

GESCHMACKSACHE



Alles so zart hier

VON JACQUELINE VOGT

Ein Restaurant besonderer Art, spezialisiert auf Steaks, aber eigentlich kein Steakhaus, ist das „Ojo de Agua“ an der Frankfurter Hochstraße. Die Auswahl ist winzig, die Küche auch, nur ein handtuchschmaler Streifen hinter der Theke. Das Fleisch, das im „Ojo de Agua“ auf die Teller kommt, wird, mit Ausnahme von Tatar, nicht in dem Lokal zubereitet, sondern im Vakuum gegart geliefert und bei Bedarf erwärmt.

Ohne Küche ist schwer kulinarische Sprünge machen, im „Ojo de Agua“ wird das erst gar nicht versucht. Vorspeisen: Tatar, gebrockter Parmesan, Palmherzen mit einem trüffelöligen Tomatendip, iberischer Schinken. Oder eine Platte mit ein bisschen von allem. Hauptgerichte: Tatar oder Roastbeef oder Filet oder eine Kombination

von Roastbeef und Filet. Beilagen: Brot, Salat. Desserts: zwei Kuchen, Vanilleeis, Espresso mit Vanilleeis; mittags gibt es manchmal noch eine Suppe.

Anfang dieses Jahres ist das „Ojo de Agua“ eröffnet worden. Ende 2013 hatte sein Besitzer die Pläne dafür vorgestellt. Inhaber des Lokals ist der Schweizer Konzeptkünstler und Musiker Dieter Meier, Sänger des Duos „Yello“, das zu den Pionieren der elektronischen Musik zählt. Meier, der an zahlreichen Firmen beteiligt und inzwischen 70 Jahre alt ist, lebt heute in der Schweiz und in Argentinien. Dort züchtet er Rinder und baut Wein an. Fleisch und Wein verkauft er in drei Läden, die auch Restaurants sind; einer befindet sich in Buenos Aires, einer in Zürich und der dritte nun in Frankfurt. Er wolle, sagt er, testen, ob und wie weit sich die ursprüngliche Idee vervielfältigen lasse, womöglich solle eine kleine Kette entstehen.

Das Publikum in Frankfurt nimmt das Lokal freundlich auf, es ist gut besucht. Eine Rolle mag spielen, dass Meiers Fleisch biozertifiziert ist und auch seine Weine fast alle Bio-Produkte sind; man kann sie im Lokal trinken und zum Mitnehmen kaufen (preiswert und sehr ordentlich: der Torrontés für 9,90 Euro zum Mitnehmen, für 27 Euro im Lokal, der Malbec für 10,90 Euro zum Mitnehmen). Steaks und Roastbeef sind, be-

dingt durch die Garmethode, durchweg tiefrosa und butterzart. Eine leichte Kruste und Röstaromen durch wenigstens kurzes nachträgliches Auflegen auf einen Grill würden die Steaks noch besser machen, das steht in diesem Lokal aber nicht zur Debatte.

Serviert wird das Fleisch, wahrscheinlich auch produktionsbedingt, gerade lauwarm. Der Blattsalat hat ein leicht sahniges Dressing, das Brot ist gut und hat eine kräftige Kruste. Zu jedem Essen gibt es noch eine mit viel Cognac abgeschmeckte Café-de-Paris-Sauce, außerdem die Kräuter-Limetten-Öl-Mischung Chimichurri, die allerdings recht spitz schmeckt. Die Portionen sind üppig, das Personal ist besonders freundlich. Das Publikum besteht zu großen Teilen aus Männern. Abends hängen über den Stuhllehnen Jacketts, Hemdsärmel sind hochgeschoben, fast auf jedem Tisch steht eine Flasche Rotwein.

Tipp: Als Dessert den Käsekuchen probieren, er ist nach amerikanischer Manier mit einem leicht salzigen Boden gebacken und hat obenauf eine Schicht aus dulce de leche, einem konfitürenartigen Aufstrich aus mit viel Zucker eingekochter Milch (Hauptgerichte bis 32 Euro).

„Ojo de Agua“, Hochstraße 27 in Frankfurt. Telefon: 0 69/92 02 05 10. Öffnungszeiten: montags bis samstags von 10 bis 23 Uhr. Sonntag Ruhetag.