

Autor: Goerlich, Barbara [bg/317]
Seite: 032 bis 032
Ressort: Regional und Lokal West

Jahrgang: 2013
Nummer: 47
Auflage: 14.177 (gedruckt) 10.490 (verkauft)
13.764 (verbreitet)

Gattung: Zeitschrift

Hessen

Ojo de Agua startet am Main

FRANKFURT/M. Ein Restaurantkonzept aus der Schweiz startet in Frankfurt: das Ojo de Agua – Wine & Beef Kontor. Vorbild ist das Züricher Restaurant Ojo de Agua Weinkontor des Schweizer Dieter Meier, Multiunternehmer und Künstler der Band Yello. Die Betreiber und Lizenznehmer sind Moritz Graf von Stolberg und Max Graf von Saurma. Der Standort: ein Biedermeier-Haus an der Hochstraße gegenüber dem Hilton Frankfurt.

Hier, wo einst das Restaurant Avocado seinen Platz hatte, spielt jetzt Bio-Rindfleisch aus Argentinien die Hauptrolle in der Küche. Der Name Ojo de Agua, das heißt „Auge des Wassers“, bezieht sich

auf die Wasserlöcher, an denen die Rinder in der argentinischen Pampa trinken. „Wir bieten in argentinischer Atmosphäre einen einzigartigen Wein- und Fleischgenuss“, sagt Graf von Stolberg. Trotzdem sei das 40-Plätze-Lokal kein Steakhaus. Darauf legen die Initiatoren größten Wert, die angeben zugleich die kürzeste Speisekarte Frankfurts zu haben: Je zwei Vorspeisen wie Tatar oder Carpaccio, Suppen und Desserts, das Hauptgericht wird vom „Beef Wagen“ angeboten, der an den Tisch geschoben wird. Der Service säbelt von einem in Niedrigtemperatur gegarten (Bio-)Fleischstück etwa Roastbeef-Scheiben herunter, dazu gibt's Salat und

argentinische Bio-Weine.

Das Fleisch und die Bio-Weine stammen von der argentinischen Ranch beziehungsweise vom Weingut Dieter Meiers. Der hatte sich in den 1990er Jahren seinen Traum erfüllt und im argentinischen Mendoza ein Weingut mit 380 Hektar Rebfläche erworben und in die Rinderzucht investiert. Alles Bio ist für ihn Herzenssache. Seine Weine kommen auf 92 Parker-Punkte, das bio-zertifizierte Beef stammt von Hereford und Black Angus Rindern, die sich in der freien Natur von Gras ernähren.

bg

www.ojodeagua.ch/de/weinkontor

Wörter: 257

Urheberinformation: (c) Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag, Frankfurt a.M.