

LIEBLINGSORTE

Insel

FRANKFURT

NADJA MAYER

AKTUALISIERTE
NEUAUSGABE



insel taschenbuch 5028
Nadja Mayer
Frankfurt – Lieblingsorte



LIEBLINGSORTE

REISEFÜHRER

FRANKFURT

NADJA MAYER

ENTDECKEN SIE DAS LEBENSGEFÜHL EINER STADT!

MIT FOTOGRAFIEEN VON JOCHEN PETER

Insel



Hinweis zu dieser Ausgabe: Dieser Band ist
eine aktualisierte Neuausgabe des insel taschenbuchs 4777
(Insel Verlag Berlin 2020).

Zitatnachweise

Das Gedicht »Der Kreis« von Ernst Herbeck auf Seite 137 stammt aus:
Ernst Herbeck, Im Herbst da reiht der Feenwind. Gesammelte Texte.

© 1992 Residenz Verlag GmbH Salzburg – Wien. Abdruck mit freundlicher
Genehmigung des Verlags.

Das Zitat von Blixa Bargeld auf Seite 153 wurde wiedergegeben nach:
Blixa Bargeld, Stimme frisst Feuer. © Merve Verlag 1988. Abdruck mit freundlicher
Genehmigung des Verlags.

Bildnachweis

Die Fotografien stammen von Jochen Peter; folgende Abbildungen wurden
zur Verfügung gestellt von: Eugen Hahn/Jazzkeller Frankfurt (33);
Ruth Löffelholz (68); Pietro Suter/Messe Frankfurt (71); Markus Bassler (79);
Wonge Bergmann (125); Ben Kuhlmann/F.A.Z. (147); Salar Baygan (178);
Dirk Ostermeier (181); Wiebke Grösch/Frank Metzger (227).

Erste Auflage 2023

insel taschenbuch 5028

Originalausgabe

© Insel Verlag Anton Kippenberg GmbH & Co. KG, Berlin, 2020,

aktualisierte Ausgabe 2023

Alle Rechte vorbehalten.

Wir behalten uns auch eine Nutzung des Werks für Text
und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG vor.

Umschlaggestaltung und Layout: Marion Blomeyer, München

Illustrationen: Ryo Takemasa, Tokio

Karten: Peter Palm, Berlin

Satz: Greiner & Reichel, Köln

Druck: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68328-5

www.insel-verlag.de

INHALTSVERZEICHNIS



Kleine große Stadt am Main 11

INNENSTADT UND ALTSTADT

Von Kaisern und Krönungswürstchen: Ochsenküche 16
 Üppige Vielfalt unter schlichem Dach: Kleinmarkthalle und Bauer Mann 19

Gewebte Kulturgeschichte: Blanket Store 22

Das Wohnzimmer in der Anlage: Wasserhäuschen Fein 25

Natur im Glas: Naturweinhandlung Cool Climate 28

Die Zigarette unter der B-Klappe des Saxofons: Jazzkeller 31

Brot und Gebäck im Tortenstück: Café Mehlwassersalz 34

Für mehr *sprezzatura* im Leben: Café EspressoEspresso 37

Bengalischer Langpfeffer, Bommelborten und Tatami Zori: Töngesgasse 40

Willkommen bei Salvatore: Bistro Salvatore 43

Wider den Zeitgeist: Club Voltaire 45

Das Café der Kaffees: Café Wacker 47

Schlendern und schlemmen: Schillermarkt 50

Pssst: Ort der Stille (Liebfrauenkirche) 53

Schön, wer eine hat: Restaurant Heimat 55

WESTEND

Campus, Park und viel Geschichte: Goethe-Universität 60

Froschkonzert und Rosenduft: Botanischer Garten 63

Das Alphabet der Silhouette:
Designerin Ruth Löffelholz **67**
Gudd Stubb: Festhalle **70**

NORDEND

Das Tor der Tore: Tor zum
Holzhausenschlösschen **76**
Muita calma nessa alma:
Restaurant Alma **78**
Das Gedächtnis der
Nation: Deutsche National-
bibliothek **81**
Größenwahn als gastrono-
mische Tugend: Café
Größenwahn **84**
Gegessen wird, was auf den
Tisch kommt: Restaurant
Carte Blanche **87**

OSTEND

Literatur für alle:
Literaturhaus **92**
Alles Wurst: Metzgerei
Gref-Völsings **94**
Klingende Aussicht: Sound-
installation Sonic Vista **97**
Im Schatten der Türme:
Kunstverein Familie
Montez **100**
Wohnen in der Wunderkiste:
Lindley Hotel **104**

BAHNHOFSVIERTEL UND GALLUS

All you need is Chuzpe: Bar
Shuka und Shuka Bar **110**
Eine Frage der Haltung:
Schuhmacherei Lenz **113**

Kochen ist Kunst:
Freitagsküche **116**
Schwarz-weiß wie Schnee:
St. Tropez Bar **119**
Kochen für Freunde mit
Freunden: Club Michel **122**
Coole Jungs und coole Drinks:
Kinly Bar **124**

SACHSENHAUSEN, OBERRAD UND NIEDERRAD

Woanders nennt man es Kiez:
Brückenviertel **130**
Winterlandschaft bei
Antwerpen: Städel
Museum **133**
Ein anderer Blick auf die Welt:
Goldstein Galerie **137**
Für Ideen, Gedanken und
Geistesblitze: Notizbuchladen
Nuuna **140**
Goethes allerschönste Zeit:
Willemer Häuschen **143**
Mittagspause ahoi:
Dönerboot Istanbul **146**
Haus im Haus: Deutsches
Architekturmuseum **148**
Monsterspecht und Schne-
ckentempo: Kunst im
Stadtwald **151**
From nose to tail: Restaurant
Emma Metzler **154**
Unterm Blauglockenbaum
die Zeit vergessen: Café im
Liebieghaus **157**
Eine Halle für die Kunst:
Ausstellungshalle **160**

Saumagen und Skyline Royal:
Restaurant Franziska **162**
Wo die sieben Kräuter woh-
nen: Grüne-Soße-Denkmal **166**
Kleine Oase am Fluss: Licht-
und Luftbad am Main **169**

BOCKENHEIM UND HAUSEN

Das leise Rattern des
Projektors: Kino Pupille **174**
Taschen kann man nie genug
haben: Daniela Damm **177**
Versessen auf Essen: Sushi-
Restaurant Fujiwara **180**
Lucy, Zapfenglöckner und das
Gummibärchen: Senckenberg
Museum **183**
Anschwimmen bei Schnee:
Freibad Hausen **186**

NIEDERURSEL UND NIEDER-ERLENBACH

Der Himmel ist rot: Gustav-
Adolf-Kirche **192**
Unterm Apfelbaum: Obsthof
am Steinberg **196**

BORNHEIM UND SECKBACH

Traditionelles und Neues
am Hang: Bornheimer Rats-
keller **200**
Der östlichste Zipfel des
Rheingaus: Lohrberg **203**
Satire und Schnaps: Lokal
Henscheid **205**
Vom Bembel ins Gerippte:
Apfelweinlokal Zum Rad **208**

SCHWANHEIM UND HÖCHST

Hinter der Stadt liegt das
Meer: Naturschutzgebiet
Schwanheimer Düne **214**
Eine Kathedrale des Lichts:
Peter-Behrens-Bau **217**
Ein Garten am Pilgerweg:
Garten der Justinuskirche **220**

OFFENBACH

Am Rande des Universums:
Eine Installation **226**

Register **231**

Kleine große Stadt am Main

In kaum einer anderen Stadt verbinden sich Gegensätze scheinbar so mühelos wie in Frankfurt am Main. Die Stadt hat eine beeindruckende Skyline und ist dabei doch viel grüner als gedacht. Der Stadtwald etwa: Nirgendwo sonst in Deutschland findet sich ein derart großes und eng mit dem Stadtgebiet verbundenes Forstgebiet. Zudem gibt es mehr als vierzig Parks in der Stadt – vom Niddapark im Nordwesten bis zum Garten des Himmlischen Friedens im Bethmannpark. Frankfurt ist allerdings auch deutlich kleiner, als es die Skyline vermuten lassen würde. So kann man beinahe alle Stadtteile vom Zentrum aus bequem zu Fuß erkunden. Selbst

vom Schweizer Platz südlich des Mains bis zur Nationalbibliothek unweit des Hauptfriedhofs braucht man fußläufig keine Stunde. Frankfurt ist außerdem eine sehr schnelle und laute Stadt. Wer etwa aus München, Stuttgart, Berlin oder Hamburg am Hauptbahnhof aussteigt, spürt sofort: Das Tempo ist höher hier am Main. Alles ist unablässig in Bewegung: ein pulsender Strom sich kreuzender Wege, dem man sich nur schwer entziehen kann. Die Lautstärke wiederum kommt vor allem von den zahlreichen Baustellen. Frankfurt wächst. Und erfindet sich seit den 1950er Jahren ständig neu. Im Krieg arg zerstört und vielerorts nicht sehr

behutsam wieder aufgebaut, galt sie vielen darum lange als hässlich – auch wenn sich im Gespräch dann meist herausstellte, dass man außer der Messe, dem Flughafen oder dem Bahnhof gar nichts gesehen hatte.

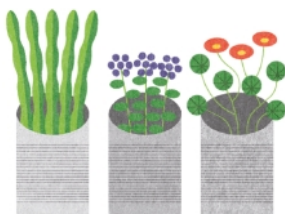
Die Frankfurterinnen und Frankfurter selbst sind seit eh und je stolz auf ihre Stadt. Man denke nur an das berühmte Gedicht von Friedrich Stoltze: »Es is kaa Stadt uff der weite Welt, Die so merr wie mei Frankfort gefällt, Un es will merr net in mein Kopp enei: Wie kann nor e Mensch net von Frankfort sei!«

»Bei uns in der Stadt«, fangen viele Geschichten und Anekdoten von Frankfurtern an. So erfährt man dann zum Beispiel, dass Frankfurter sich nicht als Hessen und Bornheimer wiederum sich nicht als Frankfurter fühlen. Dass der »Ginnheimer Spargel« eigentlich gar nicht in Ginnheim, sondern in Bockenheim steht. Oder dass der Mou-

sonturm mit seinen 33 Metern das erste Hochhaus der Stadt war – in der einstigen Parfüm- und Seifenfabrik befindet sich seit 1988 ein Kulturzentrum für Tanz, Theater, Musik, Kunst und Performance.

Aktuell leben in Frankfurt Menschen aus hundertneunundsiebzig verschiedenen Nationen recht friedlich miteinander – also beinahe so viele, wie es Staaten auf der Welt gibt. »Leben und leben lassen« ist das unausgesprochene Motto der Mainmetropole. Und wer mit der türkischen Lebensmittelhändlerin in Bockenheim, dem libanesischen Friseur im Bahnhofsviertel oder dem italienischen Pizzabäcker im Westend spricht, wird auch von ihnen Geschichten hören, die häufig mit »Bei uns in der Stadt« beginnen. Wer einmal in der kleinen großen Stadt am Main heimisch geworden ist, will hier einfach nie mehr weg.

Innenstadt und Altstadt



U 4, 5 DOM / RÖMER, S 1-6, 8, 9, U 6, 7 HAUPTWACHE

Von Kaisern und Krönungswürstchen

OCHSENKÜCHE
RÖMERBERG 11
AREAL VOR DER ALTEN NIKOLAIKIRCHE
60311 FRANKFURT

TIPP

DIE WEINBAR BALTHASAR RESS IN DER NEUEN ALTSTADT IST AUCH BEI EINHEIMISCHEN SEHR BELIEBT. IN EINEM MODERN EINGERICHTETEN GASTRAUM SOWIE AN EINIGEN TISCHEN IM FREIEN LASSEN SICH DIE VORZÜGLICHEN WEINE DES RHEINGAUER WEINGUTS PROBIEREN. AUCH DER GIN TONIC MIT DEM HAUSEIGENEN »BALTHASAR'S ELEVEN LONDON DRY GIN« IST SEHR ZU EMPFEHLEN. DAZU GIBT ES KLEINE GERICHTE AUS DER BISTROKÜCHE.

BALTHASAR RESS WEINBAR & VINOHEK
HAUS GRÜNE LINDE, MARKT 13A
60311 FRANKFURT
TEL. +49 69 8720 8956
MO - DO 15-22 UHR, FR 15-24 UHR,
SA 11.30-24 UHR, SO 11.30-20 UHR

Wer über den Römerberg geht, wird vermutlich eher nach oben schauen: hinauf zum Turm der Alten Nikolaikirche, von deren Dach während der Adventszeit ein Posaunenchor zu hören ist, hinüber zum Römer, dem Rathaus der Stadt, mit seiner charakteristischen Treppengiebelfassade oder zum Wahrzeichen auf dem Römerberg, der frisch sanierten Justitia auf dem Gerechtigkeitsbrunnen. Die Frankfurter Justitia fällt ihre Urteile übrigens



sehenden Auges: Anders als bei zahlreichen anderen Darstellungen trägt sie keine Augenbinde. Doch beim Schlendern über den meist von vielen Touristengruppen und Hochzeitsgästen bevölkerten Römerberg offenbart auch ein Blick auf den Boden spannende Geschichten. Auf der Südseite des Platzes unweit der Nikolaikirche entdeckt man zwischen den Basaltpflastersteinen ininigem Abstand vier etwas größere Steine, die zusammen ein Rechteck markieren. Die Steine sind mit zwei Buchstaben versehen: OK. Was wie ein neuzeitliches Einverständnis daherkommt, ist in Wirklichkeit eine uralte Markierung. In Frankfurt fanden zwischen 1562

und 1792 insgesamt zehn Kaiserkrönungen statt, die mit einem großen Volksfest verbunden waren. Und bei diesen Volksfesten markierten die Pflastersteine mit den zwei Buchstaben den Standort der Ochsenküche – OK. Während der neue Herrscher nach der Krönung im Dom zum Krönungsmahl in den Kaisersaal des Römers schritt, wurden auf dem Römerberg für das Volk zur Feier des Tages Ochsen am Spieß gebraten. Die Ochsen waren teilweise sogar noch mit Frankfurter Würstchen gefüllt – aus diesem Grund nennt man sie auch »Krönungswürstchen«. Und aus dem Gerechtigkeitsbrunnen soll zu diesen Anlässen sogar Wein geflossen sein. Der Krönungs-

weg vom Dom zum Mahl im Römer führte quer durch die engen Gässchen der Frankfurter Altstadt, vorbei am Markt und dem prächtigen Haus »Zur Goldenen Waage«. Besucher können es den Kaisern inzwischen gleichtun: Die Frankfurter Altstadt ist mit viel Aufwand und Sachverstand rekonstruiert worden. »Frankfurt hat sein Herz zurück« titelte die Presse, nachdem das Jahrhundertprojekt zwischen Braubachstraße, Römerberg, Schirn und Domstraße 2018 vollendet war. Bis zum verheerenden Bombenangriff 1944 standen hier viele kleine Fachwerkhäuser. Dreißig Jahre später errichtete man auf dem Areal unter massivem Protest der Bürgerinnen und Bürger das Technische Rathaus: einen ewig ungeliebten grauen Klotz aus Waschbeton. Er wurde schließlich wieder abgerissen, um mehr als dreißig drei- bis vierstöckigen meist spitzgiebeligen Häusern Platz zu machen. Einige von ihnen sind Rekonstruktionen, bei anderen handelt es sich um Neubauten, die sich stilistisch in das Ensemble einfügen. Ob allerdings die Frankfurter ihre neue Altstadt so sehr ins Herz schließen werden, wie es die unzähligen Touristen bereits tun, bleibt abzuwarten. Für die Eigentümer der Häuser am Römerberg waren die Kaiser-

krönungen einst ein lukratives Geschäft. Ähnlich wie heute in Monte Carlo, wenn die Fahrer der Formel 1 durch die Stadt donnern, vermieteten sie Balkone und Fenster an Schaulustige, die den neugekrönten Kaiser über den Platz schreiten sehen wollten. Vom Besitzer des Hauses »Schwarzer Stern« wird berichtet, dass er sogar zusätzliche Luken ins Dach brechen ließ, um noch mehr Miete einzunehmen. Heute werden auf dem Platz vor dem Rathaus die Fußballerinnen und Fußballer jubelt, wenn sie einen Pokal nach Hause bringen. Hier verläuft der rote Teppich, auf dem die Ironmen und -women ins Ziel laufen. Und hier findet außerdem seit 1393 der Frankfurter Weihnachtsmarkt statt. Vor dem Römer steht dann traditionell ein riesiger Weihnachtsbaum, dessen Wuchs und Gestalt immer ein paar Tage lang Stadtgespräch ist. »Krumm.« »Dürr.« »Schief.« So lauten regelmäßig die Meinungen der Bürgerinnen und Bürger. Ich kann mich nicht erinnern, wann die Tanne einmal gelobt wurde. Aber spätestens, wenn zum Start des Weihnachtsmarktes erstmals die festliche Beleuchtung am Baum eingeschaltet wird, ist alles vergessen. Und natürlich gibt es auf dem Weihnachtsmarkt auch Ochsen am Speiß.

Üppige Vielfalt unter schlichtem Dach

BAUER MANN
KLEINMARKTHALLE, GALERIE 1. OG,
STÄNDE 7-8
HASENGASSE 5-7
60311 FRANKFURT
FR 8-18 UHR, SA 8-16 UHR
WWW.KLEINMARKTHALLE.DE

Von außen eher unscheinbar, offenbart die schlichte Markthalle aus den 1950er Jahren mit ihrem schrägen Dach in ihrem Innern ein Paradies für Genießer. An rund sechzig Ständen werden Blumen, Pflanzen und Samen, Käse-, Wurst- und Fleischspezialitäten, Backwaren, Fisch und Meeresfrüchte, exotische Gewürze und Kräuter sowie natürlich Obst und Gemüse verkauft. Die heutige Vielfalt des Angebots verdankt sich vor allem den Gastarbeitern, die in den 1960er Jahren fremde Genüsse wie Auberginen, Basilikum, Oliven, Zucchini und Schafskäse nach Deutschland brachten. Mit den Jahren hat man seine Lieblingsstände für Obst, Gemüse,



Käse, Fisch und Fleisch. Man kennt sich, hält ein Schwätzchen über die Tomaten von letzter Woche, das Wetter am Wochenende, man tauscht Zubereitungstricks aus und wird auch schon mal vermisst, wenn seit dem letzten Einkauf ein paar Wochen ins Land gezogen sind.

Einige Stände haben Kultstatus. Täglich spätestens ab 11 Uhr bildet sich zum Beispiel vor dem Stand von Ilse Schreiber eine Schlange. Geduldig steht man hier an für ein Stück heiße Wurst – mit oder ohne Haut, mit Senf und Brötchen. Andere Stände wie der des Fischhändlers Burkard aus Seligenstadt unter der Treppe im Untergeschoss mit seinem Bassin voller Forel-

len, Karpfen, Welse und Schleien, bleiben hingegen ein Geheimtipp.

Einer der ältesten Stände in der Halle ist der von Bauer Mann auf der Galerie. Klaus Mann war schon mit seinem Opa hier, spielte hinterm Tresen, aber noch lieber verkaufte er der Kundschaft Eier. Auch heute ist die Auswahl an frischen Eiern von selbstverständlich freilaufenden Hühnern beachtlich: Es gibt Marans-, Perlhuhn-, Enten-, Wachtel- und Gänseeier. Eier vom Nackthalshuhn, grüne Eier und braune. Nach dem Großvater führte Vater Harro viele Jahre die Geschäfte. Da hingen noch Fasane offen am Stand. »Die Kunden haben die selbst gerupft, das kann ja

heute keiner mehr«, erinnert sich Klaus Mann. Es ist zudem inzwischen aus hygienischen Gründen verboten.

Klaus Mann betreibt einen Hof in Groß-Zimmern bei Darmstadt. Nachhaltigkeit und artgerechte Tierhaltung sind für ihn eine Selbstverständlichkeit. »Keiner muss jeden Tag Fleisch essen«, sagt er. »Wir sind für den Sonntagsbraten zuständig.« Er ist auch überzeugtes Mitglied von Slow Food®. Die Philosophie, dass alles seine Zeit braucht, dass Ressourcen, Ökosysteme und Umwelt möglichst geschont werden und das Essen wohlschmeckend, nahrhaft und frisch sein sollte, ist auch seine.

Freitag und Samstag kommt er zum Verkaufen in die Kleinmarkthalle und hat für Feinschmecker so manche Besonderheit im Angebot, beispielsweise ungarische Mangalitza-Schweine, deren Fleisch besonders aromatisch ist, weil die Tiere das ganze Jahr über draußen sind und fressen, was sie finden: Gras, Rüben, Kartoffeln, Getreide. Ihr dickes Fell, das sie aussehen lässt

wie geschorene Schafe, schützt sie vor Wind und Wetter. Klaus Mann hat außerdem Rinder, Schafe, Hühner, Gänse und Kaninchen. »Ich schlachte selbst, also muss ich auch alles verkaufen.« Auch in der gehobenen Küche beginnt sich gegenwärtig das Prinzip *from nose to tail* durchzusetzen. Die Füße vom Geflügel verkauft Mann häufig an asiatische Kunden. Selbst die Hahnenkämme finden Abnehmer. In der Frankfurter Gastronomie gilt der Name »Bauer Mann« etwas. Küchenchefs, die ihre Produkte von Klaus Mann aus Groß-Zimmern beziehen, vermerken dies gerne auf der Speisekarte.

Und wer sein Messer für den Sonntagsbraten, für das fachgerechte Zerlegen eines Hokkaidokürbisses oder das Schneiden von Möhren- oder Selleriejulienne erst noch schärfen lassen möchte: Am Stand von Kinya Terada werden montags und dienstags Messer nach alter japanischer Tradition geschliffen. Frankfurts beste Köche vertrauen ihm ihr Werkzeug an.