

GOLDMAN - 25 HOURS AM ENDE DES REGENBOGENS

Pate für ein Neugeborenes zu werden, ist gängiger Brauch. Dass ein Hengst namens Naves ein Hotelzimmer unter seine Fittiche nimmt, scheint allerdings eher eine total abgefahrene Geschichte zu sein. Genau so wie die Schatzsuche in jenem Zimmer des 2.

Stockes, in dem noch vor der

offiziellen Eröffnung im Frankfurter Goldman der allererste Gast wohnte. Ein Milliardär. Er soll den Schatz versteckt haben und am Folgetag aus dem Leben geschieden sein. Die Sache mit der Zimmerbibliothek hört sich dagegen beinahe normal an. Doch was ist schon normal in einem Hotel von 25hours? Etwa die mit roten Lampenschirmen bekrönten Pinguinhäupter am Empfang? Ein Wohnzimmer, von dessen Decke der Konferenztisch heruntergekurbelt wird? Die sündigen Münder im Herren-WC oder ein Restaurant, dessen Gruß aus der Küche je nach mentaler Verfassung des Gastes ausfällt?

Das Feeling der Besucher spielt die größte Rolle im Goldman 25hours, dem Hotel mit den abgefahrenen Geschichten. Wer eincheckt, kommt nicht nur gut unter, sondern driftet hinein in ein ganz unerwartetes Wohlgefühl. Kuscheliger Teppichboden vermittelt beim ersten Schritt aus dem nostalgisch anmutenden Fahrstuhl ein imaginäres „Schuhe aus!“. Die Hand kommt in Versuchung, gleitet über ungewohnte Wandstrukturen und weiter über das „Ende des Regenbogens“. Als käme da noch was. Und selbst wenn es zum Goldman passen würde, ist es nicht der Topf voller Gold, der auf den glücklichen Entdecker wartet. Sondern Licht und eine beinahe schrille Buntheit. Eine Inszenierung von Licht, von Farben und Formen bis in den letzten Winkel des Hotels hinein.

Da gibt es Lampenschirme voller Noten und solche, die mit einer Federboa besetzt sind. Leopardenfellartige mit einem Liebespaar als Halterung. Einen gläsernen Lampenschirm, der aus einem Baumstamm wächst, einen anderen, der von einem Drachen umschlungen wird. Im Zimmer mit der Galionsfigur sind es ein Muschelschirm und einer, der aussieht, als sei er mit Seetang bedeckt. Alle Lampen reine Unikate, viele davon selbst gebaut. Und manche stammen von der Europareise, die Delphine Buhro und Michael Dreher – die Gestalter des Goldman – auf unzählige Flohmärkte führte. Ein ganzes Jahr verging. Dann waren die Hotelzimmer eingerichtet. Ein Jahr, in dem auch die Zimmerpaten Hand anlegten. Der eine stellte eine Bibliothek zusammen mit Büchern, die er für empfehlenswert hielt. Ein anderer lieferte



goldgelbe Inspirationen zum Thema Honig, weil der Großvater Imker gewesen war. Es gibt ein Kinderporträt samt gerahmtem T-Shirt hinter Glas und einen Flakon mit Sand, der nicht von irgendeinem Strand stammt, sondern genau von der Stelle, an der eine der Patinnen den Ort ihrer Zeugung vermutet. Alles ist bunt, besonders und zum Teil ziemlich schräg.

Persönlicher geht es kaum. Als hätte jeder der Paten das Zimmer seiner Träume kreiert. In diesen Träumen findet sich der Gast wieder. Sinniert über die Buchstaben an den Wänden von Zimmer 5.2, allerlei Fluggerät in 7.4 oder den Roulette-Tisch in 4.5. Sogar nachlesen lassen sich all diese Geschichten – das Goldman-Buch liegt in jedem Zimmer aus. Fraglich allerdings, ob die Zeit dafür bleibt. Denn die kann man im Goldman auf vielerlei Art verbringen. Im Wohnzimmer beispielsweise, das in nichts einer Hotellobby ähnelt, sondern eher einem Salon für anregende Gespräche, gute Lektüre oder den Espresso zwischendurch. Spätestens am Abend ein Muss: Das Essen im Goldman Restaurant. Dessen Küche hat es in Frankfurt zu passabler Bekanntheit gebracht. Wenn am Wochenende die Innenstadt fast ausgestorben scheint, trifft der Hotelgast hier auf Full House. An den Wänden alte Seekarten mit handschriftlichen Eintragungen, die auf Schätze verweisen. Die Gäste speisen an Mahagonitischen und sitzen auf Stühlen im Yachten-Design. Dazu passt ein Stück Vita von Chef und Koch Thomas Haus. Er hat auf einem Kreuzfahrtschiff die Welt umrundet.

Dass der Smut in der Kombüse die Stimmung für's ganze Schiff macht, ist eine alte Seefahrerweisheit, der er im Goldman neue Interpretation verleiht. Hier nämlich macht der Koch die Stimmung für's Restaurant. Musik und Beleuchtung, selbst das Tempo der einzelnen Gänge werden aufmerksam abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gäste. Im Goldman ist es nicht unüblich, dass der Küchenchef höchst selbst an den Tisch kommt und das Menü für den Abend bespricht. Ob sich die Laune der Gäste mit Carpaccio vom Hirschrücken oder geflammtem Thunfisch-Sashimi mit Soja-Algen-Marinade verträgt, mit süßem Dessert oder einer Käsevariation, dafür hat Thomas Haus ein Gespür. Am besten erlebt man ihn allerdings live am Küchentresen.

Die zwei Plätze für den Pool-Position-Blick auf Töpfe und Pfannen sind hart umkämpft. Denn dort gibt's zum Gaumenschmaus kreatives Feuerwerk aus einer hochwertigen und doch bodenständigen Küche, die von Authentizität und Nähe zum Gast lebt. Superspannend das Handling der Crew! Der Geschmack liegt quasi schon auf der Zunge, noch während sich auf den Tellern eines zum anderen fügt. Gekocht wird klassisch deutsch mit mediterraner Anlehnung, je nach Saison, regionalem Angebot und mit ausgeprägter Experimentierfreude. Butterweiches Lammbraten paart sich hier mit Sellerie-Mousse oder einem Parmesankrapfen. Zur Wildbratwurst gibt es Hagebuttenmark, zur karamellisierten Ente Maronenbuchtel. Und erst das Dessert! Schokoladensoufflé mit Zwergorangen oder die Crème brûlée sind ein Gedicht! Übrigens muss dasselbe Gericht nicht auf immer dieselbe Weise angerichtet werden, meint Thomas Haus. Zusätzlich kommen bei ihm die verschiedensten

Teller auf den Tisch. Rein weiß oder mit Goldrand, eckig oder rund – Perspektivwechsel ist angesagt, provoziert und bringt Spaß.

Das Hotel Goldman 25hours ist ein Sympathieträger auf höchstem Niveau, für den anspruchsvollen Geschäftsmann ebenso wie für den Szenegänger, der das Nachtleben auf der Hanauer Clubmeile mag. Das international mehrfach ausgezeichnete Hotel steckt innen und außen voller Lebenslust. Die knallig bunte Fassade, ein witziges Entree und unkonventionelle farbenfrohe Gestaltungsideen machen dem Gast das Ankommen leicht. Das Goldman-Team selbst verführt zum Längerbleiben. Die Spitzenhotellerie steckt ihnen allen im Blute. Sicher bleiben auch deshalb der jugendlich frische Charme und die unaufdringliche Zugewandtheit der Crew in bester Erinnerung.

Goldman 25hours Hotel, Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt, Tel. 069 40 58 68 90,
www.25hours-hotels.com/frankfurt

Goldman Restaurant, Tel. 069 40 58 68 98 06, www.restaurant-goldman.de

Und was folgt dem Gaumenschmaus ?

Bewegung nach dem Essen ist gut. Mit Kia´s Picanto in Frankfurt ein Leichtes. Den Nachhall des kräftigen Bergkäses noch am Gaumen, gleiten wir flott durchs Szeneviertel. Farbenfroh wie das Goldman bereichert der Kia die Subkultur im Kiez. Wo immer der freche Picanto sein Stelldichein gibt, kauert er sich zurückhaltend in jede Parklücke. Eine Tugend, die er auch im Umgang mit Treibstoff pflegt. Kein Tropfen zu viel. Ein Fahrer, der seine Verantwortung ernst nimmt.

Text: Kerstin Wellner-Schulz

Bild: Patrick Daubitz

Veröffentlichung am: 07.02.2009 10:11

URL: <http://www.motorpress.de/content.php?catId=C4980a32667950&cid=A498c533a3098d>

© 2000 - 2009 by motorpress