließlich der H<sub>2</sub>O Gin, der im „Schneider's“ an die Gäste ausgeschenkt wird und nun auch in Deutschland zu bekommen ist.

Nach Südafrika verschlagen hat es Susanne Schneider und ihren Mann Jürgen schon vor einem Jahrzehnt. Nach intensiven und kraftraubenden Jahren in der Gastronomie mit zahlreichen Stationen in Deutschland und im Ausland – unter anderem im Kempinski Gravenbruch, wo sie sich kennenlernten, und im Strahlenberger Hof in Schriesheim, wo sie 13 Jahre lang einen Michelin-Stern hatten – wollten sie sich am Kap langsam zur Ruhe setzen. In De Kelders, etwa zwei Autostunden südöstlich von Kapstadt, eröffneten sie direkt an der Walker Bay ein kleines, exklusives B&B mit dem Namen „The Whale and Gin Spotter“ und vor drei Jahren dann auch „Schneider's Cape Floral Kitchen“ – mit ihm in der Küche und ihr „am Gast“.

Serviert wird in dem kleinen Restaurant mit seinen kaum 20 Plätzen ausschließlich ein Menü, in das Jürgen Scheider zahlreiche wilde Kräuter, Sträucher und Gewächse der lokalen Fynbos-Vegetation integriert, der einzigartig Heide- und Buschlandschaft, die die Küste und Berge rund um das Kap prägt. Einige Fynbos-Botanicals finden sich auch im H<sub>2</sub>O Gin wieder, im Vordergrund aber stehen seine klaren Wacholder-Aromen und die bittere Grapefruit-Note.

Serviert wird der H<sub>2</sub>O auf Eis mit einer Prise „Oryx Citrus Wüsten Salz“, das in einem Säckchen an der Flasche hängt, aufgegossen wird er mit eiskaltem Mineralwasser und dekoriert mit einem Grapefruit-Schnitt. Zu bekommen ist der Gin in Deutschland beim Onlineversender „Südafrika Genuss“ unter [www.suedafrika-genuss.de](http://www.suedafrika-genuss.de) für 38,90 Euro je 0,5-Liter-Flasche. bad.



Inklusive Salzsäckchen: Der H<sub>2</sub>O Gin wird auch ohne Tonic zum Gin Tonic.

Foto Michael Hinz

### HEUTE IN RHEIN-MAIN



Foto Costa Bellowskis

#### A CAPPELLA

### Alte Bekannte

Auch 2023 ist die Nachfolgeband der Wise Guys wieder auf Tour. Das Quintett, das seit kurzem von früheren „Voice of Germany“-Halbfinalisten Friedemann Petter verstärkt wird, hat dabei eine ausgesprochen vielfältige Palette an neuen und fast durchweg selbstgeschriebenen Songs im Gepäck. Diese verzaubert das Publikum ebenso, wie die energiegeladene und oft spontane Bühnenshow. Dabei werden Kopf, Herz und Lachmuskeln der Konzertbesucher gleichermaßen angesprochen und gefordert.

#### ALTE BEKANNTE

Frankfurt, Batschkapp Sommergarten, 19.30 Uhr

#### VORTRAG

### Der Totentanz im Werk von Felix Hamsvaar



Foto Felix Hamsvaar

In der Kunststarche Wiesbaden wird noch bis zum 20. August eine Ausstellung des 2022 verstorbenen Wiesbadener Grafikers Felix Hamsvaar präsentiert.

Der Kunsthistoriker Dr. Johannes Kamps wird in seinem Vortrag Hamsvaars Umgang mit dem Thema Tod zeigen, seine wiederkehrenden Motive wie die übergriffige, schwarze Hand, seine Verarbeitung der literarischen Vorlagen und seine Umsetzung von Fotos aus der Tagespolitik der sechziger Jahre.

#### DER TOTENTANZ ALS GESELLSCHAFTLICHE ERFAHRUNG IM WERK VON FELIX HAMSVAAR

Wiesbaden, Kunststarche, 18 Uhr



Foto Christian Palm

#### KLASSIK

### The Trinity Sinfonia

In einem auf mehrere Jahre angelegten Klavierkonzerte-Zyklus mit unterschiedlichen Orchestern präsentiert Fabian Müller seine Lieblingsklavierkonzerte von Wolfgang Amadeus Mozart in neuen Kombinationen. Müller hat mit seinem neu gegründeten Orchester aus befreundeten Profimusikern ein Programm entwickelt, in dem zwei Klavierkonzerte eingebettet werden in einen bunten Querschnitt aus Solo-Werken, Kammermusik und großem Orchesterklang des unendlichen Mozart'schen Oeuvres.

#### THE TRINITY SINFONIA

Wiesbaden, Kurhaus, Rheingau Musik Festival, 20 Uhr

#### JAZZ

### Daniel Garcia Trio



Foto Uli Fild

Auf seiner europäischen Sommertournee macht das Trio um den Madrider Pianisten Daniel Garcia Station im Palmengarten mit seinem jüngsten Projekt „Via de la Plata“. In Salamanca geboren, studierte Garcia am renommierten Berklee College in Boston. Ihn treibt die musikalische Geschichte seiner Heimat um, und er verbindet sie mit zeitgenössischem Jazz bis hin zu Paco de Lucia und Miles Davis. Auf der Bühne zelebriert er mit Reinier Elizalde „El Negrón“ am Bass und dem Schlagzeuger Michael Olivera Flamenco Jazz, Flamenco Tango und vieles andere mehr.

#### DANIEL GARCIA TRIO

Frankfurt, Jazz im Palmengarten, 19.30 Uhr



Foto Manfred Kessler

#### KINDER

### Der Sängerwettstreit der Tiere

Zum Sängerwettstreit der Tiere reisen Musikanten aus aller Welt an. Das fröhliche Sängerfest gerät aus den Fugen, als der Fuchs austritt. Die Zuschauer von vier Jahren an können sich beteiligen, mit den Tieren im Chor singen und dadurch dem Stück zu einem Happy End verhelfen.

#### DER SÄNGERWETTSTREIT DER TIERE

Friedrichsdorf, Sportpark Friedrichsdorf, 16 Uhr



Alle Termine finden Sie online unter [faz.net/vk](http://faz.net/vk)