



GASTRO-KOLUMNE

Andrea Möllers Lokal-Termin

Vier Geschwister, ein Konzept

Ihr Rand ist kross, ihr Boden dünn und vom Durchmesser her bringt sie es auf 45 Zentimeter. Gemeint ist die Pizza, die in Remos Restaurants auf die Tische kommt. Vor etwas mehr als zwei Wochen hat im Westend das jüngste Lokal der Kette seine Türen geöffnet. Hinter dem italienischen Konzept, zu dem bis dato nur zwei Standorte in Rheinland-Pfalz gehörten, stecken Remo, Armando und Kemo Rashica. Nach Frankfurt sind die Brüder expandiert, weil ihnen ein Geschäftspartner die Räume im Westend Sky empfohlen hatte. „Damals war das Gebäude noch lange nicht fertiggestellt“, erzählt Zona Rashica, Marketingfachfrau von Remos Restaurants und jüngste der vier Geschwister. Sie alle hätten sich die Räume mehrmals angesehen und dann schließlich zugeschlagen – was bei der guten Lage nicht weiter erstaunlich ist. Allerdings dürfte die Größe des Objekts, das 180 Sitzplätze locker umfasst, manche Gastronomen abgeschreckt haben. Nicht so die Rashicas: „Schließlich bieten unsere bisherigen Restaurants noch viel mehr Platz“, sagt Schwester Zona. 2004 haben die Brüder in Oberhonnefeld ihren ersten Betrieb eröffnet. Das nahe der Autobahn gelegene Lokal nannten sie Remos Pizzeria Boxenstop. Vier Jahre später wechselten sie nicht nur den Standort, sondern überarbeiteten auch das Konzept: Remos Restaurants war geboren. 2015 folgte das zweite Lokal in Koblenz, das 2017 erheblich vergrößert, 2019 war das dritte in Frankfurt an der Reihe. Das Innendesign für alle Restaurants hat Peter Albert vom Atelier Edelweiß in Schöllkrippen entworfen. Zona Rashica beschreibt es als „urban, industrial und cosy“. Die Lokale ähnelten sich stark, seien aber auch an die jeweilige Umgebung angepasst. „Weil wir hier Westend sind, fällt das Ambiente etwas schicker aus.“ Auf Gemütlichkeit haben sie trotzdem Wert gelegt und deshalb eine Lounge mit Chesterfield-Sofas integriert. Um das Restaurant zu strukturieren, gibt es außerdem einen Barbereich, gefolgt von weiteren Tischen und Stühlen nahe der offenen Küche. Dort ist ein sechsköpfiges Team damit beschäftigt, italienische Vorspeisen sowie Pizza und Pasta in verschiedenen Variationen zuzubereiten. Zum Angebot zählen auch mehrere Salate, die Zona Rashica

zufolge meistens mit La-Nonna-Dressing bestellt werden. „Es handelt sich um eine von Armando entwickelte Vinaigrette, die wir nach unserer Mutter benannt haben.“ Viele Gäste kämen extra wegen des Dressings in ihre Restaurants – und natürlich wegen der Pizza. Beim Anblick des italienischen Klassikers, der ein gutes Stück über den Teller hinausragt, hat sich schon mancher ungläubig die Augen gerieben. „Trotzdem bleiben nur selten Reste übrig. Zumal eine Pizza auch von zwei Gästen geordert werden kann.“ Außerdem hält sich der Belag im Rahmen, was im Falle der „Speciale“ (14 Euro) aber nicht von Nachteil ist. Die Kombination aus Tomatensauce, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch und Garnelen, Letztere noch leicht knackig, gefällt durch ihren würzigen Geschmack. Wer stattdessen lieber Pasta verspeist, kommt mit den Spaghetti al Tonno (12,50 Euro) von der kleinen saisonalen Zusatzkarte auf seine Kosten: bissfeste Nudeln samt Thunfisch, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum – was will man mehr? Vorneweg ist der gemischte Vorspeiseteller (11,50 Euro) mit sorgsam gegartem Grillgemüse, Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten, Pecorino, Rucola und Parmesan, alles von ordentlicher Qualität, eine gute Wahl. Hinterher können sich die Gäste für einen Nachtisch entscheiden oder aus einer Reihe von Cocktails wählen. Obendrein listet die Karte neben deutschen und italienischen Weinen, viele davon im offenen Ausschank, auch hausgemachte Limonaden (5,50 Euro). Für die Getränke ist übrigens Kemo Rashica zuständig, während Remo und Armando sich mehr in der Küche zu Hause fühlen. „Wir alle haben ein Faible für italienische Gerichte, obwohl unsere Wurzeln im Kosovo liegen“, erzählt Zona Rashica. „Als wir 1993 mit unseren Eltern nach Deutschland kamen, begannen meine Brüder, erste Erfahrungen in der Gastronomie zu sammeln.“ Neun Jahre später wagten sie den Schritt in die Selbstständigkeit. Ihre Schwester ist nach Abschluss des BWL-Studiums dazugestoßen. „Denn wir sind eine Familie, die fest zusammenhält.“

► Remos Restaurants Westend, Ulmenstraße 30, Tel. 069 94947264, www.remos-restaurants.de, Mo-Do 11-23, Fr/Sa 11-23.30, So 12-23.30 Uhr, Sitzplätze: 180 innen/84 außen, Küche: italienisch



Zona Rashica, die kleine Schwester der drei Inhaber, mit einer Pizza, die im „Ramos“ auf den Tisch kommt. Foto: Andrea Möllers

KÜCHENGEFLÜSTER

Bei der Frankfurt international Trophy, die kürzlich im Geschäftshaus des Palmengartens auf dem Programm stand, konnten deutsche Hersteller viel Edelmetall ergattern. Von den mehr als 2600 eingesandten Produkten wurden 187 Weine, 57 Biere und 48 Spirituosen aus Deutschland prämiert. Damit hatten hiesige Erzeuger im internationalen Vergleich die Nase vorn. 2019 ging die Trophy übrigens in die dritte Runde. Wie in den vorigen beiden Jahren bestand die Jury nicht nur aus Fachleuten, sondern auch aus erfahrenen Amateuren. Die Açai-Beere stammt aus Südamerika und gehört zu den sogenannten Superfoods. Nach den lila-farbenen Früchten, die nicht nur gesund, sondern auch lecker sind,

haben Nils Köchelmann und Christoph Schäfer ihr Purple Açai benannt. Der am Osterwochenende eröffnete Laden befindet sich im Oeder Weg 63 und verkauft Bowls, die ebenso mit den Beeren wie mit anderen guten Zutaten gefüllt sind. Ein Lieferservice ist in Planung. Liebhaber heimischer Rebsäfte treffen sich von 30. April bis 4. Mai auf der Oberen Berger Straße. Zwischen Saalburgstraße und Fünffingerplätzchen findet nämlich das Bornheimer Weinfest statt. Neben den 15 teilnehmenden Weinbauern und -lokalen ist auch für herzhafte Leckereien wie Flammkuchen, Raclette und Pommes gesorgt. An das passende musikalische Programm haben die Veranstalter ebenfalls gedacht.

moe

Hier geht es um die Wurst

Ehren Gezer, Moderatorin bei Hit-Radio FFH, wird – wieder – moderieren. Im Kempinski-Hotel Frankfurt findet das Ganze – wieder – statt, der Erlös der Benefizveranstaltung kommt – wieder – unserer Leberecht-Stiftung zugute und es geht immer noch um die Aktion „Kleider machen Leute“. Scheint, es bliebe alles beim alten bei der Kampagne „Kleider

Für die Kampagne „Kleider machen Leute“, schlüpfte Mauro Scarpello von seiner normalen Arbeitskleidung in einen sommerlichen Leinenanzug mit braunem Karomuster und einem weißen Polohemd von Stephan Görner. Der Maßschneider und der Medien-Experte Sven Müller sind die „Macher“ dieser Initiative, die nun ins fünften Jahr geht. Der Fotograf Daniel Baldus setzt Menschen mit außergewöhnlichen Berufen in Maßanzügen ins rechte Licht.

Es geht dem Trio Baldus, Görner und Müller um Anerkennung, Wertschätzung und Respekt gegenüber diesen Frauen und Männern, die „hinter den Kulissen“ arbeiten und die sich oft in Arbeitskluft hüllen und nie bis sehr selten in feinen Zwirn – den spendiert ihnen Stephan Görner. Und nicht nur fürs Foto.

Und mehr noch. Denn die drei feiern seit 2015 (Baldus allerdings erst seit vergangem Jahr. Er löst den Fotografen Nikita Kulikov ab) groß und großzügig. Diesesmal steigt die Sause am Samstag, 2. November. In der Nobelherberge Kempinski werden diese Menschen, mit ihren neuen, schicken Kostümen oder Anzügen bei der Charity-Gala „Kleider machen Leute“ den 300 Ballgästen vorgestellt. Schon mehr als 120.000 Euro wurde dank der Veranstaltungen die Leberecht Stiftung und damit für hilfsbedürftige Kinder und deren Familien gespendet. Ein mannigfaltiges Programm erwartet die Ballgäste. Eintrittskarten kosten 250 Euro – einschließlich Drei-Gang-Candlelight-Dinner, alle Getränke des Abends und Showprogramm. es



Stadtgeflüster Enrico Sauda, Redakteur

machen Leute“. Doch das täuscht, denn es gibt eine große Neuerung: „Neu ist bei ‚Kleider machen Leute‘, dass ab diesem Jahr nicht monatlich ein ‚Model‘ abgelichtet wird, sondern nur noch sechs Damen oder Herren mit un- oder außergewöhnlichen Berufen vor die Kamera treten“, erklärt Stephan Görner. Einer von ihnen ist Mauro Scarpello. Mit seiner Frau Franziska Scarpello führt er das Familienunternehmen, die Metzgerei GrefVölsing bereits in der fünften Generation. Seit 125 Jahren gibt es diese Firma nun schon. Der gelernte Metzgermeister Mauro ist seit 2012 im Betrieb. Dass Frankfurter Würstchen von GrefVölsing über die Grenzen des Rhein-Main-Gebietes bekannt und begehrt sind zeigt, dass sogar die Wirtschaftsförderung Frankfurt bei Messen in Cannes oder München die Fleischprodukte den Gästen anbietet.



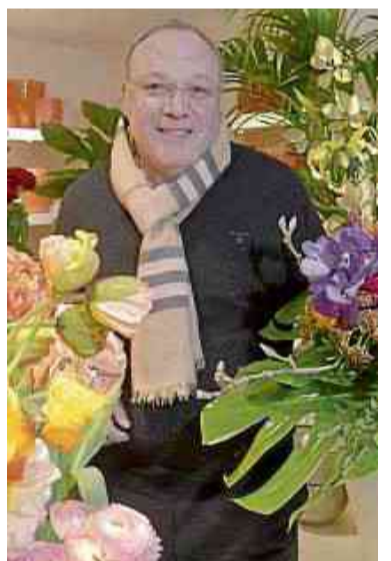
Im schicken Maßanzug wurde der gelernte Metzgermeister Mauro Scarpello von Gref-Völsing für die Kampagne „Kleider machen Leute“ an der Ladentheke abgelichtet. Fotos: Daniel Baldus

Herr Prieue geht an Krücken

Er ist der Blumenpapst der Mainmetropole. Keine Promi-Hochzeit, bei der nicht seine Kreationen zu sehen sind. Erhard Prieue war einst der Veranstalter des Events des Modekreises Frankfurt. Der Mann, der vor nicht allzu langer Zeit 60 wurde veranstaltete unzählige Partys, Geburtstage, Firmenfeste, in Bonn und Berlin und – natürlich – in Frankfurt sowie im In- und Ausland. Die Vita-Gala, eine glamouröse Benefiz-Veranstaltung für Assistenz-Hunde im Kurhaus Wiesbaden geht ebenfalls auf seine Kappe. Und schließlich auch der Frühlingsball im Palmengarten Gesellschaftshaus. Der morgen zum sechsten Mal über die Bühne geht und bei dem Prieue die ersten drei Ausgaben mit auf die Beine stellte. All das machte und macht Prieue.

Und – nicht zuletzt – führt er ein Geschäft. Erhard Prieue ist Florist mit Leib und Seele. Hat hier in der Mainmetropole angefangen. „Ich war Geschäftsführer von Blumen Hanisch.“ Doch der Endzwanziger

war unzufrieden. „Es fehlten die Herausforderungen.“ Er schmiss hin, eröffnete in Wiesbaden. „Ich wollte machen, was ich kann. Und das gut.“ Einfache Maxime. „Als



So kennt man ihn: Erhard Prieue inmitten von Blumen. F: kam

Noname habe ich dort in kürzester Zeit viele tolle Leute kennengelernt.“

Weil Prieue nun immer noch gern das, was er tut, so gut wie möglich machen möchte, packt er auch selbst mit an. Und so kam es dass er vor einigen Wochen auf dem Parkett ausrutschte während er dekorierte und sich am linken Knie verletzte. „Das Knie ist gebrochen, das Innenband gerissen“, zählt er die Lädierungen auf ohne zu lamentieren.

„Das muss konservativ heilen – ich gehe jetzt schon fünf Wochen auf Krücken und durch den Innenbandriss muss ich nun nochmal sechs Wochen die Krücken nutzen“, so Prieue weiter. „Ich bin ja mit dem Bruch drei Wochen durch Bali gereist“, erzählt der Frankfurter Florist. Dabei dürfte sich aber der Zustands des Knies nicht verschlimmert haben, denn: „Die Balinesen haben mich auf Händen getragen.“ Irgendwie hat das aber leider nicht gereicht.



Zunächst in der Räucherammer mit alltäglicher Arbeitskleidung wurde Mauro Scarpello abgelichtet.

Beilagenhinweis

Einem Teil unserer heutigen Ausgabe liegen Prospekte der folgenden Firmen bei:

Frankfurter Regatta-Verein

Informationen zur Prospektwerbung: Telefon: 0 69 / 75 01-4113 Fax: 0 69 / 75 01-4116 E-Mail: beilagen@rheinmainmedia.de

Frankfurter Neue Presse
Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Geschäftsführung: Dr. Max Rempel und Daniel Schöningh
Stadtredaktion Frankfurt
Verantwortlich: Stefanie Liedtke, Simone Wagenhaus, Anschrift der Redaktion: 60327 Frankfurt am Main, Frankfurter Allee 71-81, Telefon (069) 7501-4417, Telefax (069) 7501-4232.
Neu Isenburger Neue Presse
Anschrift der Redaktion: 60327 Frankfurt am Main, Frankfurter Allee 71-81, Telefon (069) 7501-4920, Telefax (069) 7501-4930.
Bad Vilbeler Neue Presse:
Anschrift der Redaktion: Im Rosengarten 25c, 61118 Bad Vilbel, Telefon (06101) 80070, Telefax (06101) 800730.
Anzeigenannahme: 60327 Frankfurt am Main, Frankfurter Allee 71-81, Telefon (069) 7591-3336, Abo-Service: Telefon (069) 7501-4480, Telefax (069) 7501-4490.
Erscheint werktäglich. Postverlagssort ist Frankfurt am Main. Auszug aus den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Abonnementverträge“: Bei Nichtbelieferung ohne Verschulden des Verlages, z.B. bei höherer Gewalt, Streik, Aussperrung und Störungen im Zustellbereich, können Entschädigungsansprüche nicht gestellt werden. Gerichtsstand ist Frankfurt am Main.
Kündigungen des Abonnements zum Monatsende müssen dem Verlag bis zum 10. des Monats vorliegen. Die vollständigen Geschäftsbedingungen hängen in unseren Geschäftsstellen zur Einsicht aus. Auf Wunsch schicken wir sie unseren Abonnenten auch zu.

500 Trikots für Vereine

Unterstützung Karl-Heinz „Charly“ Körbel greift für die Mainova in die Lostrommel

Egal ob Fußballer, Handballer, Basketballer oder Laufteffis: Sie alle konnten sich bei der Mainova-Trikotaktion bewerben. Aus 3400 Teilnehmern wurden jetzt die 500 Sieger gezogen.

Frankfurt. Wenn Eintracht-Legende Karl-Heinz „Charly“ Körbel auf den Sportplätzen der Region unterwegs ist, dann hört er sie oft, die Klagen über leere Vereinskassen, die Not, sich keine neuen Trikots kaufen zu können. Und genau an dieser Stelle setzt die Aktion „Mainova-Trikots für die Region“ an.

Bereits zum zwölften Mal konnten sich bei Hessens größtem Energieversorger Sportvereine mit Mannschaftssportarten oder Laufgruppen bewerben. Zu gewinnen gibt es einen Satz Trikots inklusive Beflockung zum Preis von 119 Euro, was rund 15 Prozent des regulären Verkaufspreises entspricht. „Das entlastet die Vereinskassen enorm“, sagt der Vorsitzende der Mainova AG Constantin Alsheimer.

Kein Wunder also, dass Karl-Heinz „Charly“ Körbel bereits von Anfang an diese Aktion unterstützt. „Überall wo ich hinkomme, ist die Mainova mit ihren Trikots

vertreten“, erzählt Körbel, der für die Eintracht 602 Bundesliga-Spiele bestritt und heute die Eintracht-Fußballschule leitet.

Körbel fungierte auch in diesem Jahr wieder als Glücksfee und zog aus der Lostrommel von den mehr als 3400 Teilnehmern die 500 Gewinner. „Was die Mainova hier

macht, ist wirklich vorbildlich. Man muss sich für seine Region einsetzen“, sagt Körbel.

Freuen über einen neuen Satz Trikots können sich unter anderem der FC Germania Weilbach und der TuS Kriftel.

„Es ist uns wichtig, uns für den Breitensport einzusetzen und enga-

gierte Sportvereine bei ihrer gesellschaftlich wertvollen Arbeit zu unterstützen“, sagt Alsheimer. Verschenke wolle man die Trikotsätze absichtlich nicht. „Ansonsten haben sie keinen Wert und keine Nachhaltigkeit“, sagt Alsheimer. In den vergangenen Jahren konnten 6750 Sätze vergeben werden. jlo



Bei der Auslosung der Gewinner: Eintracht-Legende Karl-Heinz Körbel und Mainova Vorstandsvorsitzender Constantin Alsheimer (rechts) in der Commerzbank-Arena.