

MARTIN MARIA SCHWARZ
ULRICH SONNENSCHN
& CLAUDIA MAUELSHAGEN

FRANKFURTER
WIRTE

Zu Gast bei Freunden

Fotos von Brigitte Degelmann

SOCIETÄTS
VERLAG

1. Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2021 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Bruno Dorn, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: © picnote/Adobe Stock

Karte: © OpenStreetMap-Mitwirkende

Druck und Verarbeitung: Print Consult GmbH, München

Printed in Germany 2021

ISBN 978-3-95542-388-9

Besuchen Sie uns auch im Internet:

www.societaets-verlag.de



INHALT

Einleitung	9		
1 Michael Damm.....	12	11 Peter Behrendt	70
Mampf		Größenwahn	
2 Rosa Davini.....	18	12 Dionissios »Sakis« Miliadis.....	76
Pasta Davini		Nibelungenschänke	
3 Simon Horn.....	22	13 Domenico Mignoli	82
Margarete		Al Terrazzino	
4 Bruno Lauffenburger.....	30	14 Zaira Ponte	88
Maaschanz		Alma	
5 Ralf Wagner.....	36	15 Saniye Harmanci	94
Apfelwein Wagner		Mistik	
6 Carmelo Greco	42	16 Franz Lauterkrantz	100
Carmelo Greco		Gambrinus am Eck	
7 Herr Franz.....	48	17 Dragica Laschitsch.....	106
Herr Franz		Zur alten Post	
8 Eric Huber	54	18 Luigi Lavorato	112
Ernos Bistro		Neuer Haferkasten	
9 Stephan Ullrich	60	Adressen.....	119
Mutter Ernst		Bildnachweis	120
10 Swaran Singh Bodensohn	64	Die Autoren.....	121
Gaststätte Eintracht Frankfurt			

FÜR ADRIENNE

VORAB DIES!

Was ist ein Wirt? Diese Frage erscheint berechtigt, wirkt doch der Begriff etwas altmodisch. Man meint, der Wirt habe sich im vergangenen Jahrhundert aus der Gastronomie verabschiedet. Eine normierte „Convenience-Gastronomie“ ist an seine Stelle getreten, die häufig in Ketten unsere Innenstädte prägt und sich mit einem unverwechselbar gleichen Angebot an den Konsumenten wendet. Oder wir haben es mit einem hochindividuellen, ästhetisch wie kulinarisch anspruchsvollen Angebot zu tun, in dem der Wirt zwischen den Angestellten in Fliege und Weste auch keine Rolle mehr spielt. Dazwischen steht, etwas auf verlorenem Posten, die alte Eckkneipe, die es immer noch gibt – als Treffpunkt und Ort des lokalen Austauschs. Hier gibt es noch das, was in der Breite verloren zu gehen scheint: einen Wirt, der Gäste empfängt und auch betreut.

Gastronomie ist aber nicht nur ein Geschäftszweig, Gastronomie ist gesellschaftliche Kultur. Deshalb haben wir uns auf die Suche gemacht, nach Wirten, die diesen Beruf mit Inhalt füllen, die ausharren, was immer da kommen mag, und die nichts mehr lieben, als ihre Gäste glücklich zu machen. Denn ein Wirt, das ist jemand, der in seinem Lokal präsent ist, der mit seiner Anwesenheit für Qualität und Vertrauen einsteht, direkt ansprechbar ist, die Verantwortung übernimmt. Ein Wirt, das ist ganz Gegenwart und alte Schule gleichermaßen. Diese alte Schule haben wir gesucht. Und waren uns nicht im Klaren darüber, ob es sie überhaupt noch gibt.

Herausgekommen ist ein kleines Buch, das all jenen Wirten gewidmet ist. Frauen wie Männern, die schon seit zehn zwanzig Jahren oder noch länger ihre Türen geöffnet halten, ihr Lokal gegen jede Unbill verteidigt haben oder hilflos an der Pandemie gescheitert sind. Dabei kommt Frankfurt eine besondere Bedeutung zu. Hier werden Bars, Restaurants, Bistros, die heute noch als der letzte Schrei gefeiert werden, morgen schon wieder kommentarlos geschlossen. Nur um einem ganz ähnlichen neuen Lokal Platz zu machen. Der Wechsel scheint in dieser Stadt ein Selbstzweck zu sein. Und erst dann merkt man, dass etwas fehlt, wenn plötzlich kein Wirt mehr lächelt, beim Wiedererkennen.

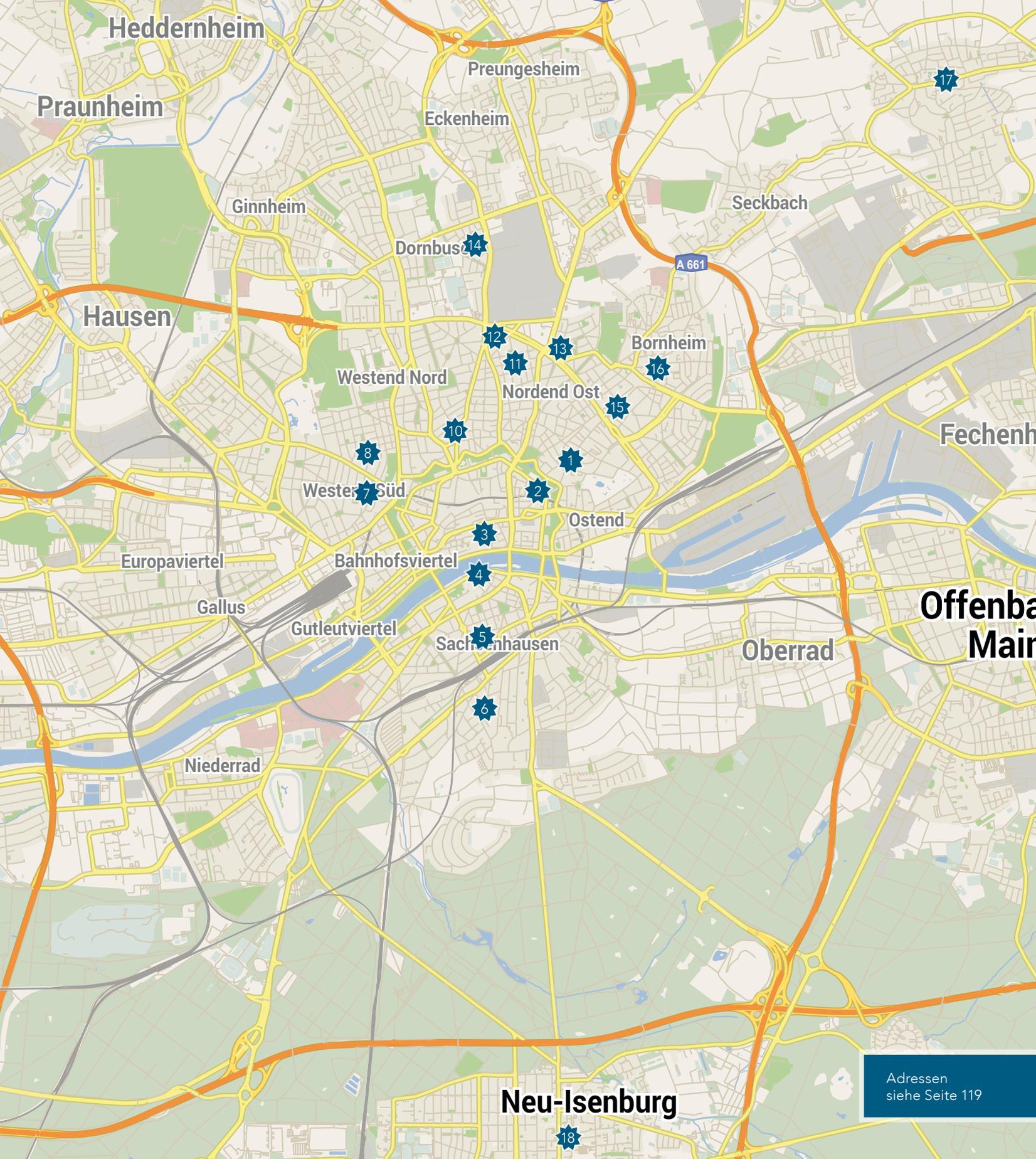
Die Wirtinnen und Wirte in diesem Buch haben bestanden. Und nicht nur das, sie haben die gastronomische Kultur in Frankfurt entscheidend mitgeprägt. Weil sie zuverlässige Größen mit hohem Berufsethos sind, weil sie auch in Krisenzeiten ihr Lokal am Leben erhalten haben, weil sie sich zudem mit ihrem Geschick und ihrer Gastfreundlichkeit ein Stammpublikum erworben haben, das treu zu ihnen steht.

In Gesprächen mit den jeweiligen Wirten haben wir erkundet, woran genau das liegt, haben sie nach ihren Anfängen in Frankfurt gefragt, nach ihrem beruflichen Selbstverständnis, aber auch nach ihrer Art, die Gäste zu führen, nach ihren Erlebnissen mit ihnen. Und nicht zuletzt natürlich nach ihren verborgenen Wünschen und Träumen.

Dabei war uns das kulinarische Niveau eigentlich unwichtig. Es geht in diesem Buch nicht um eine Bewertung der Küchenleistung, auch wenn es natürlich hilfreich ist, wenn man auf eine zuverlässige Kochqualität zurückgreifen kann, um in Frankfurt zu bestehen. Aber Kochen ist eben nicht alles. Man kann sich bei einer Hausmacherbulette ebenso wohlfühlen wie beim Büffel-Mozzarella auf Spinatbett. Deshalb ist ein typisches Rezept dabei, ein Gericht als Visitenkarte sozusagen. Das Gericht, das den Stil des Hauses illustriert oder ein Klassiker im jeweiligen Lokal geworden ist.

Die Auswahl unserer Wirte ist dabei in keiner Weise repräsentativ. Wir haben gesucht und gefunden. Viel hing vom Zufall ab, einiges von persönlichen Vorlieben und ganz viel von dem heimlichen kulinarischen Netzwerk, das jede Stadt durchzieht und das man kaum vermitteln kann. Dabei konnten wir nicht alle aufnehmen, selbst wenn sie alle unsere Kriterien erfüllten, und bitten um Nachsicht, wenn sich der eine oder die andere hier nicht wiederfindet oder unsere Leserinnen und Leser sie vermissen.

Martin Maria Schwarz und Ulrich Sonnenschein,
Juli 2021



Heddernheim

Praunheim

Preungesheim

Eckenheim

Ginnheim

Seckbach

Dornbus

A 661

Hausen

Bornheim

Westend Nord

Nordend Ost

Fechen

Wester Süd

Ostend

Europaviertel

Bahnhofsviertel

Offenbach
Main

Gallus

Gutleutviertel

Oberrad

Sachsenhausen

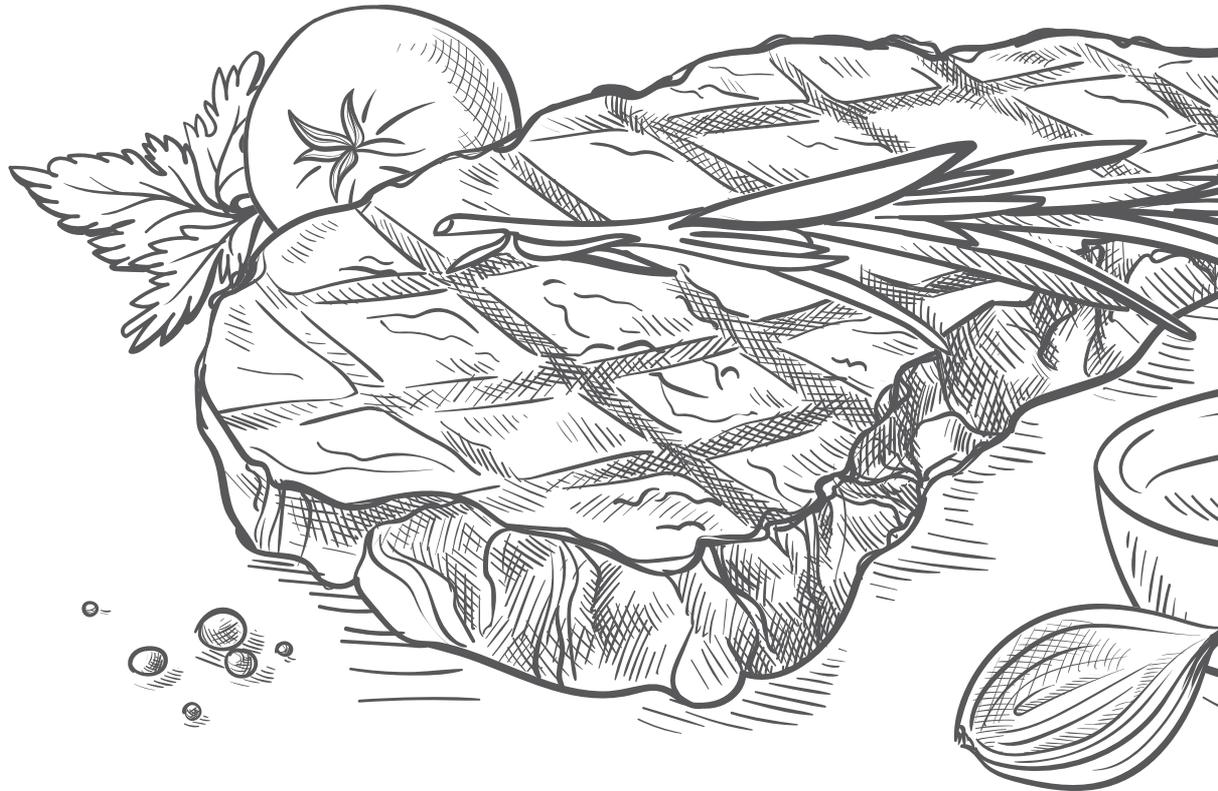
Niederrad

Neu-Isenburg

Adressen
siehe Seite 119



Fehlt nur die Mampfadelle



MICHAEL DAMM

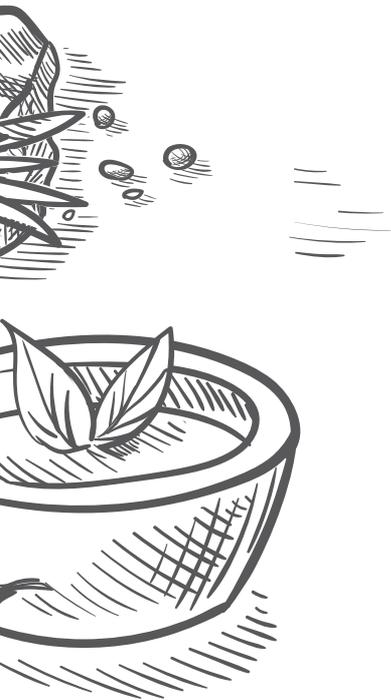
MAMPF

„
Im Mampf heißt
der Euro Mak

Die Patina ist unser ganzer Stolz“, sagt Michael Damm, der heutige Besitzer des *Mampf*, und schaut mit einem schelmischen Lächeln quer durch sein kleines Lokal, an dessen Wänden sich alte Zeitungsausschnitte, bunte Schil-

der, Plakate und Aufkleber tummeln, als wollten sie Zeugnis ablegen von der Zeit, die unaufhaltsam vergeht, hier aber stillzustehen scheint. Natürlich muss man auch mal renovieren, den alten Verstärker zum Beispiel, der hier 20 Jahre jede Nacht gelaufen ist, oder das Piano, aber die Wände sind, wie im Theater, einfach dunkel. „Irgendwann haben wir aufgehört, Sachen abzuhängen, sondern immer nur noch dazugehängt“, sagt der studierte Soziologe, der heute überzeugter Wirt ist, schaut auf den Boden und wird ganz still. Wenn nicht noch ein Wunder geschieht, dann ist das *Mampf* das erste prominente Corona-Opfer der Frankfurter Gastro-Szene. „Schau dich doch um“, sagt Misch, „hier ist es ja nur ein Meter zwischen Wand und Theke, wie soll ich da eine Abstandsregel einhalten?“ Das *Mampf* ist aber nicht irgendeine Kneipe, sondern die letzte ihrer Art in Frankfurt. Über alle anderen ist der Zeitgeist hinweggefegt und hat moderne, lichte Läden daraus gemacht. Im *Mampf* sieht es aus, als wären es noch immer die 70er Jahre, obwohl oder gerade, weil sich hier niemand die Mühe macht, den natürlichen Zerfall aufzuhalten.

Früher gab es das an jeder Ecke, einen Ort, an dem man einkehrte, ohne bestimmte Absicht, einfach um nicht allein zu sein oder um Freunde zu treffen oder beides. 1972 hat Edgar Hennig aus einer dieser „Pilsstuben“, in der die Metzgergesellen ihr Feierabendbier tranken, eine Jazz-Kneipe gemacht. Sein Porträt hängt oben an der Wand, direkt hinter dem Propeller. Der alte Schlachthof war nicht weit, deshalb gab es im Sandweg einfach viele Metzgereien. „Selbst wenn da heute Deko-Geschäfte drin sind, die Kacheln kann man immer noch sehen“, sagt Misch. Bis heute kommen immer mal wieder ältere Männer ins *Mampf*, die von ihrer





Mischi mit Katze

alten Stammkneipe erzählen. Wie sie gewürfelt und zu Musik von den Original Oberkrainern Asbach-Cola getrunken haben. Edgar hat mit dieser Tradition gebrochen, hat die Würfelbecher weggeschmissen, zu trinken gab es nur noch Tucher vom Fass in Halblitern, Cola-Verbot, Wasser umsonst, und die Oberkrainer wurden durch Free-Jazz ersetzt. Das hat den Metzger-Gesellen nicht mehr so gut gefallen, dafür kamen jetzt die Enkel von Marx und Che Guevara, die Anarcho-Hippies der Frankfurter Szene. „Ich gehörte schon ab 1973 zu den Stammgästen“, erzählt Mischi, der in den 60er Jahren aus Bad Vilbel ‚eigeplackt‘ wurde, wie er sagt, „und als die Wirte, die auf Edgar folgten, alle keine Lust mehr hatten, haben wir das Mampf als Studentengruppe übernommen. Die hatten hier Punk gespielt und waren auch sonst recht konzeptionslos, und da haben wir ihnen das Mampf zu siebt einfach abgekauft. Quasi aus Mitleid, kann man sagen.“ Das war 1983. Die Kinderfotos dieser Gruppe kann man heute noch an den Wänden bewundern. Wenn man sie denn findet. Denn zumindest an den Wänden geht es immer noch recht anarchisch zu. Was nicht eingerahmt und festgeschraubt ist, verschwindet schon mal, dafür hängen da plötzlich andere nette Dinge. Mit Kleinkunst hat man damals angefangen, dem *Mampf* einen neuen Stil zu geben. Lesungen fanden hier statt, Ausstellungen im Stil des Happenings und des Dada und vor allem Konzerte. Die Musik wurde zwar sanfter, aber es blieb beim Jazz. Auf der winzigen Bühne traten Bands auf, die ganze Hallen hätten füllen können, einfach weil es das *Mampf* war, ein Raum, der auf alle eine gewisse Magie ausübt und obendrein einfach gemütlich ist. Ein Ort für ein öffentliches Wohnzimmerkonzert sozusagen. Das waren in den letzten fünf, sechs Jahren immerhin um die 250 Konzerte pro Jahr und somit

“

Ich gehörte schon
ab 1973 zu den
Stammgästen



Der Chef trägt Schwarz

die Hauptattraktion innerhalb der Frankfurter Kneipenszene. Zuschüsse hat er dafür übrigens nur spärlich bekommen. Man hat sich geeinigt, die Musiker haben umsonst oder für eine kleine Gage gespielt und die Zuschauer etwas Eintritt bezahlt. Damit waren alle glücklich. Im Schnitt sind es 30 Leute, die auf den 30 Quadratmetern ihren Musikern lauschen, den Tresen eingerechnet, aber es waren auch mal 70. Da muss man sich schon sehr gut verstehen.

Seit 1988 macht Misch Damm das *Mampf* allein, „die anderen sind in seriöse Berufe abgewandert“, sagt er lachend, obwohl ihm gar nicht lustig zumute ist, wenn er durch seinen leeren Laden blickt. Bislang hat er es nicht bereut, dass er hiergeblieben ist und aus dem *Mampf* eine Kultkneipe gemacht hat, anstatt wie einige seiner Miteigentümer ins Ausland zu gehen. Sein Tag beginnt morgens mit Einkäufen und Erledigungen und endet spät nachts, wenn der letzte beseelt nach Hause wankt. „Man lädt Fremde zu sich ein und bewirbt sie“, sagt Misch, „egal, ob sie arm oder reich, schön oder hässlich, dumm oder schlau sind. Und von allen kann

man etwas lernen.“ Eine ruhige Minute gibt es dabei kaum. Wenn auf der einen Seite das Bier gezapft ist, drohen auf der anderen die Eier anzubrennen, dann geht die Spülung auf der Toilette nicht, oder die Tür ist versehentlich abgeschlossen worden. Man ist immer auf den Beinen, aber das liebt Misch. Tatsächlich wurde er das *Mampf*, denn Angestellte gab es nicht, Aushilfen ja, Minijobber, aber keine neuen Partner bis auf Volker, der sich 2011 als KG-Partner hinzugesellte und mit den Worten „Ich will meine Stammkneipe retten!“ das *Mampf* mit Finanzspritzen zu unterstützen begann; und bis auf den Humor, ohne den er das Ganze keine drei Tage ausgehalten hätte. Schließlich „verfehlt das Bier seinen Zweck, wenn es nicht getrunken wird“.

Selbst wenn der Name so klingt, als wäre das Essen hier wichtig, gab es zu Beginn lediglich Schmalzbrote und mal eine Suppe, die Edgars Mutter gekocht hat, weshalb man noch bis in die 80er Jahre hinein den folgenden Telefonbucheintrag finden konnte: *Mampf*, Supperie. Aber eigentlich war es eine reine Bierkneipe. Essen zu machen, war den meisten viel zu aufwendig. Ab 1988 wurde dann Hausmacherkost angeboten, das reichte vom Flammkuchen bis zum Entrecôte. Handkäs natürlich, Rindswurst und Kartoffelsalat. Eine verlässliche Küche mit zufriedenstellenden Portionen, die alle Gäste schätzen. Und dann passt auch der Name wieder, der ursprünglich aus der Micky-Maus-Sprache kam, „mampf, schluck, rülps“, aber für Edgar viel mehr bedeutete: m.a.m.p.f. = massenhafte Anarchie macht Proletarier frei! Und die einzige Beleuchtung, die es in dieser schummerigen Kneipe damals gab, waren sechs oder sieben gelbe Lampen mit roten Birnen. Der Schwarze Krauser tat sein Übriges, und so konnte man vorne nicht sehen, wer hinten in der Ecke saß. Man kann sich vorstellen, dass das Rauchverbot in Kneipen eine kleine Katastrophe für das *Mampf* war. Aber es hat auch das überlebt. Damals wurde noch diskutiert, über den Häuserkampf und die Startbahn West, über kleine persönliche und große existenzielle Probleme. „Ob einem nun die Frau weggelaufen war oder man ohnehin schon zu viel trinkt, da jammerte man hier und trank noch einen drauf“, sagt Misch. Das *Mampf* ist ein Ort, der sich keine Mühe geben muss, das Alte, das immer schon Vertraute zu bewahren. „Im *Mampf* heißt der Euro Mak“, steht auf einem Schild, und „wer Euro sagt, zahlt eine Mak“. Das stimmte vor 20 Jahren genauso wie heute und ist Teil des Protestbewusstseins, das das *Mampf* von Anfang an bestimmt hat. Im *Mampf*, so schrieb die Presse damals, „sitzen irgendwelche unter die Räder Gekommene beieinander und berichten von ihren Beschädigungen“. Als man meinte, in Deutschland eine Volkszählung durchführen zu müssen, war das *Mampf* die Zentrale des Boykotts mit dem Motto m.a.m.p.f. – „Mir Aale Mampfler Passenitins Formular“. Über der Tür hängt das Zeichen für Kulturdenkmäler, aber das ist Ironie. Denn Misch weiß genau, dass seine Kneipe nur er allein beschützen kann.





Irgendwann immer nur noch
dazugehängt

Mampfadellen

Das Rezept

Brät herstellen: Eier und Milch verquirlen, Salz, Pfeffer und Petersilie untermischen. Semmelbrösel dazugeben und verrühren, dann ca. 10 Minuten quellen lassen. Zwiebeln klein würfeln und untermischen. Brät und Hackfleisch mit einer Gabel vermengen, den Teig dann 20 Minuten ziehen lassen.

Formen der Mampfadellen: Einen Teelöffel Wasser in das Gefäß geben, für jeden Fleischball Teig mit einem Esslöffel in das Gefäß füllen und andrücken, anschließend auf ein Backblech oder in die Pfanne setzen.

Backen oder Braten der Mampfadellen:

- Backblech mit Backpapier (Umluft, 200 Grad vorgeheizt, 20 Minuten)
- Bratpfanne mit etwas Öl (mittlere Hitze, mehrfach wenden, bis eine feste Konsistenz erreicht ist, dann sind sie durch)

Tipp: Meine Oma hat das Ganze immer mit den Händen gemacht, sie mochte das einfach, den Teig mit den Fingern durchzukneten. Dabei fiel ihr auch immer die Cousine Lisbeth ein, an die sich schon ihre Mutti immer gern erinnert hat, als sie von ihr erzählte: „Des Lies'sche kann e schee Söß'sche mache, awwä die Soß schmeckt erst dann rischtisch, wemmer de Topflabbe mitgekocht hat!“

Bitte beim Kochen berücksichtigen!
Mischi, mampf

Für 4 Personen:

- 400 g Rinderhack
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 4 EL Milch
- etwas Salz, Pfeffer
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL getrocknete Petersilie