

Wiesbadener Erbenheimer Anzeiger

Erbenheimer Zeitung seit 1908 · Wochenzeitung für Wiesbaden-Ost und das Ländchen

Freitag, 28. Januar 2011

Ausgabe Nr. 4 · 103. Jahrgang · Telefon 0611/97616-0 · Telefax 0611/712429 · info@breuerpresse.de · www.breuerpresse.de

Einzelpreis 1,40 Euro



Stadt Land Region

28. Januar 2011

5

„Franks“-Restaurant – Bereicherung heimischer Gastronomie



Großzügig gestalteter Restaurantbereich mit künstlerisch lebendigem Wandschmuck.

Wiesbaden und die Rhein-Main-Region, das Schlosspark-Reitturrier und die heißen Quellen sind international bekannt. Aber waren Sie schon mal in Erbenheim und kennen Sie hier einige Besonderheiten?

Ach ja, da gibt es den US-Militärflugplatz mit dem zukünftigen Europa-Hauptquartier und ständig hört man von Verkehrsstaus auf der nahegelegenen A 66 zwischen Erbenheim und Schierstein. Neuen und noch viel besseren Gesprächsstoff liefert seit Mitte Dezember 2010 das Fine-dine-Restaurant „Franks“ im Kreuzberger Ring 36. „Franks“ liegt ein wenig versteckt, wie so manches Schatzkästlein, in diesem Fall, wie hier, eine kulinarische Seele von Wiesbaden, wie es im eigenen Werbeslogan heißt. Bei Domizil-Möbel im obersten Stockwerk liegt dieses neu entstandene Spitzenrestaurant. Alles ist hier picobello. Ein großartiges mediterranes Ambiente ist

entstanden mit freundlichem, einladenden Einrichtungsdecor, mit künstlerischen Akzenten in Grafik und Keramik. Kunst und Küche im entspannten Dialog. Im Eingangsbereich bereits eine anheimelnd gestaltete Bar und einen Schritt weiter im großzügigen Restaurantbereich in gepflegtem Interieur ein richtig sympathisches Entgegenkommen, das Lust auf Schmackhaftes macht. Richtig lecker, bissfest, phantasievoller Lifestile, ein Augenschmaus. Küchenchef Stefan Pumm bringt es auf den Punkt: „Wir kochen nach den Euro-Toque/World-Toque-Kriterien, was bedeutet: Schonende Zubereitung ohne Geschmacksverstärker, Verwendung natürlicher Produkte und heimischer Erzeugnisse, keine Fertigprodukte und kein Fast-Food sowie hoher Qualitätsanspruch und Verbraucherschutz. Für uns ist auch die saisonale Verfügbarkeit wichtig und so sind auf unserer Speisekarte in einfachen und exquisiten Gerichten auch

Angebote der „ehrlichen Küche“, wie sie Großmutter pflegte, zu entdecken“. Inhabervon „Franks“ Frank Mario Zaleski ergänzt „Bei uns wird alles frisch und selbst kreiert. Wir pflegen bodenständige und internationale Küche zugleich und unser Chefkoch Stefan Pumm zaubert Köstliches aus einheimischen Zutaten, die keine langen Transportwege hinter sich haben, kurzum, eine kreative Küche in abwechslungsreicher Vielfalt, denn hier werden deutsche Klassiker ebenso serviert wie das französische oder italienische Leichte“.

Eine Weinkarte mit den besten Angeboten aus dem Rheingau, aus Franken, der Pfalz, Baden Württemberg, dem Elsaß, Italien, dem Piemont, der Toscana oder den vielen weiteren herrlichen französischen und deutschen Weinen ist wohlsortiert. Die Classical-Smokers-Bar ist eine sehr einfühlsame Reverenz an die Raucher. Hier serviert man



Blick in den blitzsauberen Küchenbereich (rechts im Bild Küchenchef Stefan Pumm).

gerne den Digestif und Kaffee auch zu einer guten Zigarre. Neben dem Restaurant mit dem Blickfang der temperierten Vitrine mit den Weinangeboten des Restaurants hat Frank Mario Zaleski auch ein hohes Investment für den Businessbereich getätigt. Für den anspruchsvollen Tagungsgast stehen 3 moderne, technisch hochwertig ausgestattete Veranstaltungsräume zur Verfügung. Diese können den individuellen Anforderungen entsprechend für bis zu 150 Personen kombiniert und erweitert werden. Die Tagungsräume gehen direkt auch in eine Terrassenlounge über. Für „Man at Work“ bis „Think big“ ist hier eine großartige Restaurant- und Wohlfühlatmosphäre für den Businessbereich entstanden. Das zeigt auch ein Blick in die Speisekarte mit einem z.Zt. großen Wintermenü bis zum Business-Menue in zwei oder drei Gängen, ganz wie es den Geschäftsleuten die Zeit erlaubt. Frank Mario Zaleski

weiß als Inhaber der unter dem Restaurant angesiedelten Software-Firma CC GmbH, die er übrigens seit 1988 betreibt und die heute 45 Mitarbeiter zählt, was gerade auch im geschäftlichen Bereich für einen harmonischen Ablauf zwischen Konferenz, Tagung und ausgewogener, ansprechender Küche bedeutsam ist. Auch für den normalen Restaurantbetrieb ist eine großzügige Terrasse zum Genießen der ersten Sonnenstrahlen des Jahres mit Blick nach Mainz entstanden. Geleitet wird das Restaurant von der studierten Hotelbetriebswirtin Anja Haase, die gemeinsam mit Küchenchef Stefan Pumm in großen internationalen und deutschen Restaurants und Hotels Erfahrung gesammelt hat. Sie haben in Deutschland, USA, Kanada oder gar Portugal Kochkünste und Berufserfahrungen erweitert. Stefan Pumm ist seit 1992 „im Geschäft“. Schöne kleine Nettigkeiten las-

sen sich die „Franks“-Leute auch immer wieder einfallen. So gibt es beispielsweise Einladungskarten für einen Aperitif des Tages. Vor allem Firmen können sich hier bedienen und ihren Kunden einen kostenlosen Drink spendieren. Oder die neueste Idee zum bevorstehenden Valentinstag: Da will man sein „Herz für Verliebte“ mit einem 3- oder wahlweise 5-Gang-Menü zeigen. Ein Angebot als Special, von dem die Restaurantleiterin überzeugt ist, dass es den zukünftigen Gästen die Kreativität von „Franks“ deutlich macht. Ja, da hat sich in Erbenheim im hintersten Winkel des Kreuzberger Rings ein Restaurant etabliert das dennoch in die Spitze der Wiesbadener Gastronomie gestoßen ist. Kein Wunder, dass Inhaber Frank Mario Zaleski stolz verkündet: „Ich bin der festen Überzeugung, dass wir zu den besten fünf Restaurants Wiesbadens zählen“.



Voller Ideen für ein gepflegtes Ambiente und zur Schaffung einer Wohlfühloase im hektischen Alltag und im Businessbereich: Inhaber von „Franks“ Mario Zaleski und Restaurantleiterin Anja Haase.



Im Hintergrund temperierte Vitrine mit erlesenen Weinen.



„Franks“ Küchenchef Stefan Pumm setzt auch auf regionale Produkte, ist immer auf der Suche nach heimischen Fleisch-, Wild- und Fischangeboten.