



Eröffnet im Jahr 1900, übernommen im Jahr 2007: Volker Hintz in seinem Lokal.
Foto Wolfgang Eilmes

Fragt man Leute, die aus den Metropolen dieser Erde nach Frankfurt gekommen sind, was ihnen an der Stadt gefalle, heben sie oft eine Mischung aus Internationalität und Heimeligkeit hervor. Auf's Kulinarische übertragen, darf man das Lob des Vielsprachigen, das in räumlicher und struktureller Überschaubarkeit vielleicht weniger bedrohlich wirkt als in Mega-Citys, wohl übersetzen mit: schön, dass das Angebot, wenn nicht riesig groß, dann doch breit ist.

Einer, der die typisch Frankfurter Melange Weltläufigkeit und Bodenständigkeit verkörpert, ist Volker Hintz. Als Koch hat er die Restaurant-Szene von Sterne-Lokalen bis hin zu gutbürgerlichen Häusern durchgemessen. Er hat in Kellheim gearbeitet, in Hamburg und in der Schweiz und auf den Bermudas. Hat mit Heinz Winkler gekocht, als der noch Küchenchef im Tantris in München war und dieses Restaurant unter ihm drei Sterne hatte. Er war bei Johann Lafer, als dessen Val d'or sich noch in Guldental befand. Vor elf Jahren hat er in Frankfurt-Zeilsheim ein Gasthaus übernommen, das seiner Familie gehört. 1900 war es als „Zum goldenen Löwen“ eröffnet worden. Ein Sohn des Gründers war Hintz' Großvater, er führte die Gaststätte 23 Jahre lang, von 1938 bis 1961. Später war sie verpachtet. Sehr lange sehr solide, seit dem Jahr 2000 aber mit wechselndem bis wenig Erfolg, wie Hintz sagt. Als er überlegt habe, ob die Familie das Gasthaus verkaufen oder es weiterführen solle, „war gerade das zweite Mal ein Grieche gescheitert“.

Verkaufen? Selbst machen? Er habe das Erbe pflegen wollen, sagt Hintz. Selbstständig war er zu dem Zeitpunkt schon seit ein paar Jahren, mit einem Unternehmen, das „Kochen und Mehr“ hieß und

Perfektion im Einfachen

Erfolg im Gasthaus: Volker Hintz und der „Löwe“ in Zeilsheim / Von Jacqueline Vogt

Caterings anbot, unter anderem. Hintz, nicht mehr nur Koch, sondern auch staatlich geprüfter Betriebswirt, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe, beriet Firmen, organisierte Veranstaltungen, kochte selbst auf Veranstaltungen. Das macht er alles noch immer, nur ist er seit 2007 auch noch Wirt. „Der Löwe“ heißt das Zeilsheimer Gasthaus, seit er es hat.

Die Namensänderung ist ein deutlicher, aber nicht marktschreierischer lauter Bruch mit der Vergangenheit. So hat es Hintz auch mit dem Angebot gehalten. Er hat angeknüpft an die guten Jahre und macht dennoch vieles anders, als es einmal war. Das Essen im „Löwen“ ist heute so zeitgemäß, wie es das Wissen um den Wert von Waren und ihrer bestmöglich-

chen Zubereitung möglich macht. Gleichzeitig ist es altmodisch im Sinne der Beibehaltung lokaler Traditionen: Die Grüne Soße steht auf der Karte, der Handkäs. Es ist innerhalb seines Genres unkonventionell: Der Handkäs ist in einem Raviolo verpackt, der in einem Bärlauchsüppchen schwimmt.

Immer Töpfe auf dem Herd haben, in denen Gemüsereste oder Fleisch und Karkassen köcheln als Basis für spätere Saucen. Fleisch-Abschnitte, die für Tellergerichte nicht gebraucht werden, wolven und Würste daraus machen. Diese Art zu arbeiten wird heute fast nur noch in Spitzenküchen gepflegt. Das symbolisiert einerseits den Paradigmenwechsel in der Top-Gastronomie – der Luxuskoch, der

naserümpfend alles, was kein Filet ist, dem Abfall überantwortet, ist ein Klischee. Aber es ist auch die Annahme falsch, dass Omas Art zu kochen und Vorzüge zu halten, in einfachen Gasthäusern ganz allgemein überlebt habe.

Im „Löwen“ ist es so. Von den Saucen über die Sorbets bis zu den Bratkartoffeln aus frisch geschälten Knollen entsteht, was in dem Lokal serviert wird, auch dort. Vanille- und Schokoladeneis, wenn sie damit mal ein Dessert machen wollen, werde zugekauft. „Sonst machen wir alles selbst“, sagt Hintz. „Wir backen unser Brot, wir machen unsere Suppen.“ Dass das gar nicht so schwer sei, sagt er auch. In einer Küche müsse „nichts weggeschmissen werden“, und habe man das

erst einmal verinnerlicht, ergebe sich das Weitere.

Hintz bietet ein in Syrah geschmortes Lammgulasch an und eine Maispoulardenbrust, die mit Ricotta und Pinienkernen gefüllt ist. Ein Schnitzel Wiener Art gehört zum Repertoire und ein Wiener Schnitzel („Das muss man haben.“). Entenbrust und Lachs räuchert er selbst, zur geräucherten Entenbrust gibt es ein mildes Mangochutney, dem Ingwer nicht Schärfe, sondern aromatische Tiefe gegeben hat. Auf der Tageskarte können Gerichte stehen wie das Kotelett vom Iberico-Schwein mit einer fast bitterschokoladenfarbenen, vielschichtigen Sauce mit leichtem Schmelz und einem Ragout aus geschmortem weißem und grünem Spar-

gel. Das Gemüse ist voll Biss und Aroma, die gebratenen Kartoffeln haben eine krosse, goldbraune Kruste, das Fleisch ist saftig und hat klare Röstaromen.

Warum ist einer, der so kochen kann, je von der Spitze dessen, was möglich ist in diesem Gewerbe, heruntergestiegen? „Ich wollte nach meiner Ausbildung in der Sterne-Gastronomie arbeiten, um zu sehen, wie das ist“, sagt Hintz. Das Streben nach Perfektion habe ihn gereizt, die Suche nach dem immer bestmöglichen Geschmack. „Sich nie gleich zufriedengeben, immer wieder abschmecken, das ist es“, sagt er, und auch: „Perfektion kann man in allen Bereichen anstreben.“

Die Fortführung der Prinzipien gehobenen Kochens im Einfachen? „Es geht um den Geschmack, um die Kombinationen, und nicht darum, ob Kartoffeln mit exakter Kantenlänge geschnitten sind.“ Ein oft verspieltes Arbeiten, die aufwendige Anrichteweisen mit vielen Handgriffen charakterisierten das kulinarische Top-Segment. „Unsere Küche jetzt ist eine, die auch zügig rausgehen kann.“

Seine Zutaten bezieht Hintz zu großen Teilen aus der näheren Umgebung, das teuerste Gericht auf der „Löwen“-Karte kostet um die 20 Euro. Viele Betriebe mit auch einem gutbürgerlichen Angebot haben wirtschaftliche Probleme. Hat Hintz für Kollegen einen Rat? Es sei nicht schlecht, sagt er, „mehr als ein Standbein“ zu haben, sprich: sich nicht nur aufs Kochenkönnen zu verlassen. Ohne seine Cateringfirma und seine anderen Aktivitäten, meint er, „wäre es für uns wahrscheinlich viel schwieriger“.

„Der Löwe“, Alt-Zeilsheim 10 in Frankfurt, Telefon 069/30 06 05 55, ist dienstags bis samstags von 17 Uhr an geöffnet, mittwochs und freitags auch von 12 bis 14 Uhr. Sonntag und Montag sind Ruhetage. Der Besuch in dem Lokal ist Teil einer Reihe kulinarischer Streifzüge der Sonntagszeitung mit hr2 Kultur. Der Radiobeitrag wird übermorgen um 8.45 Uhr ausgestrahlt.

GESCHÄFTSEMPFEHLUNGEN

AKADEMIE

für Engagement & Stiftung

ERÖFFNUNG AM 19. JUNI 2018

JETZT ANMELDEN!
unter: www.stiftungsfuehrer.de/akademie

- 19.06.2018** Eröffnung der Akademie im EBS Campus Wiesbaden um 16 Uhr. Mit Professor Dr. iur. Markus Ogorek, LL.M. (Berkeley), Präsident der EBS Universität für Wirtschaft und Recht und dem hessischen Kultusminister Prof. Dr. R. Alexander Lorz.
- Seminar 1: Rechtliche Anforderungen an Stiftungsorgane.** Fallstricke als Stiftungsorgan erkennen und rechtssicher umschiffen.
- 09.08.2018** Seminar 2: Stiftungen als Instrument der Nachfolgestaltung. Gestalten und fördern, aber auch Steuern sparen muss kein Widerspruch sein.
- 04.09.2018** Seminar 3: Socially Responsible Investments. Vermögensanlage für Stiftungen mit gutem Gewissen.
- 16.10.2018** Seminar 4: Von der Idee zum Engagement. Wirkungsvoll stiften – Mehrwert spenden.
- 14.11.2018** Seminar 5: Stiftungsgründung verstehen. Den Weg zur eigenen Stiftung sicher gehen.

Die Seminare finden jeweils von 16 bis 21 Uhr statt, die Veranstaltungsorte und weitere Informationen finden Sie unter www.stiftungsfuehrer.de/akademie oder beim Stiftungsführer, Telefon: 0611 880084-80

EBS Executive Education STIFTUNGSFÜHRER

IMMOBILIEN

SOLID

HOME

Anspruchsvolles Wohnen
auf 21 Etagen im Frankfurter Europaviertel



Neuer Showroom
Jetzt Termin vereinbaren

Beratung und provisionsfreier Verkauf +49 (69) 874 088 43 frankfurt@bauwerk.de solid-ffm.de bauwerk CAPITAL

Das Wohnen genießen
Ihre neue 4-Zimmer-Wohnung im Frankfurter Ferdinand-Schölling-Ring lässt keine Wünsche offen. Das 39 m² große Wohnzimmer mit dem offenen Kamin und den bodentiefen Fenstern wird Sie begeistern. In der 10 m² großen Küche können Sie jedes Menü zaubern und auf dem familienfreundlichen Balkon genießen Sie die Abendsonne. Die 3 optimal geschnittenen und perfekt dimensionierten Schlafzimmer lassen sich prima einrichten. Das moderne Badezimmer mit der schicken Badewanne und der bodengleichen Dusche sowie das Gäste-Bad gestalten Sie gemeinsam mit unseren Architekten in unserem Musterzimmer in [E-Komm. E-Bedarf 60.4 kWh/m²a, Kl. B, Erdgas, B], 2017 Idstein. Im Kaufpreis von € 479.100 sind der Abstellraum und die Fußbodenheizung natürlich enthalten. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Besichtigungstermin.

Dietmar Bücher
Schlüsselfertig Bauen
65510 Idstein
www.dietmar-buecher.de
☎ 06126/588-120



Zooner/PhotoLibrary

IHRE STIFTUNG FÜR EINE LEBENDIGE ERDE!

Das WWF Stiftungszentrum bietet Ihnen an, eine eigene Stiftung für den Natur- und Umweltschutz zu gründen – ganz nach Ihren Wünschen.

Oberstes Ziel des WWF ist die Bewahrung der biologischen Vielfalt – ein lebendiger Planet für uns und unsere Kinder.

Für weitere Informationen und kostenloses Informationsmaterial zu unseren Angeboten wenden Sie sich bitte an:
Gaby Groeneveld
WWF Deutschland
Reinhardtstr. 18 | 10117 Berlin
Telefon 030 311 777-730
wwf.de/stiftung

Ausgezeichnete Hilfe für Kinder in Not

Helfen Sie mit: Unterstützen Sie die Stiftung des Jahres.

Überall auf der Welt gibt es Kinder, die unsere Hilfe benötigen, weil Krisen, Kriege und Katastrophen ihnen alles genommen haben. Mit Ihrer Spende helfen Sie uns, diese Kinder zu unterstützen und ihnen eine selbstständige und menschenwürdige Zukunft zu ermöglichen.

Wir garantieren: 100 % Ihrer Spende erreichen die Kinder, weil sämtliche Werbe- und Verwaltungskosten durch Erträge des Stiftungsvermögens und zweckgebundene Zuwendungen gedeckt werden.

Stiftung Kinderzukunft
Rabenastraße 1a, D-63584 Gründau
Tel. +49 (0) 60 51/48 18-0
www.kinderzukunft.de

Spendenkonto 208 855 606
Postbank Frankfurt
BLZ 500 100 60



Zeitungsleser sind immer informiert!