LIEBLINGSORTE

Insel

FRANKFURT

NADJA MAYER

insel taschenbuch 4777
Nadja Mayer
Frankfurt – Lieblingsorte

LIEBLINGSORTE

Insel

FRANKFURT

NADJA MAYER

MIT FOTOGRAFIEN
VON JOCHEN PETER

Zitatnachweise

Das Gedicht »Der Kreis« von Ernst Herbeck auf Seite 141 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 157 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); Ben Kuhlmann/F.A.Z. (149); Dirk Ostermeier (163); Salar Baygan (184); Wiebke Grösch/Frank Metzger (233).

Erste Auflage 2020
insel taschenbuch 4777
Originalausgabe
© Insel Verlag Berlin 2020
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
Für Inhalte von Webseiten Dritter, auf die in diesem Werk verwiesen wird, ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber verantwortlich, wir übernehmen dafür keine Gewähr. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.
Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag
Umschlaggestaltung und Layout: Marion Blomeyer, München
Illustrationen: Ryo Takemasa, Tokio
Karten: Peter Palm, Berlin
Satz: Greiner & Reichel, Köln
Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany
ISBN 978-3-458-36477-1

INHALTSVERZEICHNIS

Kleine große Stadt am Main **11**

INNENSTADT UND ALTSTADT

Von Kaisern und Krönungswürstchen: Ochsenküche **16**
Üppige Vielfalt unter schlichtem 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 Nationalbibliothek **81**
Größenwahn als gastronomische 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: Soundinstallation Sonic Vista **97**
Im Schatten der Türme: Kunstverein Familie Montez **100**
Blaue Stunden am Fluss: Blaues Wasser **104**
Wohnen in der Wunderkiste: Lindley Hotel **107**

BAHNHOFSVIERTEL UND GALLUS

All you need is Chuzpe: Bar Shuka und Shuka Bar **112**
Eine Frage der Haltung: Schuhmacherei Lenz **115**
Kochen ist Kunst: Freitagsküche **118**
Schwarz-weiß wie Schnee: St. Tropez Bar **121**
Kochen für Freunde mit Freunden: Club Michel **124**
Coole Jungs und coole Drinks: Kinly Bar **126**

SACHSENHAUSEN, OBERRAD UND NIEDERRAD

Woanders nennt man es Kiez: Brückenviertel **132**
Winterlandschaft bei Antwerpen: Städel Museum **135**
Ein anderer Blick auf die Welt: Goldstein Galerie **139**
Für Ideen, Gedanken und Geistesblitze: Notizbuchladen Nuuna **142**
Goethes allerschönste Zeit: Willemer Häuschen **145**
Mittagspause ahoi: Dönerboot Istanbul **148**
Haus im Haus: Deutsches Architekturmuseum **150**
Monsterspecht und Schneckentempo: Kunst im Stadtwald **153**
From nose to tail: Restaurant Emma Metzler **156**
Unterm Blauglockenbaum die Zeit vergessen: Café im Liebieghaus **159**

Versessen auf Essen: Sushi-Restaurant Fujiwara 162
Eine Halle für die Kunst: AusstellungsHalle 165
Saumagen und Skyline Royal: Restaurant Franziska 167
Wo die sieben Kräuter wohnen: Grüne-Soße-Denkmal 171
Kleine Oase am Fluss: Licht- und Luftbad am Main 174

BOCKENHEIM UND HAUSEN

Das leise Rattern des Projektors: Kino Pupille 180
Taschen kann man nie genug haben: Daniela Damm 183
Gestanzt, gedreht, gezopft: Carl Topp Bürsten 186
Lucy, Zapfenglöckner und das Gummibärchen: Senckenberg Museum 189
Anschwimmen bei Schnee: Freibad Hausen 192

NIEDERURSEL UND NIEDER-ERLENBACH

Der Himmel ist rot: Gustav-Adolf-Kirche 198
Unterm Apfelbaum: Obsthof am Steinberg 202

BORNHEIM UND SECKBACH

Traditionelles und Neues am Hang: Bornheimer Ratskeller 206
Der östlichste Zipfel des Rheingaus: Lohrberg 209
Satire und Schnaps: Lokal Henscheid 211
Vom Bembel ins Gerippte: Apfelweinlokal Zum Rad 214

SCHWANHEIM UND HÖCHST

Hinter der Stadt liegt das Meer: Naturschutzgebiet Schwanheimer Düne 220
Eine Kathedrale des Lichts: Peter-Behrens-Bau 223
Ein Garten am Pilgerweg: Garten der Justinuskirche 226

OFFENBACH

Am Rande des Universums: Eine Installation 232

Register 237

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 pulsierender 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

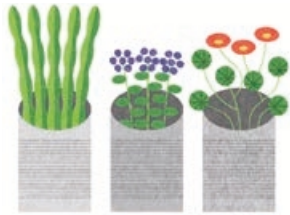
behutsam wieder aufgebaut, galt sie vielen darum lange als hässlich – auch wenn sich im Gespräch dann meist herausstellte, dass man außer der Messe, dem Flughafen oder dem Bahnhof gar nichts gesehen hatte.

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 Mousonturm 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



1

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

Von Kaisern und Krönungswürstchen

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

OCHSENKÜCHE
RÖMERBERG 11
AREAL VOR DER ALTEN NIKOLAIKIRCHE
60311 FRANKFURT

bevölkerten Römerberg offenbart auch ein Blick auf den Boden spannende Geschichten. Auf der Südseite des Platzes unweit der Nikolaikirche entdeckt man zwischen den Basaltpflastersteinen in einigem 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 Krönungsweg vom Dom zum Mahl im Römer führte quer durch die engen Gässchen der Frankfurter Altstadt, vorbei am Markt und dem prächtigen Haus »Zur Goldenen Waa-

ge«. 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 Kaiserkrönungen 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 bejubelt, 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 Spieß.

2

S 1-6, 8, 9, U 1-3, 6-8 HAUPTWACHE, S 1-6, 8, 9, U 4-7 KONSTABLERWACHE

Üppige Vielfalt unter schlichtem Dach

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,

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

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 Forellen, 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.