

Vom Fond bis zur Wurst

Wie in der Sterneküche, aber gutbürgerlich: Im Bornheimer Ratskeller ist bis auf die Milchprodukte und das Brot alles aus hauseigener Herstellung.

Von Jacqueline Vogt

Um 12 Uhr mittags hat Mario Furlanello die ersten drei Stunden seines Arbeitstages hinter sich und die nächsten acht vor sich. Zum Gespräch solle man kommen, wann es gut passe, hatte er am Telefon gesagt, "ich bin hier, jeden Tag". Muss er auch sein, denn sein Programm ist üppig. Morgens nimmt der Betreiber des Bornheimer Ratskellers seine Waren an, ganze Schweine zum Beispiel, die er dann zerlegt. Er macht Würste, kocht Fonds und Saucen. Wenn gegen 13 Uhr seine Köche ihren Dienst beginnen, ist die Basis für vieles, das sie zubereiten werden, fertig. An einem sonnigen Vormittag macht Furlanello gutgelaunt das große grüne Tor zum Hof des Ratskellers auf. Hinter dem Gebäudensembel tut sich eine weite gekieste Fläche auf, kastanienbestanden, mit einer Pergola am Ende und einem runden Eckturm. Es ist ein Gastgarten, größer als ihn die Gerbermühle am Mainufer hat, ein Ort mit einem wunderbaren Blick.

Die Geschichte des Lokals am Bornheimer Hang oberhalb des Eisstadions soll zurückgehen bis ins 18. Jahrhundert. Im Zweiten Weltkrieg wurde das einstmals zweistöckige Anwesen zerbombt und später von der Stadt Frankfurt eingeschossig wieder aufgebaut. Lange war der Ratskeller dann eine beliebte, eher einfache Gaststätte. Seit 2012 stand sie leer, damals verlängerte die Kommune den Pachtvertrag mit den Wirtsleuten nicht, die das Lokal zwei Jahrzehnte geführt hatten. Das denkmalgeschützte, gehöftähnliche Anwesen mit Haupt- und Nebenhaus wurde zur Erbpacht ausgeschrieben. Die Bedingungen waren günstig, mit einem Mindest-Erbpachtzins von knapp 25 000 Euro im Jahr, der für zehn Jahre ausgesetzt werden sollte, denn: Die notwendige Kernsanierung und die Aufstockung



Ein Mann, drei Berufe: Mario Furlanello in seinem Bornheimer Ratskeller

Foto: Wonge Bergmann

zur Wiederherstellung des ursprünglichen Erscheinungsbildes, das machte die Stadt zur Bedingung, müsse der künftige Betreiber stemmen. Furlanello holte dafür seinen Schwiegervater, einen Architekten, ins Boot.

Der neue Ratskeller, der dann im vergangenen Sommer eröffnet wurde, ist um ein Vielfaches eleganter, als es der alte war. Die Fassaden von Gasthaus und Wohnhaus haben ein mattes, die Fensterläden ein kräftiges Grün. Das Lokal hat innen einen Boden aus geräucherter Eiche, von der Decke hängen große, außen schwarze, innen goldene Lampen. Die Gäste sitzen auf Frankfurter Stühlen, einem Modell aus den zwanziger Jahren; Furlanello hat nicht nur beim Kochen einen Sinn für die Details. "Mein Traum ist, dass der Ratskeller für die Bornheimer ein echter Treffpunkt

wird", sagt er. "Sie sollen hier abends essen, Taufen feiern, zusammenkommen, wenn sie jemanden beerdigt haben."

Er sei selbst ein begeisterter Bornheimer, sagt er auch. "Ich bin um die Ecke aufgewachsen, war als Kind oft hier." Wenn er spricht, ist Furlanello eloquent und schnell, nebenbei holt er eine selbstgemachte Blutwurst aus einer Kühlschublade, schneidet eine Scheibe davon ab, legt sie in eine Pfanne, karamellisiert in einer anderen einen Apfel. Mehreres auf einmal zu tun bringt einen Koch so schnell nicht aus der Balance. Und Furlanello bleibt schon deshalb gelassen, weil ihm die Gleichzeitigkeit von Reden und Tun aus den elf Jahren vertraut ist, die er eine Kochschule betrieb, die "Menufaktor", ebenfalls in Frankfurt-Bornheim. Zuvor hatte er Architektur studiert, wurde dann Koch. Ohne klassische

Ausbildung, aber mit einer Prüfung zum Küchenmeister, die am Ende eines selbstgewählten Weges durch verschiedene Restaurants stand und ihn heute unter anderem dazu befähigt auszubilden, was er auch tut. Vor ein paar Jahren hat er sich selbst noch zum Metzgergesellen ausbilden lassen, jetzt hat er drei Berufe.

Jeder Beruf helfe ihm bei dem, was er täglich tue, sagt er. "Ich wäre ein anderer Koch, wenn ich nicht Architektur studiert hätte." Warum? "Ich bin dadurch konzeptionelles Arbeiten gewohnt, ich weiß, wo ich mit einer Sache hinwill." Mit dem Ratskeller will er zeigen, wie er sich gutes gutbürgerliches Essen vorstellt, aus regionalen Waren gemacht, ohne Vorgefertigtes. Gemüse bezieht er von einem Landwirt aus Bruchköbel, Milchprodukte aus dem Odenwald, Schweine aus Romrod im

Vogelsberg, Rindfleisch ebenfalls aus dem Vogelsberg.

Furlanello holt jetzt einen Grünkohl aus einem Kühlhaus und öffnet ein anderes. Überall Gläser: Apfelweinsauce, Schwarzbiersauce, Zwiebelconsommé, Quittenfond, Birnenfond, "unsere selbstgemachte Convenience", sagt er. Ein paar Schritte weiter ist seine Metzgerei. Kutter, Kippbräter, Brüher, alles glänzt, heute geschieht hier nichts mehr. Morgen wird er 50 Hühner bekommen und unter anderem die nächste Charge Geflügeljus produzieren. Neben der kleinen Metzgerei, die wie alle Arbeitsbereiche große Fenster hat, die das Licht und das Grün rundherum hereinlassen, ist der Raum, in dem Furlanello seine Nudeln macht. "Nicht zu viel Pasta, damit die Leute nicht denken, das sei ein italienisches Lokal. Aber Blutwurst-Ravioli konnte

ich mir nicht verkneifen. Mit Creme-Sauerkraut passt das dann auch wieder."

Wenn Furlanello seine Gäste überhaupt an etwas gewöhnen will, dann an Abwechslung. Seine Speisekarte schreibt er häufig neu, konzeptbedingt. Er will nachhaltig arbeiten und das Prinzip, nach dem von einem Tier alles verwendet werden soll von der Schnauze bis zum Schwanz, ernst nehmen. Aus den Schweinen, die er bezieht, macht er Speck und Schinken zum Beispiel. Sie hängen zum Reifen in dem Turm im Hof, ganz oben. Der Speck, trocken eingesalzen, mit Gewürzen eingerieben, geräuchert, verströmt einen würzigen Duft, wenn man in dem Gemäuer die schmale Holzterrasse emporsteigt.

Furlanello stellt aus seinen Schweinen auch die Blutwurst her, Mettwürste und Bratwürste, manchmal Königsberger Klopse, die bei ihm nur zur Hälfte aus Kalbfleisch sind. Schnitzel fallen da nicht an, und wenn etwas aus ist, dann ist es erst einmal aus, und es kommt das Nächste auf die Karte. Bei Fleischgerichten zumindest ist das so in diesem Lokal. Für seine Kunden sei das nicht immer einfach, sagt der Chef; viele wünschten sich, was sie liebten, als dauerhaftes Angebot. Furlanello will aber bei seiner Linie bleiben. Um ein Schnitzel mit Salat zu essen, brauche man nicht ein Lokal zu besuchen, meint er, das könne man sich zu Hause bestens zubereiten. Lieber in den Ratskeller gehen und schauen, ob es den Grünkohl auf zweierlei Art gibt, als sahniges Gemüse und frittiert und mit frischer Mettwurst serviert, oder das Türmchen aus Kartoffelpüree, Blutwurst und Apfel mit Apfelweinsauce, vielleicht ist noch etwas davon da.

Der Bornheimer Ratskeller

Kettelerallee 72 in Frankfurt, Telefon: 0 69/79 37 03 00, ist dienstags bis samstags von 17 Uhr an, sonntags von 12 Uhr an geöffnet. Montag ist Ruhetag. Der Besuch dort ist Teil einer Reihe kulinarischer Streifzüge der Sonntagszeitung mit HR 2-Kultur. Der Radiobeitrag wird morgen um 8.45 Uhr ausgestrahlt.