

FRANKFURT GEHT AUS!



Rebowls bei Wir Komplizen

Weniger ist mehr

To-go und Take-away boomen wie nie zuvor – zum Glück der Gastronomie, aber zum Leidwesen der Umwelt. Doch es gibt Alternativen zu Einwegverpackungen und wachsenden Müllbergen.

Text: Sina Eichhorn, Sebastian Schellhaas

Es liegt derzeit viel Müll in der Stadt, das meiste davon sind Becher, Alufolie, Plastiktüten und allerlei andere Überbleibsel mitgenommener Speisen und Getränke. Gerade jetzt boomt mit zunehmend schönerem Wetter das To-go- und Take-away-Geschäft. Doch des einen Freud' ist bekanntlich des anderen Leid: Zu oft werden die Verpackungen nach dem Verzehr nicht angemessen entsorgt, sondern liegengelassen, während

andernorts bereits die Mülleimer überquellen. Dabei ist das kein neues Phänomen, doch die pandemiebedingte Zunahme des To-go-Geschäfts verstärkt dieses Problem.

Schon im vergangenen Jahr zog das Umweltsdezernat eine erste Bilanz. Neben dem vermehrten Aufkommen an Sperr- und Glasmüll wurde vor allem ein Anstieg der Müllmengen an den sogenannten „Hotspots“

verzeichnet – teilweise um bis zu 100 Prozent, wie die Stadt mitteilte. Dazu zählten neben dem Opernplatz beispielsweise auch Mainufer, der Hafepark und Kleinmarkthalle. „Im Wesentlichen war das Sauberkeitsthema ein Hotspot-Thema. In den Wohngebieten war die Stadt sogar noch sauberer als sonst“, so Umweltsdezernentin Rosemarie Heilig (Bündnis 90/Die Grünen) Ende vergangenen Jahres. Neben Sonderreinigungen



Mainbecher, dein Becher.

„Einmal ohne“ im Ratskeller

wurden zusätzliche 260 Mülltonnen am Mainufer aufgestellt, weitere sollen im innerstädtischen Bereich folgen und sollen helfen, „die erheblichen Mehrmengen an To-go-Verpackungen in den Griff zu bekommen“, teilte die FES mit. Doch mehr Mülleimer und Sonderreinigungen bekämpfen nur die Folgen, nicht die Ursachen. Allerdings liegt es nicht nur bei den Betrieben, Alternativen zu den gängigen Einwegverpackungen anzubieten, Verbraucher:innen müssen das Angebot auch nutzen.

Schätzungen der Deutschen Umwelthilfe (DUH) zufolge werden in Deutschland 320.000 Becher pro Stunde, insgesamt rund 2,8 Milliarden pro Jahr verbraucht. Wie viele davon tatsächlich über die Ladentheken gehen, ist schwer zu beziffern, doch feststeht: Mehrweg ist besser als Einweg. Viele Cafés in der Stadt bieten inzwischen die türkis- oder braunfarbenen Mehrwegbecher von Recup an, die gegen einen Aufpreis von einem Euro gekauft und wieder zurückgegeben werden können. Neben Recup gibt es in Frankfurt seit 2019 ein eigenes Kaffeebecher-Pfandsystem, das in rund 140 Cafés und Verkaufsstellen erhältlich ist: den MainBecher, ein Projekt der FES. Das Konzept ist einfach: Man erwirbt für drei Euro eine Pfandmarke in einem der teilnehmenden Cafés und kann diese dann wiederum gegen den Mehrweg-Pfandbecher eintauschen. Ist der Kaffee leer, kann der benutzte Becher im nächsten Café abgeben und gegen die Pfandmarke eingetauscht werden. Rund 35.000 Becher sind momentan im Umlauf, heißt es vonseiten der FES. Wie hoch die Einsparung durch den Mainbecher ist, könne noch nicht konkret gesagt werden, so die FES. Es gebe jedoch Analysen, die besagen, dass ein Mehrwegbecher spätestens ab zehn Spülgängen ökologisch sinnvoller sei als ein Einwegbecher.

Aber es geht nicht nur um Getränke. Die Gründer von Recup, Fabian Eckert und Florian Pachaly, wissen das und haben im

Juli 2020 mit Rebowl ein zweites Mehrwegsystem auf den Markt gebracht – diesmal für die Mitnahme von Speisen. Gegen eine Leihgebühr von 5 Euro wird das Essen in eine nachhaltig produzierte Schale abgefüllt und bei Rückgabe der Schale in einem am Rebowl-System teilnehmenden Lokal erhält man sein Pfand zurück. In Frankfurt nehmen unter anderem Wir Komplizen teil. „Wir haben von Anfang an gesagt, dass wir eine einigermaßen Nachhaltige Lösung für to-go und Take-away haben wollen“, erklärt Patrick Schwentke von Wir Komplizen. „Nach etwas Wartezeit wegen großer Nachfrage bei Rebowl können wir nun seit Februar unseren Mittagstisch in Rebowls anbieten. Das wurde sehr gut angenommen, auch weil viele unserer Kunden regelmäßig zu uns kommen.“ Schwentke gibt aber auch zu bedenken, dass die Umstellung auf ein Mehrwegsystem aus Kostengründen nicht jedem Gastro-Betrieb möglich ist. „Das ist ein Luxus den uns unsere Umwelt, aber auch die Qualität unseres Essens wert ist.“

Ein ähnliches Mehrweg-System bietet das Kölner Start-up Vytal. In Frankfurt machen bereits rund 25 Restaurants und Cafés mit, so unter anderem Onocubes, das Plants and Cakes sowie Kuli Alma und das Glauburg Café. Die Mehrwegschalen können bei allen teilnehmenden Partnern zurückgegeben werden. Alles funktioniert über eine App, Kosten fallen nur dann an, wenn die Behälter nicht zurückgegeben werden – und selbst daran wird man von der App erinnert. „Wir tun unser Bestes und versuchen darauf zu achten, welche Verpackungen wir verwenden. Neben den Thermobehältern von Vytal nutzen wir zum Beispiel auch Pfandgläser und Becher aus Pappe und natürlich können auch eigene Behälter mitgebracht werden“, erklärt Melissa vom Plants and Cakes.

Bei Mario Furlanello vom Bornheimer Ratskeller ist das die Regel: Er gibt sein Take-away-Angebot ausschließlich in selbst



mitgebrachte Schüsseln, Töpfe und Tupperware raus. Von Anfang an war für ihn klar: „Wenn wir auch sonst, wo es geht, versuchen Müll zu verhindern, dann fangen wir jetzt nicht damit an, für ein To-go-Geschäft Verpackungen anzuschaffen.“ Und der Bornheimer Ratskeller ist nicht das einzige Lokal in Frankfurt, das Speisen in privat mitgebrachte Gefäße abfüllt. Wer genau hinsieht, findet an manch einer Ladentür einen Aufkleber: „Einmal ohne, bitte“. Hier können Speisen und Lebensmittel in eigene Behältnisse abgefüllt werden.

Ab 2023 wird sich nach einem Beschluss des Bundeskabinetts vom 20. Januar einiges ändern. Dann sind gastronomische Betriebe ab einer bestimmten Größe verpflichtet, eine Mehrwegverpackung als Alternative anzubieten. Die Mehrwegvariante darf dabei nicht teurer sein als das Produkt in der Einwegverpackung.

Ein typischer Anblick nach einem sonnigen Tag.

Nachhaltig leben Schritt für Schritt: Online-Seminare und Kurse. Infos unter www.frankfurterstadtevents.de

Curry Club

Indisches Flair nahe der Konstablerwache: Hier tanzen die Geschmacksknospen

In der Innenstadt hat zwischen Konstablerwache und Eschenheimer Anlage etwas versteckt in den Konstabler Arkaden der

1 Curry Club eröffnet. Ein Blick auf die Speisekarte verrät: Hier wird weder Currywurst serviert noch auf den Tischen getanzt, dafür aber indisch gekocht. Aufgrund der aktuellen Corona-Verordnung lassen wir liefern, mit dabei natürlich Naan-Brot. Zur Auswahl stehen verschiedene Versionen und die von uns bestellte – mit Knoblauch, sogar sehr viel Knoblauch – ist zwar nicht mehr ganz fluffig, aber dennoch sehr aromatisch. Doppelt gut passt da der Raita-Dip, den wir zusätzlich ausgewählt haben. In dem verbinden sich Joghurt, Kreuzkümmel und Rote Bete, was dem Ganzen in Kombination eine leicht pinke, aber vor allem süß-herbe Note verleiht und die leichte Schärfe des Naans gut ausgleicht. Doch dies sind ja nur die Beigaben – als Vorspeise probieren wir Malai Cheese Broccoli und auch hieran könnten wir uns bereits problemlos satt

essen. Der gedünstete Kohl wird mit Cashewcreme und geriebenem Käse angerichtet, dazu gibt es Granatapfelkerne sowie frisches Minz-Ingwer-Chutney, die in dem eher unscheinbar wirkenden Gericht tolle Akzente setzen. Auch Paneer Shashlik Skewer, bei dem der weiche indische Käse gemeinsam mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln aufgespießt wird, ist eine gelungene Vorspeise. Weiter geht es mit dem Klassiker Butter Chicken, das beim Öffnen der Verpackung immer noch dampft. Das gegrillte Hähnchenfleisch ist, wie der Name schon verspricht, butterzart, die sahnige Tomatensauce fruchtig und angenehm scharf. Der zweite Hauptgang, das vegane Auberginen-Curry schließt unmittelbar an diese Qualität an. Die Aubergine ist weich gedünstet und mit frischen Erbsen, Zwiebeln und Tomaten angerichtet. Auch hier tummeln sich wieder Granatapfelkerne zuoberst – uns gefällt's. Am Ende sind wir äußerst zufrieden, papp-satt und hoffen, die Räumlichkeiten in den Arkaden bald auch mal vor Ort besuchen zu können.

Sina Eichhorn

Curry Club,
indisch, Innenstadt,
Vilbeler Straße 27,
Tel. 90025840,
Mo-So 11.30-23 Uhr,
Lieferservice/Take-
away, ☎

DIE AKTUALISIERTE
TOP-5-LISTE
AUS FRANKFURT
GEHT AUS! 2021

TOP 5 INDIEN

- 1 Mera Masala
- 2 Ganesha
- 3 Shahi
- 4 Taj Taj Tandoori
- 5 Curry Club (neu)

TOP 5

DIE AKTUELLEN NEUERÖFFNUNGEN



Päckchen aus Nepal



Bunte Kiste

Mero Buddha

Nepalesische und indische Spezialitäten in Bornheim.

Nepal dürfte den meisten Menschen aufgrund des Himalaya-Gebirges und als Heimat des mit über 8800 Meter hohen höchsten Berges der Welt – des Mount Everest – bekannt sein. Die nepalesische Küche hingegen ist für die Meisten kulinarisches Neuland. Sie besteht aus Einflüssen sowohl der indischen, der chinesischen als auch der tibetischen Küche. Zu den Grundnahrungsmitteln des Landes gehören Linsen- und Bohnensauce sowie verschiedene Gemüsesorten, die die einfachen Lebensverhältnisse der nepalesischen Bevölkerung widerspiegeln. Fleisch wird meist nur zu besonderen Anlässen gereicht. Das Mero Buddha in der Berger Straße

2 ist die dritte Filiale einer kleinen Kette, die bereits zwei Standorte in Münster betreibt und mit üppigen Portionen zu moderaten Preisen punkten möchte. Wer mit Bezeichnungen wie Dal Bhat, Saag oder Paneer erst einmal wenig anzufangen weiß, der ist hier mit der gemischten Vorspeisenplatte gut beraten. Die besteht aus luftigem Naan-Brot, kross frittierten Papadam-Fladen, Samosas, also mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen gefüllten Teigtaschen, sowie Zwiebelringen in Kichererbsenmehlteig. Dazu werden drei verschiedene Dips, einer auf erfrischender Joghurt-Minz-Basis, ein fruchtig-süßer Mango-Dip und eine feurig scharfe Alternative mit Mixed Pickles serviert. Der Reis zu Vindaloo-Lamm und Hähnchen Jalfrezi überzeugt mit buttrig-lockerer Konsistenz, leider wurden jedoch beide Fleischsorten zu lange gegart. Ein Highlight sind hingegen die nepalesischen Momos, herrlich aromatisch mit Fleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen, die entfernt an die aus der schwäbischen Küche bekannten Maultaschen erinnern und nur ein Problem mitbringen: Man kann kaum damit aufhören.

DIE AKTUALISIERTE TOP-10-LISTE AUS FRANKFURT GEHT AUS! 2021

TOP 10 DIE AKTUELLEN NEUERÖFFNUNGEN

- 1 Tempaccio
- 2 Curry Club
- 3 U-Bowl
- 4 Dominion Food Revolution
- 5 Heppy Green
- 6 French Bento Bar
- 7 Mystery of Pizza
- 8 Mero Buddha (neu)
- 9 Papa Lyad
- 10 The different Kebab

Margaux Adam

Mero Buddha, indisch/nepalesisch, Bornheim, Berger Straße 232, Tel. 90759754, Mo-Sa 11-22.30 Uhr, So 13-22.30 Uhr, Lieferservice/ Take-away, ☎

Eden's Green

Wieder ein neues Frühstück- & Brunch-Konzept kurz hinter dem Europagarten.

Danke Google finden wir das seit Kurzem eröffnete Frühstück-Café auf der Europa-Allee, denn der Facebook-Eintrag verrät weder Ort noch Öffnungszeiten. Aber ein Anruf ist sowieso anzuraten, um die üppigen B&B Boards für den nächsten Tag zum Abholen vorzubestellen – es gibt sie wahlweise in einer fleischhaltigen, vegetarischen oder veganen Variante für zwei oder vier Personen (34,90/ 54,90 €). Bei diesem Preis ist unsere Erwartungshaltung hoch, optisch sind die Boxen auf jeden Fall ein echter Hingucker. Allerdings stellen wir bei genauerer Betrachtung fest, dass in unserem gemischten B&B Board zwar drei verschiedenen

3 Salamisorten zu finden sind, dafür aber keinerlei Schinken, schade eigentlich. Dafür gibt's zwei Sorten Käse, nämlich durchschnittlicher Scheibenkäse und Camembert, außerdem ein Pappbecher voll Mini-Mozzarella mit getrockneten Basilikumkräutern. Frischen Orangen- und Maracuja-Saft gibt es in kleinen verkorkten Apotheken-Fläschchen, goldig, aber leider zu wenig. Zwei kleine helle Brötchen, kleines Laugengebäck, Baguettescheiben und zwei Mini-Croissants bilden das Brotsortiment. Dazu gibt's eine sehr reichhaltige Auswahl an Möhrenstiften, Paprikastreifen, Gurkenscheiben, Kiwi, Trauben, Heidelbeeren und einigen Erdbeeren. Frischkäse, Himbeermarmelade und Honig wurden in jene Plastikschildchen abgepackt, in denen beim Asiaten die Sojasauce mitgeliefert wird. Für das alles reichen die beiden kleinen Stücke abgepackte Meggle-Butter nicht aus, aber satt sind wir dennoch.

DIE AKTUALISIERTE TOP-5-LISTE AUS FRANKFURT GEHT AUS! 2021

TOP 5 FRÜHSTÜCK

- 1 Sunny Side Up
- 2 Metropol Café am Dom
- 3 Café Karin
- 4 Stattcafé
- 5 Strandcafé
- ...
- 9 Eden's Green (neu)

Tom Tizian

Eden's Green – Fresh & Delicious, Frühstück/Brunch, Gallus, Europa-Allee 101-103, Tel. 15448989, Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa/So 9-15 Uhr, Lieferservice/Take-away, ☎, 📍

Alle aktuellen Top-Listen aus FRANKFURT und RHEIN-MAIN in der neuen **FRANKFURT GEHT AUS!-APP** für 6,99 €



TOP 5 DIE AKTUELLEN NEUERÖFFNUNGEN



Nicht alles zum Abfahren

Frittenwerk am Gleis 18

Poutine in klassischen und trendigen Varianten im Hauptbahnhof

Wie der Name ahnen lässt, dreht sich alles um Fritten, die mit ausgefallenen Toppings als sogenannte Poutines serviert werden. Neben Chicken Shawarma oder BBQ Pulled Pork Poutine gibt es auch vegane Bolofritten und vegetarische Tijuana Street Fries mit Guacamole, Sour Cream und fein gewürfelten Tomaten sowie diverse Saucen, Salate und zum Nachtisch Churros. Die Bezeichnung Poutine geht

4 auf ein Gericht aus der französisch-kanadischen Küche Québecs zurück, wo klassisch Pommes mit Bratensauce und Käse als Poutine serviert werden. Gut gemacht, ist das

Comfort Food par excellence. Wie bei so vielen nur scheinbar simplen Speisen und Gerichten ist es jedoch gerade die Einfachheit, die Platz zum Scheitern lässt. Wir bestellen Classic Québec Poutine – hier sind die Hauspommes leider nur halbgar, die üppig bemessene Sauce zu salzig und geschmacklich mehr Jäger- als Bratensauce. Auch die Currywurst ist mit süßer Sauce nicht begeisternd. Ganz anders dagegen die außen kross und innen saftig frittierten Süßkartoffel-Pommes, die wir als Pink Persia Poutine mit ausgezeichneten, außen knusprigen und innen saftig-luftigen Falafel und erfrischendem pinkem Hummus mit Roter Bete kombinieren: Das schmeckt ausgezeichnet und lässt hoffen, dass es sich bei den geschilderten Problemen nur um Startschwierigkeiten handelt. *Jakob Knulp*

**DIE AKTUALISIERTE
TOP-5-LISTE
AUS FRANKFURT
GEHT AUS! 2021**

TOP 5 MITTAGSPAUSE

- 1 Bader's Fisch Deli
- 2 Novo Sarajevo
- 3 King's Banh Mi
- 4 Crêperie Voilà
- 5 Best Worscht in Town
- ...

9 Frittenwerk am Gleis 18 (neu)

Frittenwerk (Hauptbahnhof), Imbiss, Bahnhofsviertel, Im Hauptbahnhof (Gleis 18), Mo-So 10-21 Uhr, Lieferservice/Take-away, ☒, ☎



Kann man dieses Angebot ablehnen?

Corleone Steinofen-Pizza

Solide Pizzeria ohne Pasta, aber mit Bowls und veganem Angebot

Der Mafiaboss Don Vito Corleone macht im legendären Film „Der Pate“ grundsätzlich nur Angebote, denen man nicht widerstehen kann – beziehungsweise sollte. Da kann die gleichnamige Pizzeria auf der Berger Straße nicht ganz mithalten. Angeboten werden Starter, Pizza aus dem Steinofen sowie Salate, Salat-Bowls und Desserts – Pasta, eigentlich ein Standard für diese Art von

5 Gastronomie, suchen wir vergeblich. Betrachtet man die Bilder auf der Website, so sieht alles prächtig aus, doch in der echten Welt fehlen der

Pizza Frutti di Mare die abgebildeten Muscheln und bei der Avocado Harvey wurde der Namenspate Avocado vergessen. Dafür gibt's reichlich Gurke, Tomaten, Walnüsse, Ei, Feta und Kidneybohnen sowie welken Kopf- anstelle von angekündigtem Eichblattsalat und Balsamicodressing, das geschmacklich an Convenience erinnert. Dafür

schmeckt die Pizza mit Meeresfrüchten gut, der Schinken auf der Variante Prosciutto e Funghi geht in Ordnung und auch die Quattro Formaggi dürfte Käsefreunde zufriedenstellen, wobei hier generell ein Trend zu reichlich Käse herrscht. Schließlich kann man sich auch eine vegane Pizza nach Belieben zusammenstellen und die ist ebenfalls kein Fehler, da die Zutaten tatsächlich frisch sind. Alles in allem ist das Angebot dieses Corleone nicht unwiderstehlich – solide aber auf jeden Fall

Alexander Hardy

**DIE AKTUALISIERTE
TOP-3-LISTE
AUS FRANKFURT
GEHT AUS! 2021**

TOP 3

**PIZZA
FRANKFURT OST**

- 1 La Margherita
- 2 Pizzeria Giulio
- 3 Das Leben ist schön
...

7 Corleone Steinofenpizza (neu)

**Corleone Steinofen-Pizza, Pizzeria, Bornheim, Berger Straße 157,
Tel. 60664831, Mo-Fr 12-14.30 und 17-22 Uhr, Sa/So 12-22 Uhr, Liefer-
service/Take-away, ☎**



Koch' den Frühling!

Frisch, leicht, unkompliziert: In diesem Rezept verbindet Pascal Scheel alles, was den Lenz so lecker macht!

Seit ein paar Wochen kann man sich endlich auch wenigstens am Wochenende ein paar schöne Gerichte aus der Genussakademie in einer Kochbox nach Hause holen und dort mit ein paar Handgriffen selbst zubereiten. Für sportliche Genießer – also den typischen Genussakademie-Kochkursgast – legt Pascal Scheel allerdings auch das komplette Rezept bei, denn so kann man seinen jeweiligen Lieblingsgang oder gleich das komplette Menü auch später in Ruhe nachkochen. Als Appetithappen bekommen Sie hier dieses tolle Rezept, das aus einer der Weekend-Kochboxen stammt.

www.genussakademie.com

Spargel mit Kefir, Rettich, Kohlrabi und Bärlauch

Für 4 Personen

DIE ZUTATEN:

1 Bund Bärlauch
175 ml Pflanzenöl
Ein Drittel Rettich
Ein halber Kohlrabi
Eine viertel Zitrone
Ein Zweig Kerbel
25 ml heller Balsamicoessig
400 g Spargel
2 Zwiebeln
2 Kartoffeln
60 g Butter
200 ml Kefir
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Für das Bärlauchöl den Bärlauch vom Strunk befreien und waschen. 150 ml Pflanzenöl mit dem gewaschenen Bärlauch, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermischen und mit einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl 24 Stunden ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb mit Küchenkrepp passieren.

Für die Gemüserose Kohlrabi und Rettich schälen und mit dem Gemüsehobel in 3 mm dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben mit einem Ringausstecher (3 cm Durchmesser) ausstechen, mit jeweils 25 ml Pflanzenöl und hellem Balsamico marinieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Abrieb von der Zitrone abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde marinieren lassen, zum Anrichten abwechselnd aneinanderlegen, unten etwas anschneiden und zu einer Rose eindrehen.

Für die Suppe das untere Viertel vom Spargel abschneiden, den Spargel schälen, grob schneiden, die Köpfe zum Anrichten aufbewahren. Die Abschnitte mit 400 ml Wasser, einer Prise Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Zwiebel und Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel-, Kartoffel- und Spargelstücke darin farblos anschwitzen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem gekochten und passierten Spargelfond aufgießen, und die Suppe leicht köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Dann mit dem Mixstab fein pürieren, bei Bedarf durch ein Sieb passieren. Mit Kefir auffüllen, aber nicht mehr aufkochen.

Zum Anrichten die Gemüserose in die Teller geben, vorsichtig mit der Suppe angießen und mit den dünn aufgeschnitten Spargelköpfen, Bärlauchöl und Kerbel dekorieren.



Binding Fotowettbewerb:

DEIN BLICK AUF FRANKFURT

Mach ein Foto und gewinne bis zu 5.000 Euro

Wer bei Google nach Frankfurt-Bildern sucht, bekommt überwiegend Motive der Skyline angezeigt. Nicht anders ist es, wenn man Menschen fragt, was ihnen als erstes zu Frankfurt einfällt: Es sind die Wolkenkratzer, die sich tief in die Köpfe eingegraben haben. Es ist die Rede von „Mainhattan“, von der Bankenmetropole, vom Flughafen-Drehkreuz.

Was bei diesen Stereotypen viel zu kurz kommt: Frankfurt hat viele, unglaublich vielfältige Seiten, zeigt richtig Herz, ist einfach liebens- und lebenswert. Ja, vielleicht ist Frankfurt sogar die am meisten unterschätzte Großstadt Deutschlands.

„Wer hier lebt, muss seine Heimatstadt oft verteidigen“, weiß Claudia Geisler. Die Marketingfrau von Binding will das ändern:



Nachdem die Brauerei vom Sachsenhäuser Berg im letzten Jahr schon mit einer Kampagne für das wahre Frankfurt geworben hatte und dafür viel Lob bekam, will sie mit einem Fotowettbewerb daran anknüpfen.

Denn jetzt lädt Binding alle Frankfurter und Frankfurt-Fans ein, die unbekannteren Seiten „ihrer“ Stadt zu zeigen. „Dein Blick auf Frankfurt“ heißt es ab sofort. Unter diesem Motto suchen wir Motive, die ungewöhnliche Perspektiven zeigen und hinter das Offensichtliche blicken“, so Claudia Geisler. „Ob Hobby- oder Profifotografen – jeder kann mitmachen und dabei sogar gewinnen.“



Den drei Siegern winken neben Ruhm und Ehre nämlich auch noch attraktive Geldprämien: 5.000 Euro (1. Platz), 3.000 Euro (2. Platz) sowie 1.000 Euro (3. Platz) spendiert die Brauerei für die Fotografen der schönsten Motive.

So geht's:

Jede/r Teilnehmer/in kann bis zu drei Fotomotive auf der Binding Aktionsseite hochladen.

Teilnahmeschluss ist der 31. Mai 2021. Aus allen Einsendungen wählt eine Fachjury anschließend die Top 10 aus. Dann startet das große Finale: Vom 21. Juni bis 11. Juli 2021 können alle, die Lust haben, ihre Favoriten aus den Top 10 wählen. Jede Stimme zählt für die Plätze 1, 2 und 3.

Jetzt mitmachen unter:
<https://aktion.binding.de>

Binding und Journal Frankfurt wünschen viel Erfolg!

Die Fachjury:

Sieben Mitglieder auf einen Streich haben sich beim Binding Fotowettbewerb zur Fachjury zusammengetan. Über die Top 10 entscheiden: die Binding Markenbotschafter Lars Niedereichholz und Ande Werner vom Comedy-Duo Mundstuhl, der

Street Fotograf Max Kling, der Fotograf und Bildjournalist Dirk Ostermeier, die Designerin und Fotografin Angela Kropp vom Label Frankfurtliebe sowie Claudia Geisler und Bettina Pöttken aus dem Binding Marketing.

Max Kling



Dirk Ostermeier



Mundstuhl



Angela Kropp



Mit Spannung erwartet: Das Momi ist da.

+++ KÜCHENGEFLÜSTER +++

- Die Corona-Krise hat die Gastronomie weiterhin fest im Griff, das ist kein Geheimnis. Zwar kommen viele Gastronom:innen mit dem To-go-Boom, Kochboxen, Corona-Hilfen und kreativen Geschäftsideen über die Runden, dennoch schließt das eine oder andere Lokal. Darunter auch Traditionsbetriebe, wie das **Rotlint-Café** im Nordend. Fast 40 Jahre stand Inhaber **Arief Imanuwarta** im Stadtteil-Café und ehemalige Sponti-Bistro hinter dem Tresen. Wenn alles gut geht, so Imanuwarta, wird das Café unter neuer Führung wiedereröffnen, aber das sei noch ungewiss.
- Ganz sicher ist hingegen der Betreiberwechsel in der **Gerbermühle**. Nachdem die Gekko Group bekannt gab, sich vom operativen Geschäft in der Gerbermühle zu trennen, ist nun die **Binding Brauerei** neuer Pächter. Den Betrieb übernimmt das Frankfurter Familienunternehmen **Bumb Junior Finest Catering**.
- Abseits aller Schließungen und Betreiberwechsel nutzen einige Betriebe die Pandemie für konzeptuelle Neuausrichtungen oder zum Expandieren. Die **Mutti freut sich GmbH** startet etwa mit einem brandneuen BBQ-Konzept im ehemaligen Mutti freut sich auf der Bergerstraße. Im neuen **Herzfutter** gibt es statt Premium Streetfood mit Fritten und Burgern Smoked Meats, Pulledpork Sandwichs, Mac'n'Cheese und andere Comfort Foods.
- Die neuen Kochboxen der **Genussakademie** erfreuen sich großer Beliebtheit, also legt das Team um Pascal Scheel nun nach und hat eine spezielle **BBQ-Box** entwickelt. Die richtet sich eindeutig nicht an Vegetarier oder Veganer und enthält neben unterschiedlichen marinierten Fleischsorten auch drei verschiedene Sorten Craft Beer von Braufactum
- Auch **Ana Maria Myers del Alamo** und **Dennis Burkhardt**, Inhaber:innen des vegetarischen Frühstücks- und Lunch-Cafés **Sunny Side Up** auf der Bockenheimer Landstraße, lassen sich von der Pandemie nicht aufhalten und

eröffnen bald im Nordend auf der Glauburgstraße eine zweite Filiale. • Vegetarische und vor allem vegane Gastro-Konzepte stehen generell gerade hoch im Kurs. Der Frankfurter Gastronom und Foodactivist **Nir Rosenfeld** hat sich genau darauf spezialisiert und erweitert sein veganes Gastro-Imperium um eine weitere Adresse. **MOBY Compassionate Food** heißt der neue vegane Imbiss mit Wraps, Burgern und asiatischen Nudelgerichten auf der Zeil. • Nicht voll-vegan, aber mit Sicherheit eine Bereicherung, ist das Café-Bistro **MOMI** im Herzen des Gutleutviertels. Inhaberin ist niemand geringeres als **Elke Löscher**, die Frankfurt seit sechs Jahren mit dem Ausnahme-Wasserhüchchen **FEIN** ein gutes Stück lebenswerter macht. Im neuen MOMI auf der Gutleutstraße wird es neben hausgemachten Kuchen und anderen süßen Leckereien nicht nur eine Karte mit veganen und nicht-veganen salzigen Speisen, sondern auch Konzerte und Ausstellungen geben. • Ganz neu in der Frankfurter Gastro-Szene, aber mit großen Ambitionen ist die Firma **Homelesskitchen GmbH**. Gegründet wurde die Firma von **Stützende Hände e. V.**, einem wohltätigen Verein mit Schwerpunkt Obdachlosenhilfe. Mit Hilfe der Firma plant der Verein ein caritatives Franchise-Unternehmen mit 30 Outlets im Rhein-Main-Gebiet. Als erster Mustershop eröffnete im April **Döner Kitchen by 486** in Bockenheim. • Ebenfalls neu in der Szene ist **Sara Chuaimet**, die mit ihrer **Keks Fabrik** auf der Friedberger Landstraße gerade Frankfurts ersten veganen Cookie Store eröffnet hat. Für den ganz großen Hunger oder den nächsten Kindergeburtstag gibt es auf Vorbestellung alle Kekssorten auch als pizzagroße Riesen-Cookies. • Überhaupt sind außergewöhnliche Ideen gerade sehr gefragt und **Peyman Far**, Betreiber des **Landwehrtübchens** und Initiator der Frankfurter **Secret-Diners**, wäre nicht Peyman Far, wenn er nicht stets neue Ideen vorrätig hätte. Der neuste Clue: Taco-Kits, ein digitaler Taco-Abend inklusive aller Zutaten (viele davon vegan), Live-Koch-Tutorials und die passenden Getränkeauswahl, zusammengestellt vom **Naiv**, sowie Musik vom **Celestino**. • Auch die **Freitagsküche** startet nach langer Pause mit einem neuen To-go-Angebot der Besonderen Art wieder durch. Nach dem Erfolg von Kino-to-go in Zusammenarbeit mit dem Lichte Filmfest Frankfurt International im Dezember wird es im Mai Take-Away-Menüs inklusive limitierter Kunsteditionen junger Frankfurter Künstler:innen geben. • Wer dennoch lieber selber kochen möchte, kann sich zukünftig marktfrische Einkäufe vom **Erzeugermarkt** auf der Konstablerwache klimafreundlich direkt nachhause liefern lassen. Bestellt wird über die **Marktfee App** und geliefert werden die Einkäufe mit dem Lastenrad von **Sachen auf Rädern**.

srs



Neulich in der Keks Fabrik: „Darf's noch etwas mehr sein?“

MARKETING-AUSBILDUNG GESUCHT?

Du hast
Power statt
Panik?

Du bist
kreativ statt
langweilig?

Dann haben wir eine Aufgabe für dich!

Frankfurts führende Stadtillustrierte sucht ab September 2021 eine/n Auszubildende/n zur/m Kauffrau/mann für Marketing und Kommunikation.

Du willst eine Ausbildung zur/m Kauffrau/mann für Marketing und Kommunikation in einem modernen Verlag absolvieren? Dann haben wir für dich die richtige Stelle. Die abwechslungsreiche Tätigkeit verschafft dir interessante Einblicke in die Bereiche Events, Werbung, Promotion und Produktion.

Bewerbungen per Post oder per E-Mail an:
Michelle Weise, Presse Verlagsgesellschaft mbH,
JOURNAL FRANKFURT, Ludwigstraße 33-37,
60327 Frankfurt am Main, mweise@mmg.de