



WEINGARTEN

FRANKFURT

DIE IDEE DES WEINGARTEN

Auf meinen Reisen und Tätigkeiten für Weingüter in Italien, Frankreich und im deutschsprachigen Raum waren die Gastronomien Europas stets meine zweite Heimat. Sie inspirierten mich, diesen speziellen öno-philien Ort zu schaffen, eine eigene Welt, in der sich meine Liebe und Vorstellungen zum Thema Wein mit absoluter Spitzenküche vereinen und dies in einer charmanten und ungezwungenen Form mit flexiblem Alltagszugang.

Viele Dinge auf einmal, aber die wichtigste Anforderung unserer Zeit ist ja die Vereinfachung von Komplexität. Also zur Sache!

DIE MONATSKARTE

Meine erste Idee der Vereinfachung, keine riesenlangen Menükarten zum Blättern, sondern alles auf einem Blatt und Blick ersichtlich; die sogenannte Monatskarte. Die wichtigsten Bestandteile dieser Karte sind die Weinrubriken und die Gartengerichte, sowie deren Saisonalität und Bistrocharakter. Das heißt, die Jahreszeit spielt bei unseren Weinen und Gerichten eine zentrale Rolle. Darüber hinaus sind beide Welten in einem Zusammenhang ausgesucht- jeder Wein findet sein Food Pairing und umgekehrt. Es finden immer vegetarische Gerichte, Fisch, Fleisch und Desserts auf der Karte statt, die Auswahl ist aber reduziert, wobei sie wiederum durch Tagesempfehlungen auf Trapp gehalten wird.

DAS THEMA WEIN...

Die wichtigsten Fragen, die wir uns in der Weinwelt stellen haben mich inspiriert, daraus eine Weinkarte mit eigenen Weinrubriken zu kreieren: „Was macht eigentlich die neue Winzergeneration?“ (Young & Wild), „welche Weine, Winzer oder Weinregionen fliegen derzeit - oft unberechtigt - unterm Radar? (Undercover) und „kann man Vorurteile und Vorlieben positiv beeinflussen und für das Gegenteil interessieren (Body & Fine)?“ Die analog zu diesen Fragen entstandenen Weinrubriken und ausgesuchten Weine sollen Spaß machen, zu hitzigen und witzigen Diskussionen führen, bei denen Ihr am Ende Eure eigenen Vorlieben noch besser entdeckt und der Zugang zu Neuem vereinfacht wird. Ein weiterer toller Aspekt: Ihr könnt gemeinsam zwischen den Rubriken hin- und herkosten oder mehrere Weine einer Rubrik probieren und somit eine kleine thematische Spontan-Probe durchführen!

DIE WEINAUSWAHL SELBST

Wir trinken alles und von überall, so lange es gut ist. Wir lieben das Reisen und begeben uns an die letzten Zipfel dieser Welt, um den besten Stoff auszugraben. Das ist nicht nur unsere Berufung, sondern auch unser Hobby.

Neben der Monatskarte haben wir eine Weinliste (die kleine Garten Bibel) mit ein paar sehr schönen Positionen. Werft einen Blick hinein und fragt uns jederzeit sehr gerne. Denn am Ende gibt's nichts Schöneres als Aha-Erlebnisse und eine geniale Flasche Wein zu teilen.

DIE KÜCHE: FLEXIBILITÄT & ZUGANG DURCH A LA CARTE

Besonders wichtig war mir von Anfang an der à la Carte Charakter unserer Küche!

Zu oft stand ich auf Reisen vor den lokalen Top-Küchen und hatte nur die Wahl; „ganz oder gar nicht“, Menü oder eine andere Location. Das wollte ich im Weingarten unbedingt ändern und mit der Umsetzung in unserer Form kann man „sowohl als auch“. Das heißt; Ihr habt alle Flexibilität der Welt und könnt auf ein Gericht und ein Gläschen Wein vorbeikommen oder die Karte als Menü lesen und 3-4 Gerichte zu einem Festmahl zusammenstellen. „Eure Freiheit ist King!“

DIE KÜCHE SELBST...

Jan Hoffmann, der die Regie in unserer offenen Küche führt, hat sich zuvor an anderer Stelle in Frankfurt in aufeinanderfolgenden Jahren Sterne erkocht. Er liebt die Idee der offenen Bistroküche und die neue Freiheit ohne Limits und Einschränkungen kochen zu können, was Saison und Inspiration ihm flüstern. Frische, Nachhaltigkeit der Produkte und Leckerness zeichnen seine Gartengerichte aus, sowie eine gewisse Leichtigkeit, die neben dem Geschmackserlebnis immer das Gefühl gibt, dem Körper etwas Gutes getan zu haben.

Also tut Euch etwas Gutes und kommt vorbei!

Wir freuen uns auf Euch.

Lars Kabiersch & das Weingarten Team