

WIESBADENER KURIER



ZEITUNG FÜR DIE LANDESHAUPTSTADT ❁❁



Bärenstark

Bildgießerei Noack versorgt die Berlinale ▶ **JOURNAL**

Wie die Kesselflicker

Im hessischen Landtag geht's zuweilen robust zu ▶ **SEITE 9**

Flüchtlingsdrama

ZDF verfilmt das Leben von Ursula Heye ▶ **SEITE 10**

Samstag, 5. Februar 2011 | Nr. 30 | 67. Jahrgang

www.wiesbadener-kurier.de

1 E 7323 A Einzelpreis: 1,60 €

Samstag,
5. Februar 2011
Wiesbadener Kurier

LEUTE.LOKAL

7

Privat



VON NICOLA BÖHME
E-Mail: nboehme@vrm.de

„Hier kommt man gezielt hin“

GASTRONOMIE Mit „Frank's“ hält ein Restaurant Einzug am Kreuzberger Ring

Von
Nicola Böhme

WIESBADEN. Kennen Sie schon „Frank's“? Nein, nicht „Froonk“ aus dem RTL-Dschungel, es spricht sich Franks, ist ein neues Restaurant in einer ganz ungewöhnlichen Gegend und einer Reihe von Zufällen, Chancen und Gelegenheiten zu verdanken, wie Chef **Mario Zaleski** erzählt. Der Wiesbadener IT-Unternehmer hat am Kreuzberger Ring neue Räume für sein Büro gefunden und dort war so viel Platz, dass er gleich noch im Stockwerk darüber sich den Traum vom eigenen Restaurant verwirklichen konnte. Der begeisterte Hobby-Koch, der in seinem alten Büro schon eine Show-Küche besaß, steht aber nicht selbst hinterm Herd, sondern hat dafür Küchenchef **Stefan Pumm** engagiert, der schon

bei der Sterneköchin **Doris-Katharina Hessler** kochte, um den Service kümmert sich die Hotelbetriebswirtin **Anja Haase**. „Fine Dining“, also gehobene, regionale Spitzenküche – und wie Zaleski betont, „zu realen Preisen“ – wird geboten, wie Lachstranche mit Zander-Crêpenete auf Bandnudeln, edle Fish'n'Chips mit Languste oder Spanferkelrücken mit Blutwurst-Graupenrisotto. Und das mittags wie auch abends. Am Valentinstag verzichtet das „Frank's“-Team sogar auf seinen freien Montag und kocht ein spezielles Menü für Verliebte. Natürlich hat Mario Zaleski auch schon selbst in seiner „super Hightech-Küche“, wie er sagt, gekocht, „und das macht richtig Spaß“. Doch seine IT-Firma wird er deswegen nicht aufgeben.

50 Plätze hat das Restaurant mit Bar, dazu gibt es einen Konferenzbereich für bis zu 120 Perso-

nen und auf der Terrasse finden 40 Gäste Platz. „Und 55 kostenfreie Parkplätze vor der Tür“, betont Zaleski.

Der Patenonkel ist schuld

Der Name „Frank's“ geht übrigens auf Zaleskis ersten Vornamen zurück. „Mein Patenonkel hieß Franz und vor 56 Jahren war es noch so, dass man den Namen des Paten trägt“, erzählt der gebürtige Bremer. Doch die Eltern Zaleski wollten ihren Sohn unbedingt Mario nennen und Franz gefiel ihnen nicht, deshalb nannten sie ihren Sohn dann Frank-Mario. Rufname blieb aber Mario, kaum einer kennt den Frank davor. Als es jetzt darum ging, einen geeigneten Restaurant-Namen zu finden, lag für Zaleski „Frank“ auf der Hand: „Das ist einfach und wird auch international verstanden“, denn der Neu-Gastronom kann unter seinen Gästen auch viele Amerikaner begrüßen.

Angst, dass in dieser ursprünglichen Büro-Lage am Kreuzberger Ring die Gäste ausbleiben, hat Zaleski nicht: „Ein gutes Restaurant sucht man, da geht man nicht durch Zufall rein und die Gäste finden uns tatsächlich.“ Das hätten auch schon andere Spitzen-Gastronomen bewiesen, wie etwa Frank Buchholz in Gonsenheim, „da fahren die Gäste doch auch gezielt hin“. Die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert gut und auch durchs Internet seien schon viele Feinschmecker auf „Frank's“ aufmerksam geworden.



Das Team im Herzen des „Frank's“: Stefan Pumm, Mario Zaleski und Anja Haase (von links).

Foto: privat