



Gastroporträt »Bornheimer Ratskeller« in Frankfurt

MIT LEIB UND SEELE HANDWERKER

Frisch aus der Region und hausgemacht – das will Mario Furlanello auch, dabei aber »alles ein bisschen anders gut machen«. Der neue Eigentümer des Bornheimer Traditionslokals geht seit der Eröffnung im September 2018 seinen eigenen kulinarischen Weg. Von **Barbara Goerlich**.

»Unser einziges Credo ist, dass wir Selbstgemachtes anbieten«, umschreibt der neue Eigentümer des Ratskellers sein Betriebskonzept und seine ureigene Philosophie. Furlanello ist Architekt, Koch und Metzger – und steht selbst am Herd. »Ich arbeite mit wertvollen Lebensmitteln«, gebracht von Lieferanten seines Vertrauens aus der Region. »Weil ich durch die Produkte immer wieder neu inspiriert werde, schreibe ich die Karte täglich neu.« So erhält er sich ein Stück Freiheit und Kreativität.

Kassler in Würfel, Blutwurst als Turm

Nur weil Gerichte wie Dreierlei vom Freilandhuhn auf dem Teller liegen, also Brust, Keule, Würstchen, sei der »neue« Ratskeller kein »Schickimicki-Lokal«, wie alte Ratskeller-Gäste mutmaßten. »Die wollen immer nur Rumpsteak und Schnitzel, doch mich langweilt das«, sagt Furlanello, der auch weder Pommes noch Bratkartoffeln oder Cola im Haus hat. Gelegentlich setzt er Schnitzel auf die Karte. Geht es jedoch mit der hauseigenen Schinkenherstellung erfolgreich weiter, werden die für Schnitzel geeigneten Teile der Schweinehälften künftig anderweitig verwendet: Im Turm neben den alten Kastanien im Biergarten reifen Fur-

lanellos erste hausgemachte Schinken der Spargelzeit entgegen.

Klassiker gibt es trotzdem bei ihm, aber eben ein bisschen anders. Kassler schneidet er in Würfel, legt es auf Sauerkrautpüree und Stampfkartoffeln. »Diese Freiheit nehm' ich mir«, sagt Furlanello. Der Job soll ihm und seinen Mitarbeitern Spaß und Abwechslung bieten. Dass dies nicht jedem Gast gefällt, schmerzt Furlanello. Stundenlang gegarten Ochsenschwanz packt der Mann mit den italienischen und spanischen Wurzeln in Riesenravioli, und die hausgemachte Blutwurst richtet er als Türmchen auf karamellisierten Zwiebeln und Apfelhälfte mit Püree und Sauerkraut an. »Der Ochsenschwanz ist eine Schweinearbeit«, daher stecke auch viel Herzblut in jedem Raviolo.

Im Sommer, wenn bis zu 600 Gäste im Garten sitzen, ändert er das Angebot, weg von aufwendigen Tellern hin zu Populärem wie Currywurst aus eigener Herstellung. Oder Salaten, wie der von vier Sorten Tomaten, jede anders zubereitet, mit Ziegenkäsecreme und Kräutern. »Der Tomatensalat war ein Desaster; die Leute wollten lieber einen Berg Hollandtomaten mit Essig und Öl...«, sagt er enttäuscht und gleich wieder zuversichtlich: »Ich weiß, dass ich meinen Gästen



So schmuck sah der Ratskeller lange nicht mehr aus. Gruppenbild: Mario Furlanello (li. außen), daneben Deborah, Zip-pora, Laura, Shah, Tobias, Mario und Jasmin (Service). Blutwurst-Kartoffel-Turm statt Schnitzel (re).

dadurch etwas abverlange, doch langsam greift es«, bilanziert er die ersten Monate. »Ich habe einen langen Atem.«

Architekt, Metzger, Koch

Als Architekt hat er nur kurz gearbeitet, bevor er mit einer Freundin die Event-Kochschule »Menufaktor« – ebenfalls in Bornheim – eröffnete. Natürlich hat er die Räume selbst gestaltet und mangels Budget auch eigenhändig ausgebaut. Als Jahre später die Stadt Frankfurt den lang verwaisten »Bornheimer Ratskeller« zum Kauf ausschrieb, schlug der »Bernemer Bub« zu. Der erstmals 1871 eröffnete Ratskeller kann neben einem Gastraum mit zwei Kollegräumen und einem riesigen, von Laubengängen umgrenzten Garten und einem Turm aufwarten. Furlanello: »Ich bin um die Ecke aufgewachsen und als Kind oft im Ratskeller gewesen. Es ist ein einzigartiger Fleck.«

Die Backsteinwände im Gastraum sind jetzt weiß getüncht, die Böden aus dunklen Eichendielen. Ein Hingucker ist der alte Kachelofen, ebenso wie die honigfarbenen Exemplare des klassischen »Frankfurter Stuhls«, die Furlanello, der Architekt, im ganzen Land zusammengekauft hat und die jetzt das Thema »Gastwirtschaft« zeitgemäß mitinterpretieren. Hinter dem Getränkebuffet kann man den Köchen in der moosgrün gefliesten Küche mit Blick in den Garten zusehen.

Werden Rinderviertel, Schweinehälften, Hirschschultern und andere Großteile angeliefert, ist der Metzger Furlanello in seinem Element. Im separaten Anbau stehen Kutter und andere Geräte, die er von seinem Lehrherrn übernommen hat, als dieser seine Metzgerei aufgab. Dass seine hausgemachten Bratwürste mal feiner oder gröber ausfallen, erklärt Furlanello mit »Tagesform«. Er arbeite nach Gefühl, habe

die Rezepte im Kopf und wiege lediglich Salz exakt ab. Daher sind alle seine (Brat-)Würste Unikate, und schmecken immer ein wenig anders, allen voran die »Frankfurter Weißwurst« mit Grüne-Soße-Kräutern. Lyoner, Presssack, Blutwurst und Sülzen stellt er her wie auch Fonds für seine Saucen.

Zudem regiert die Saison, das bringe Abwechslung für Gäste und Köche. So reicht das Repertoire von Schweinebraten über Handkäse und mit Ziegenkäse gefüllten Wraps bis hin zu Vegetarischem wie Rote-Bete-Risotto. Sonntagmittags bittet Furlanello zum »Familienessen«. Dann kommen große Schüsseln zum Selberschöpfen auf die langen Tische, an denen er Familien mit allein gekommenen Menschen zusammenbringen will.

Auch bei den Getränken zeigt sich das Bemühen, etwas Besonderes zu bieten. Es gibt Tegernseer Helles und Unertl Weißbier vom Fass, Apfelwein von der Kelterei Nöll in Griesheim, hausgemachte Zitronenlimonade und mehrere Eigenkreationen wie Sprizz mit Rhabarber oder Apfelwein-Lavendel.

Dass der examinierte Küchenmeister in seinem Team auch Koch-Azubis ausbildet und ebenfalls in der Prüfungsjury sitzt, empfindet er als Ehrensache. »Alle klagten über Fachkräftemängel, aber keiner bildet aus. Woher soll der Nachwuchs denn kommen?«, wettet er. Da muss man selbst was unternehmen »und ihnen den Respekt vor dem Produkt vorleben«. ●

Bornheimer Ratskeller

Kettelerallee 72, 60385 Frankfurt (Bornheim),
Tel 069. 793 703 00,
geöffnet Di bis Sa 17-22.30, So 12-22.30 Uhr,
Mo Ruhetag;
Hauptspeisen 11,40-22,50 Euro (Nov. 2018),
→ www.ratskeller-bornheim.de