

## GESCHMACKSACHE



## Keine Pflanze, ein Lokal

VON BEINKE KILIAN

Wur denkt bei dem Namen nicht sofort an ein schmackhaftes Hühnergericht? Doch die „Fette Henne“, die ja auch ein anderer Begriff für den Pilz „Krause Glucke“ ist und ebenso eine dickblättrige Pflanze bezeichnen kann, ist noch anderes, in diesem Falle: ein recht versteckt liegendes neues Lokal im Frankfurter Nordend mit ausgesucht leichten Speisen, die größtenteils sehr deutsch daherkommen, aber auch ihren mediterranen Einschlag nicht verleugnen. Inhaber ist ein jugendlich wirkender Deutschkanadier, der mit vielseitigen Erfahrungen aufwarten kann – als Leibkoch der amerikanischen Generalkonsulin in Frankfurt, als zeitweiliger Assistent von Juan Amador, als der noch in den Weyberhöfen bei Aschaffenburg kochte, und als zweiter Mann an verschiedenen anderen Stellen. Die Fette Henne ist nun sein eigenes Lokal. Er hat es mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Zu Hilfe kam ihm, dass der Vorbesitzer, ein Spanier, ihm viele Reihen Fayencekacheln mit ineinander verschlungenen Mustern in Blau und Orker hinterließ, die nun in einem reizvollen Gegensatz zu den schlichtgelben Wänden, den kräftig braunen Holzmöbeln und der dezenten Wandbeleuchtung stehen.

Hinzu kommt, dass der Gastraum derart verwinkelt ist, dass er immer wieder andere Ausblicke ermöglicht – mal auf die stark befahrene Friedberger Landstraße, an anderer Stelle auf die üppig bestückte und verspiegelte Bar oder den abwechslungsreich verglasten Hinterhof und schließlich in die offene Küche. Aus ihr kommen zum Beispiel Suppen. Die klare Selleriebouillon mit Einlagen aus Wurzelgemüse und gedämpftem Fisch, oder eine Sauerkraut-Kartoffel-Suppe mit gebratener Blutwurst – und mit Trüffelöl, das hier gar nicht stört.

Die Anmutung des Leichten hat ein Carpaccio vom Thunfisch mit marinierten Meeresfrüchten, Petersilienmayonnaise und geriebenem Meerrettich, noch winterlich-dettig ist die mit Backpflaumen gefüllte Entenkeule auf Sesampolenta. Die Qualität ist gut, mit Ausnahme des Brotes ist alles selbst gemacht, dazu gibt es eine recht umfangreiche Auswahl von Weißweinen, vorwiegend aus deutschen Anbaugebieten und sämtlich auch offen zu trinken. Rotweine sind fast ausnahmslos spanische Tropfen. Auch Bier steht auf der Karte, das Rothauspils, ein Produkt aus dem Schwarzwald.

Die Nachspeisen sind einfach, aber nicht einfalllos; Williamsbirne in Rotweingewürzfond mit Weinschaumcrème zum Beispiel, Walnusseis, dunkles Mousse zu Chocolat. Und wer eine Riesenerwartung erwartet, wird angenehm überrascht. Alles bleibt erschwinglich (Hauptgerichte um 19,90 Euro) und passt zu der Art, mit der man sich hier um das Wohl der Gäste kümmert und sich gerne auch mal die Zeit nimmt für ein kleines aufmunterndes Gespräch, wenn einer eines braucht.

„Fette Henne“, Friedberger Landstraße 62 in 60318 Frankfurt am Main. Telefon: 90 43 73 07. Öffnungszeiten: montags bis samstags von 17 Uhr an, Sonntag Ruhetag.