

Selbst Frankfurt hat seine Tücken



114 JAHRESGANG • 30. August 2014 • Nr. 35 • www.ahgz.de • € 10,91

WOCHENZITUNG FÜR HOTEL- UND RESTAURANT-MANAGEMENT
Allgemeine Hotel- und
Gastronomie-Zeitung

30. Aug. 2014

FRANKFURT/M. Auch in einer Stadt mit einem großen Potenzial gutbetuchter Gäste ist ein Gastronomiebetrieb alles andere als ein Selbstläufer. Mehrere aktuelle Pleiten in der Frankfurter Gastronomie zeigen auf, dass „größer schöner, höher, weiter“ nicht immer gelingt. Gastronomen, zumal wenn sie enorme Investitionen stemmen, wandeln auf einem schmalen Grat. Unwägbarkeiten wie die „falsche“ Straßenseite können über Erfolg oder Misserfolg eines Restaurants entscheiden.

Den Unterschied kann auch die falsche Location ausmachen. Oder es finden die falschen Partner zusammen. Oft fehlt es auch einfach am Geld. Vor allem dann, wenn sämtliche Finanzmittel in die Ausstattung geflossen sind, und die Einnahmen aus dem laufenden Betrieb bereits in der Anlaufphase Pacht, Löhne und Einkäufe decken müssen. Das ist oft nicht zu schaffen. So haben einige Geschäftsführer der jetzt insolventen Restaurantbetriebsgesellschaften die Reißleine bereits nach wenigen Monaten gezogen oder auf Druck Dritter – Vermieter, Banken, Lieferanten – ziehen müssen.

Das Lamoraga an der Junghofstraße streicht nach nicht einmal einem Jahr

Gastronomiemarkt Auch in einer wohlhabenden Stadt ist ein Restaurant kein Selbstläufer, wie eine **Insolvenzwellen in der Mainmetropole** zeigt.

die Segel. Die Look & Taste GmbH als Betreiberin des Lamoraga befindet sich in Insolvenz. Lamoraga stehe für „Luxus, den sich jeder leisten kann“, beschrieb Mitinhaber Madjid Djamegari zur Eröffnung das Konzept, das mit „moderner spanischer Küche“ zu einer weltumspannenden Kette wachsen sollte. Ob diese Pläne weiter verwirklicht werden und eventuell ein modifiziertes Konzept einen Neustart versucht, war bis Redaktionsschluss nicht in Erfahrung zu bringen. Das Restaurant mit 190 Sitzplätzen in Restaurant, Bar und Lounge war täglich durchgehend ab 11 Uhr bis 1 Uhr geöffnet.

Beim Lamoraga kamen wohl mehrere Probleme zusammen: Die wenig frequentierte Lage im Windschatten von Fressgass und Goethestraße sowie das Speisenangebot einer „modernen spanischen Küche“ mit Tapas und ungewöhnlich vielen frittierten Gerichten, was nicht ganz den Ernährungsgewohnheiten der hippen City-Klientel entspricht. An derselben Adresse

Junghofstraße 14 musste zwei Jahre zuvor bereits das erste Ginyuu aufgeben. Das weiter entwickelte und inzwischen in Bonn an den start gegangene Ginyuu-Konzept von Kent Hahne nimmt demnächst an der Börse einen neuen Anlauf in Frankfurt.

Bereits seit drei Monaten ist das „Prime Steakhouse & Italien Kitchen“ G. Buzzano an der Welle geschlossen. Zwar wird auf der Website www.buzzano.de noch scharf geschossen. Doch das Großrestaurant mit Mafia-Ambiente hatte schon länger Probleme, was sicher auch an der schwierigen Location mit wenig Laufpublikum liegen mag. Eine Fläche von 900 Quadratmetern mit 160 Restaurantplätzen, dem separaten Raucherlokal, der Genco-Bar und separate Veranstaltungsräume sowie eine große Terrasse galt es zu bespielen. Das Buzzano ist nicht das erste Restaurant, das an der Welle aufgibt.

Seit Anfang August befindet sich auch die Betriebsgesellschaft des Restaurant-Café Frohsinn im Thurn- und

Taxis-Palais im Insolvenzverfahren. Im Dezember 2012 öffnete das Lokal mit gut 200 Innen- und ebenso vielen Außenplätzen. Es ist weiterhin geöffnet, die Betriebsgesellschaft firmiert jetzt aber unter dem nur leicht veränderten Namen „Frohsein“. Allein-Geschäftsführer ist jetzt Ilias Malandrakis, der Inhaber der Urban-Kitchen-Restaurants, der nun ohne Partner antritt.

In diese Schließungswelle reiht sich auch das Restaurantprojekt Zum Glück im Kulturbahnhof Bad Homburg ein, dem weniger als ein halbes Jahr das Glück hold war. Der Frankfurter Gastronom und Musikproduzent Harry Dehnhardt (Orfeos Erben, Schönebergers) hat das 180 Gäste fassende Lokal mit Bar, Wintergarten für Live-Acts, Veranstaltungsraum und Kulturspeicher nach wenigen Monaten aufgegeben.

Drei Jahre hatte es dort von der ersten Planung bis zur Eröffnung gedauert. Hinzu kam, dass die Großbaustelle um den Bahnhof herum wenig Appetit auf ein Essen im Zum Glück machte. Nun wird ein neuer Pächter gesucht, der das große Gastro-Bar-Kultur-Projekt in der Kurstadt bespielen soll.

Barbara Goerlich

Unser Kommentar: In den Städten wird viel Geld in Investitionen in die Gastronomie verbrannt, in der ländlichen Region stehen viele Restaurants und Kneipen vor dem Aus (C. Merz)