

„Senso e Vita“ – das neue Gefühl im ehemaligen „Lyonel“

Von Horst Reber

Wo gibt es das sonst noch?



Neue Energien im „Senso e Vita“: Von links Francesco Toro, Kellner Luigi und Andreas Lewald. Foto: H. Reber

Beispielsweise einen hübsch gestalteten rustikalen bayerischen Biergarten vor dem Haus, wo der Gast, ob mit oder ohne Fahrrad, als Spaziergänger, Wanderfreund aus dem Stadtwald zwischen Frankfurt und der Hugenottenstadt oder von der Landstraße per Pkw gekommen, auch durchaus trotz Speiseangebot mit einem selbst mitgebrachten Vesperpaket einkehren darf, um dann genüsslich ein schönes kühles Bier (Glaabsbräu) oder Sprudelwasser und Limonade beim Kellner zu bestellen? Im neuen Top-Restaurant „Senso e Vita“ (Sinn und Leben) am Neu-Isenburger Stadteingang gegenüber dem Waldschwimmbad ist dies im Sommer nur eine von vielen Neuheiten, um diese Adresse voller Neugier auszuprobieren.

Ein hellgraues Haus im typischen kastenförmigen ehemals gepflegten Bauhaus-Stil. Mit einer kleinen sowie einer großen Dachterrasse und bildhübsch dekorierten Restaurant-Tischen im Karree. Das ist das Restaurant „Senso e Vita“. Ehemals hieß diese modern ausgestattete Adresse „Lyonel“, benannt nach dem großen deutsch-amerikanischen Maler und Grafiker Lyonel Feininger. Seit Januar dieses Jahres empfehlen sich darin zwei neue versierte Gastronomen. Es sind Gastro-Vertreter aus Leidenschaft, die sich vorgenommen haben, diese vielseitige, zuletzt einige Monate geschlossene Gastro-Adresse, die den Stadtwerken von Neu-Isenburg gehört, wieder in alle Munde zu bringen. Auch in die von Feinschmeckern, die internationale Küche zu moderaten Preisen schätzen, denn in der Küche zaubern drei Nationalitäten unter der Topf-Regie des Spaniers Jorge (Jordi genannt). Beruhigend zu wissen: Es kann bei besonders großem Andrang durchaus mal sein, dass auch einer der beiden Pächter sich mal mit an den Herd stellt, denn beide sind auch versierte Köche aus Passion. Andreas Lewald (45), gelernter „Kempinski“-Hotelmanager mit Münchner Zungenschlag sowie Francesco Toro (43), sizilianischer Service-Fachmann, der im Alter von fünf Jahren mit seinen Eltern an den Main kam. Der großgewachsene schlanke Francesco Toro hat über

25 Jahre lang in Frankfurter Edeladressen, die mit Abstechern nach Mallorca und Mailand erweitert worden sind, dem „Senso e Vita“ im Nu mit seinem Partner, der einstmalig Gast bei ihm war, seine eigene Handschrift aufgedrückt.

Auch begünstigt durch sizilianische Entertainer-Qualitäten und Perfektionismus am Gast lieben sie schon in den ersten Wochen ihrer Übernahme die Szene von Rhein-Main aufhorchen. Durch perfekt angerichtete Vorspeisen und leckere Fleisch- und Fischgerichte sowie Desserts von Künstlerhand. All dies gab der neuen Mannschaft mit seinem Serviceteam inklusiv Kellner-Ikone „Renzo“ und der charmanten „Ayla“, deren Höflichkeit bereits am Telefon bei der Tischbestellung begeistert, dem eleganten Ambiente mit großer Bar von Anfang an Schwung. Andreas Lewald, ehemaliger Gebirgsjäger und später F & B-Manager in diversen Kempinski-Hotels, ist zweifelsohne derjenige, der die klassische Hotelausbildung auch in seinem eigenen Restaurant zur Geltung bringt: „Mitarbeiter brauchen Vorgaben mit Schulung und Begeisterung, dann funktioniert das Zusammenspiel mit anspruchsvollen Gästen.“

Francesco Toro, der noch vier Geschwister hat, könnte jederzeit einen fesselnden Erzählabend über Gastronomie und seine heißgeliebte Mama mit seinem Temperament und seiner souverän-überzeugenden Art gestalten. Er hat schon als Schüler mit diversen Sonderaufgaben die unterhaltende Gastro-Schule bei den „Fressgass“-Legenden Max Junghans („Onkel Max“) und dessen Partner Enzo Fornoso Junghans studieren können, ehe er nach wechselnden Jobs in Restaurants wie „San Remo“, „La Forchetta“, „Ladengalerie“ oder „Fenice“ sich mit dem Pasta-Treff „Breakpoint“ und dem „Senso e Vita“ in Rödelheim erstmals selbstständig machte. Weil er so flink war und eine Frisur ähnlich

der des koreanischen Eintracht-Fußballstars Bum Kun Cha favorisierte, nannte ihn Max Junghans, der im Alter von 94 starb, nur „Cha Bum“. Francesco Toro hört diesen Spitznamen auch heute noch als Fast-Mitvierziger nicht ungern von Freunden, die sich wie Holde Keller als Junghans-Lebensgefährtin und ihrer Schwägerin Else Junghans gerne an den flotten Tausendsassa erinnern: „Schöne und goldene Zeiten; damals verkehrten in der Fressgass und diversen anderen Lokalen viele Gäste mit berühmten Namen.“ Ob diese Zeiten mal wiederkommen?

Francesco Toro und Andreas Lewald sind sich einig: „Ob diese Epoche wiederholbar ist, niemand weiß es. Aber eher nein. Alles hat seine Zeit. Aber jetzt beginnt unsere in Neu-Isenburg. Wir wollen auch mit kulturellem Programm zusätzlich begeistern und aus dem Haus mehr als eine geschätzte Gastro-Adresse machen.“ Andreas Lewald (Spitzname „Der General“) hat hinreichend Marketing-Erfahrung. Er versorgte nach seiner „Kempinski“-Karriere über zehn Jahre lang die Frankfurter Messe im eigenen Büro (über 60 Mitarbeiter) mit Ideen und Know-how.



ALLES DICHT?

**Schicken Sie Ihre Gasanlage zum TÜV!
Die neue DVGW-TRGI 2008**

Erfüllen Sie Ihre Verkehrssicherungspflicht durch eine regelmäßige und fachgerechte Prüfung der Gebrauchsfähigkeit bzw. Dichtheit Ihrer Gasinstallation.

Rufen Sie uns an,
wir informieren Sie kostenlos.



Installationstechnik Laube · Bahnhofstraße 177 · 63263 Neu-Isenburg · 06102 27140
www.handwerker-mit-ideen.de