

Essen in Isenburg:

Von Gorbatschow, Amanatidis, Schiedsrichtern und gefüllten Auberginen



Gastronomen, die für die Vielfalt der Neu-Isenburger Restaurants stehen und viel Wert auf das Wohl der Gäste legen (von links): Haci Akdag, Detlef Erwert, Ulrike Wipfler und Alexander Wessinger.
Fotos: Klaus Braungart

Die Restaurantdichte in Neu-Isenburg ist hoch. Neben zahlreichen italienischen Gaststätten ziehen vor allem renommierte Traditionshäuser viele Gäste in die Stadt. Was macht ein gutes Restaurant aus, welche Wünsche haben die Gäste und schauen auch mal Prominente zum Essen in Neu-Isenburg vorbei?

Murtaza Akbar sprach für den **Isenburger** mit den Inhabern beziehungsweise Pächtern **Ulrike Wipfler** (Apfelwein Föhl), **Haci Akdag** (Restaurant Da Luigi), **Detlef Erwert** (Restaurant Lyonel) und **Alexander Wessinger** (Hotel und Restaurant Wessinger).

Vor gut einem Jahr ist das Rauchverbot in Kraft getreten. Was hat sich dadurch für Sie verändert?

Ulrike Wipfler: Zu Beginn war es eine Umstellung. Die Leute sind nach dem Essen nach Hause gegangen, statt noch etwas zu trinken. Jetzt ist das Nichtrauchen selbstverständlich.

Haci Akdag: Für uns war das kein Problem. Wir haben einen separaten Raum für Raucher, den man reservieren kann.

Detlef Erwert: Wir haben überwiegend Nichtraucher als Gäste. Die restlichen Gäste gehen zum Rauchen raus.

Alexander Wessinger: Wir haben schon ab Sommer 2007 keine Aschenbecher mehr eingedeckt. Wenn Gäste in einer geschlossenen Gesellschaft ab sechs Personen rauchen wollen, öffne ich ein Séparée, etwa bei Geburtstagen oder Firmenveranstaltungen.

Wie hat sich denn grundsätzlich das Verhalten der Gäste geändert?

Wipfler: Die Leute, die zu uns kommen, kommen zum Essen. Früher ist man auch mal etwas trinken gegangen. Heute geht man fast nur noch essen, auch wenn es nur Kleinigkeiten sind.

Erwert: Auch die Konjunktur spielt eine Rolle. Davon hängt zum Beispiel die Größe der Weihnachtsfeiern von Firmen ab.

Ulrike Wipfler (50) führt seit 1996 gemeinsam mit Uwe Vollmershausen die Gaststätte Apfelwein Föhl im Alten Ort. Erfahrung sammelte die gebürtige Frankfurterin während ihres Grafikdesign-Studiums, als sie in Restaurants arbeitete. Im Apfelwein Föhl sind 15 Mitarbeiter tätig. Das Restaurant hat insgesamt rund 180 Innenplätze und 120 Plätze draußen.

Haci Akdag (34) hat seit 1990 in verschiedenen italienischen Restaurants in Neu-Isenburg gearbeitet. Der gebürtige Türke ist seit 2006 Pächter des Restaurants Da Luigi in der Kronengasse. Das Restaurant hat 110 Plätze, davon 70 innen und 40 außen. Vier Mitarbeiter kümmern sich dort um das Wohl der Gäste.

Detlef Erwert (48) ist gelernter Koch und absolvierte nach seiner Ausbildung ein Studium an der Hotelfachschule. Der Rheinländer lebt seit 1991 in der Rhein-Main-Region. Er ist seit 2005 Pächter des Restaurants Lyonel im Gebäude des Alten Waldschwimmbadrestaurants. Zwölf Mitarbeiter bedienen dort insgesamt bis zu 160 Gäste.

Alexander Wessinger (37) absolvierte nach seiner Lehre als Koch ein Studium für Hotel- und Touristikmanagement in Dortmund. Der Isenburger führt seit 2002 das Restaurant und Hotel Wessinger. Das Restaurant samt Café hat 45 Sitzplätze und ist erweiterbar auf 200 Plätze. Das Hotel hat 60 Zimmer und fünf Tagungsräume. Rund 60 Mitarbeiter zählt der Familienbetrieb.

Der Verein GHK bringt zu seinem 25. Geburtstag 2010 ein umfassendes Buch zur Geschichte der Gastronomie in Neu-Isenburg heraus. Die Arbeit dazu ist bereits in vollem Gange. Namhafte Autoren berichten unterhaltsam über die vergangenen Epochen, vom Beginn der Apfelweinwirtschaften über Trends wie Haute Cuisine bis hin zur heutigen Vielfalt der Gastronomie. Ein Werk zum Vormerken!

Woher kommen die Firmen und Ihre Gäste?

Erwert: Wir haben viele Gäste aus den Gewerbegebieten hier. Viele kommen auch mittags aus Kelsterbach oder vom Flughafen.

Akdag: Bei uns sind etwa 20 Prozent aus Neu-Isenburg, 80 Prozent aus dem Umkreis: Offenbach, Dreieich, Egelsbach oder aus Frankfurt.

Wessinger: Bei uns ist es ähnlich, wobei noch der Taunus hinzukommt.

Wipfler: Richtig, teilweise sogar Kronberg.

Wessinger: Wir sind durch unsere Geschichte und unseren Namen im Rhein-Main-Gebiet bekannt und haben daher viele Stammgäste aus der Region.

Was sind die Spezialitäten Ihres Hauses?

Wessinger: Unsere Konditorei ist am bekanntesten. Wir stellen auch Desserts für die First- und Business-Class von Airlines her. Singapore Airlines beliefern wir etwa schon seit 15 Jahren.

Akdag: Wir kochen italienisch. Die Gäste schätzen besonders unser breites Angebot an frischem Fisch und unsere Rinderfilets.

Was macht ein gutes Restaurant aus?

Erwert: Das Ambiente, die Freundlichkeit und der Service. Wir haben eine mediterrane, aber bodenständige und kreative Küche. Damit können wir uns absetzen. Einige Klassiker kann ich aber trotzdem nicht mehr von der Karte nehmen, wie den Salat Lyonel und die gefüllte Aubergine.



Ulrike Wipfler: „Es ist schade, dass der schöne Alte Ort so wenig genutzt wird. Dort einen Wochenmarkt zu veranstalten, wäre wunderschön.“

Wie beurteilen Sie die Isenburger Gastronomie-Szene generell?

Erwert: Es gibt eigentlich keine Konkurrenz. Jeder von uns hat seine eigene Richtung.

Akdag: Unsere Gäste gehen auch fast alle mal zum Föhl.

Wipfler: Die Italiener sind in Neu-Isenburg aber schon überproportional vertreten.

Warum eigentlich?

Wessinger: Die Italiener machen das schon sehr lange und konsequent. Es gibt keine Fluktuation, wie zum Beispiel in Sachsenhausen.

Akdag: Die italienische Küche ist wohl die gefragteste weltweit und sehr vielfältig. Wir wechseln unsere Mittagskarte regelmäßig, nicht nur, weil wir viele Stammgäste haben.

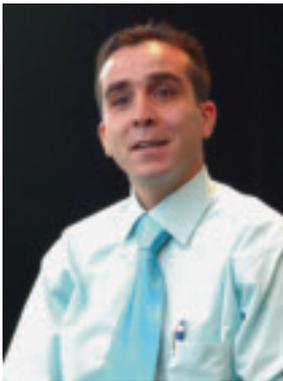
Frau Wipfler, Sie haben dagegen keinen Mittagstisch?

Wipfler: Wir hatten einen Mittagstisch, aber das hat sich nicht gerechnet. Dazu sind uns Freizeit und

Lebensqualität zu wichtig. Wir haben sieben Tage in der Woche geöffnet und Mittagstisch an Sonn- und Feiertagen.

Warum haben sich Lokale wie das Hemingways am Stadthaus oder das Rouge in der Fußgängerzone bisher so schwer getan?

Wessinger: Es hat an der Konsequenz gefehlt. Man muss zwei bis vier Jahre jeden Abend konsequent hinter dem Tresen sein, bis zum Schluss, dann läuft es. Egal, was man aus einem Laden macht, ob Bierstube oder Creperie, man muss jeden Abend da sein. Ich bin davon überzeugt, dass es dann läuft.



*Haci Akdag:
„Ich arbeite auch im Service mit. Ich will nah dran sein an meinen Gästen, wissen, was sie wünschen, was ihnen schmeckt.“*

Erwert: Man muss die Liebe zum Beruf haben und sich weiterentwickeln. Sich nur an den Zapfhahn stellen, reicht nicht und es muss auch wirtschaftlich gedacht werden.

Die Lage an der Fußgängerzone ist doch eigentlich gut und Kneipen dieser Art gibt es hier bisher nicht.

Akdag: Ich denke, der Platz am Stadthaus ist nicht ideal.

Wessinger: Wenn du gut bist, ist die Lage egal.

Wipfler: Aber für Kneipen fehlt das Publikum. Die Isenburger gehen mehr essen.

Wessinger: Studenten gehen eher nach Frankfurt, da ist die Szene. Dort gibt es die Bars für junge Leute.

Frau Wipfler, Sie sitzen im Alten Ort, sind Sie mit der Situation zufrieden?

Wipfler: Wir stellen Tische raus, das geht. Aber nur bis zu einer gewissen Zeit. Die kleine Weinbar gegenüber kann ab 22 Uhr schon Probleme mit den Anwohnern bekommen. Das ist schade, gerade im Sommer.

Akdag: In Seligenstadt gibt es dagegen jeden Monat Veranstaltungen im Stadtzentrum.

Wipfler: Man könnte auch einen Wochenmarkt im Alten Ort machen. Das wäre wunderschön.

Was würden Sie denn aus der Fußgängerzone machen, vielleicht eine Fressgasse?

Wipfler: Braucht man in Neu-Isenburg eine Fußgängerzone? Vielleicht würde eine Straße dort mehr Leben bringen.

Akdag: Solange es das Isenburg-Zentrum gibt, wird es schwer, den Alten Ort und die Fußgängerzone zu entwickeln.

Wessinger: Das ist richtig. Die Fußgängerzone in Neu-Isenburg ist das Isenburg-Zentrum.

Was könnte man verbessern?

Erwert: Man kann nicht vorschreiben, welches Geschäft oder Restaurant in einer Immobilie sein soll. Aber der Gedanke ist nicht verkehrt, in der Frankfurter Straße mehr Geschäfte zu etablieren und in der Fußgängerzone die Gastronomie anzusiedeln. Aber das lässt sich schlecht diktieren.

Stichwort etablieren. Herr Wessinger, Sie haben Ihr Hotel weiter ausgebaut?

Wessinger: Ja, mittlerweile haben wir 60 Zimmer. Wir haben viele Stammgäste, weil wir unser Hotel sehr persönlich führen, damit baut man eine emotionale Bindung zu den Kunden auf. Die Gäste kommen so lange, wie ein Projekt hier vor Ort dauert. Wenn das Projekt fertig ist, kann das Hotel Wessinger noch so schön sein, dann gehen die Gäste wieder. Wir sind ja keine Urlaubsregion. Die durchschnittliche Übernachtungsdauer ist 1,6 Nächte. Nur Messegäste bleiben länger.

Haben Sie schon mal über einen zweiten Standort nachgedacht?

Wessinger: Nein, das haben wir nie überlegt. Aus dem Bäckerei-Geschäft von meinem Opa kennen wir ja Filialen in Neu-Isenburg. Meine Mutter hat auch in Wiesbaden 13 Jahre das Café Blum betrieben. Wir haben jetzt an unserer Immobilie so viel gemacht, da reicht es, wenn wir uns darauf konzentrieren.

Kommen auch Touristen zu Ihnen?

Wipfler: Zu uns kommen viele Touristen, vor allem Asiaten.

Erwert: Das liegt auch an den asiatischen Firmen in der Umgebung.

Wessinger: Sind das auch Urlauber? In unserem Hotel übernachten nur Geschäftsleute. Die Japaner bei uns sind Geschäftsreisende.



*Detlef Erwert:
„Es gibt eigentlich keine Konkurrenz zwischen uns. Jeder von uns hat seine eigene Richtung und seine eigene Küche.“*

Akdag: Das ist bei uns auch so. Touristen gehen eher woanders hin.

Wessinger: Das Tourismus-Geschäft hier ist verschwindend gering. Frankfurt ist keine Urlaubsregion. Wenn Urlauber in der Region sind, gehen die nach Sachsenhausen.

Wie definieren Sie Ihre Rolle als Chef?

Wessinger: Ich begrüße jeden Gast, der kommt, und verabschiede jeden, der geht. Ich habe das größte Interesse daran, dass es läuft. Man ist voll dabei.

Wipfler: Machen Sie auch so. Im Stoßgeschäft helfe ich auch im Service mit.

Akdag: Ich arbeite auch im Service mit. Das habe ich gelernt und ich will nah dran sein an meinen Gästen, wissen, was sie wünschen, was ihnen schmeckt.

Sie kennen die Menschen hier bestens. Wie würden Sie die Isenburger beschreiben?

Erwert: Der Isenburger ist ruhig, zurückhaltend und vielleicht etwas konservativ.

Wessinger: Jeder kennt jeden. Neu-Isenburg ist trotz des Einzugsgebiets ein Dorf.

Wipfler: Es ist eine eingeschworene Gemeinde, die jemanden schwer hinein lässt. Als wir den Föhl übernommen haben, hatten wir es in den ersten Jahren schwer.



*Alexander Wessinger:
„Ich begrüße jeden Gast, der kommt, und verabschiede jeden, der geht. Ich habe das größte Interesse daran, dass es läuft.“*

Wie sieht es mit prominenten Gästen aus?

Ins Wessinger kommen viele Eintrachtler?

Wessinger: Ja, wir haben Gäste von der Eintracht, viele Spieler kommen zum Mittagessen, zum Beispiel Markus Pröll, Patrick Ochs, Ioannis Amanatidis oder Chris. Auch die Führungsspitze kommt oft, Heribert Bruchhagen, Herbert Becker oder Peter Fischer. Die Fußballer essen immer gerne Kirschstreusel, das ist der Fußballerkuchen. Generell muss man als Gastronom aber immer diskret sein.

Erwert: Das sind wir auch, aber dass der DFB zur Weltmeisterschaft 2006 oft hier war, ist bekannt.

Akdag: Zu uns kommen auch Schiedsrichter nach den Spielen in der Commerzbank-Arena.

Wessinger: Zu mir kommen keine Schiedsrichter, die wissen, dass ich Eintracht-Fan bin (lacht).

Frau Wipfler, waren auch schon Prominente im Föhl?

Wipfler: Vor zwei Jahren hatten wir einen Gast, der nur schwer zu toppen ist. Da kam Michael Gorbatschow die Tür rein. Die Leute sind aufgestanden und haben geklatscht. Er war einen Tag im Kempinski und wollte eine Haxe mit Sauerkraut essen. Die Bild-Zeitung hat ihn mitgebracht. Seine Tochter und die Bodyguards waren auch dabei. Vor der Haxe hat er den Abend mit einer Flasche Wodka eröffnet. Die Gruppe ist dann in einen Nebenraum gegangen. Gorbatschow ist ein total netter Mann. Später nach dem Essen wollte er sich dann unter die Leute mischen. Aber die meisten Gäste konnten es nicht glauben und dachten, er wäre ein Double.