



Oase mit Kamin und draußen einem Pool: „Mein Bootshaus“ in Eppertshausen

Fotos Wonge Bergmann

Mittendrin und doch woanders

Was macht eigentlich Michael Frank? Der Gründer des Cateringunternehmens Nykke & Kokki betreibt heute ein kleines kulinarisches Gästehaus. *Von Jacqueline Vogt*

IMMOBILIEN

Marie

Der Bau hat begonnen.

Leben im Herzen der Metropole.

Eigentumswohnungen in Frankfurts schönster Umgebung – dem Nordend.

Besuchen Sie unsere Info-Lounge:
Brahmstraße 20
60318 Frankfurt am Main

Mehr Infos zum Projekt:
marie-frankfurt.de

INSTONE REAL ESTATE

AB IN DIE BAUSAISON

Bei uns finden Sie Ideen für Ihr Haus
Sonntag, den 07. April 2019

FREIER EINTRITT
11 - 18 Uhr

Bad Vibes bei Frankfurt, Ludwig-Erhard-Str. 70
Eintritt: 3,00 EUR, ermäßigt 1,50 EUR
Geöffnet von 11 bis 18 Uhr, auch am Sonn- und Feiertagen, Montag und Dienstag Ruhetag

AUSSTELLUNG
EISENHEIM UND GARTEN

www.musterhaus-online.de

Wir suchen genau Ihr Grundstück!

Wir suchen für unsere Geschäftspartner/Bauträger:

Grundstücke bevorzugt zur Wohnbebauung ab 1.500 m² Grundstücksgröße!

- Zur sofortigen Bebauung
- Abriss erforderlich / Kein Problem
- Bei großen Flächen entwickeln wir mit der entsprechenden Kommune auch den erforderlichen Bebauungsplan

Wir suchen in ganz Hessen und darüber hinaus!

STEINFEGGER®
IMMOBILIEN

Bahnhofsallee 5 | 61231 Bad Nauheim | T. 06032 307 34 90
Mail: office@steinfeger.de | www.steinfeger.de

RMM | RheinMain.Media

Immobilien

Ein Heim ist mehr, als nur ein Dach über dem Kopf und vier Wände außenrum. Ob gemietetes 1-Zimmer-Appartement oder das Eigenheim im Grünen – im RMM-Immobilienmarkt finden sich Angebot und Nachfrage. Damit Sie sich schnell wie daheim fühlen.

Auskünfte und Beratung:
Telefon (069) 75 01-33 36 • www.rmm.de/kontakt

Print, Digital, Live
F.A.S. Rhein-Main, F.A.Z. Metropole, F.A.Z. Rhein-Main-Zeitung |
Frankfurter Neue Presse, Höchster Kreisblatt, Nassauische Neue Presse,
Taunus Zeitung | Frankfurter Rundschau | MAINfeeling |
MiX am Mittwoch | immo-rheinmain.de, karriere-rheinmain.de | Messen

Noch weist nichts hin auf einen besonderen Ort. Eppertshausen im Kreis Darmstadt-Dieburg, keine 7000 Einwohner. Gegenüber dem Parkplatz am Bahnhof ein Grundstück, das sich mit einem breiten grauen Tor von der Außenwelt abschirmt. Wenn sich das Tor öffnet, gibt es den Blick frei auf ein langgezogenes Areal mit Granatapfelbäumen und Olivenbäumen. Mit einer Rasenfläche, die in einer Aufwärtskurve zu einem kleinen Pool führt und einem Pavillon mit verglaster Vorderfront. Innen besteht er aus einem einzigen, großen Raum, einem Bad und einer Sauna, im Keller befindet sich eine Profi-Küche. „Mein Bootshaus“ nennt Michael Frank den Pavillon, der für ihn den Beginn eines neuen Lebens markiert.

„Konsum, kaufen und haben: Das ist ein Scheck, der nur sehr kurzfristig einzahl auf das Thema ‚Wie geht es mir‘“, sagt Frank. Und: „Ich habe festgestellt, es gibt keinen Grund, dafür jeden Morgen ins Hamsterrad zu steigen.“ Vor knapp zwei Jahren ist der Gründer und einstige Geschäftsführer des Catering- und Gastronomieunternehmens Nykke & Kokki aus dieser Firma ausgeschieden. Vor gut einem Jahr hat er begonnen, mit dem „Bootshaus“ wieder unternehmerisch tätig zu werden, in einem anderen und kleineren Maßstab. Bei seinen Wurzeln aber, auch den kulinarischen, ist er geblieben.

Frank, ein eloquenter, belebter Mann mit einem Faible für alte Dinge, war mit Nykke & Kokki einmal so etwas wie ein Szene-Caterer. 2001 hatte der gelernte Koch das Unternehmen mit den Inhabern der Kommunikations- und Design-

agentur Nordisk Büro gegründet. Firmensitz war Mörfelden-Walldorf, Kunden waren vornehmlich Galerien, Kanzleien und Werbeagenturen. Die Nische, die er mit Nykke & Kokki besetzte, beschrieb Frank in den ersten Jahren einmal mit „individuellem Catering“, was hieß, dass er sich an Ausschreibungen um ein Fest mit 1000 Gästen genauso beteiligte, wie er für eine Low-Budget-Veranstaltung lieferte, bei der zum Aperitif bloß geröstete Brotchips mit Soßen zum Eintunken serviert wurden.

Besonders war an diesem Caterer von Anfang an auch seine Fokussierung aufs Produkt und auf ein natürlich und mitunter rustikal wirkendes Angebot, was heute Standard vieler Betriebe ist, aber damals



Hat das Haus für sich geschaffen, vermietet es auch an andere: Michael Frank

GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Gute Fladen in Offenbach



Sage niemand, dass sich an diesem Standort nichts tue. Gegenüber dem Rathaus, vor dem Sheraton-Hotel, befindet sich in Offenbach ein langgestrecktes Gebäude mit großer Außenfläche. Eines Teil des Hauses nutzt ein Friseur, die andere Hälfte ist ein Lokal, immer mal wieder ein anderes. Seit 2017 ist die Fläche in Händen des Frankfurters Sam Kamran. Der umtriebige Szene-Gastronom, der vor allem wegen seiner Burger-Laden-Kette „Fletchers“ bekannt ist und im Frankfurter Bahnhofsviertel die herausragend gute Pizzeria „Montana“ betreibt, hatte hier 2017 eine seiner Hamburger-Filialen eingerichtet. Jetzt hat er Einrichtung und Angebot modifiziert, und der erste Kamran-Betrieb in Offenbach heißt nun „Brooklyn Pizza“.

Wer will, kann in dem Lokal nach wie vor Burger essen, neuerdings auch mit veganem Patty auf Erbsenbasis, im Mittelpunkt aber steht Pizza. Anspruch und Qualität sind ähnlich wie in der „Montana“. Auf der Speisekarte sind Mehlsorte und die Herkunft von Tomatensauce und Mozzarella vermerkt – den aus Kuhmilch liefert die Offenbacher Käserei L'Abbate.

Anders als in der „Montana“ ist im „Brooklyn“ das Angebot nicht im neapolitanischen, sondern im italo-amerikanischen Stil gehalten. Typisch für den sind etwa die Fleischbällchen in einer scharfen Tomatensauce; man kann sie pur als Vorspeise oder kleines Gericht essen, es gibt sie aber auch auf „Sams Meatball Pizza“, dann kombiniert mit Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum. Die Klößchen sind mürbe, dabei fest und haben einen guten, klaren Fleischgeschmack mit deutlicher Struktur. Tipp für dieses Lokals: Sich vorweg zu zweit die Antipasti-Platte teilen, mit Meatballs, Mozzarella, Parmaschinken, Oliven, Salat und hausgemachtem Pesto, und wenn es kein Alkohol sein soll, die mild-säuerliche, fruchtige Himbeer-Granatapfel-Limonade probieren.

Die Pizzen sind schön dünn, außen kross, in der Mitte weich. Gut ist die Variante mit gegrillten Auberginen und roten Zwiebeln („Central Park“), auch „Little Italy“ mit Meatballs, Salami, roten Zwiebeln, Oliven und Knoblauch. Dazu schmeckt das „Brooklyn Lager“ oder einer der einfachen, sehr anständigen Weine. Fazit: Wahrscheinlich gibt es in Offenbach keine besseren und originelleren Fladen (Gerichte bis etwa neun Euro).

„Brooklyn Pizza“, Berliner Straße 109 in Offenbach.
Telefon: 0 69/82 37 88 11. Täglich von 12 Uhr an geöffnet.

neu war. Lachshäppchen und ähnliches waren nicht im Sortiment, eher waren es Sommerrollen und Quiches und statt klassischer Canapés kräftige Bauernbrote. So erfolgreich war die Firma, dass sie Verkaufsräume und Lokale in verschiedenen Städten eröffnete, unter anderem betrieb Nykke & Kokki das Café im Frankfurter Kunstverein, Frank führte eine Zeitlang auch das Schirn-Café.

Im Jahr 2011 stieg der Lebensmittelhändler und -produzent Mibusa bei dem Caterer ein. 2014 war Mibusa insolvent, in schwerem Fahrwasser waren im Zuge dessen auch die Tochterfirmen. Weil Nykke & Kokki aber nach Substanz und Auftragslage gesund war, konnte dieser Betrieb erfolgreich fortgeführt werden, mit einer Gesellschaft als Eigentümerin, in der auch Frank engagiert war. Und 2016 waren er und Nykke & Kokki in Frankfurt wieder mit Imbisslokalen präsent, mit Standorten im Oval am Baseler Platz und an der Feldbergstraße im Westend. Zusätzlich produzierte das Unternehmen hochwertige Convenience-Produkte. 2017 machte es 40 Prozent seines Umsatzes als Lieferant für die Gastronomie.

Tempi passati, für Michael Frank jedenfalls, der von sich sagt, er habe nach dem erfolgreichen Neustart von Nykke & Kokki den dringenden Wunsch verspürt, etwas anderes zu machen. Das war zunächst der Antritt einer längeren Reise, bei der die Idee zu dem kulinarischen Ort und Gästehaus „Mein Bootshaus“ entstand. Errichtet hat Frank den Pavillon auf dem Grundstück, auf dem auch sein Privathaus steht, schon vor etlichen Jahren, hat ihn immer selbst genutzt. „Das war mein privater Rückzugsort.“ Eingerichtet ist der lichte und ruhige Raum mit einer Mischung aus Designermöbeln und solchen, die aus Fundstücken entstanden sind. Vor dem Kamin stehen Eames-Lounge-Chairs, von der Decke hängt eine Lampe, die eigentlich ein fahrtüchtiges hölzernes Faltboot ist. Und „Bootshaus“ heißt das Ganze, weil Frank das Wasser liebt. Sagt er und zieht ein Holzgestell heran, das sich, auf den Boden gelegt, als Rudermaschine herausstellt, die mit dem Widerstand von Wasser in einem runden durchsichtigen Behälter arbeitet. Setzt man sich in das Gerät und zieht, gluckert es. „Hier trainieren und dabei auf den Pool schauen: sehr entspannend“, sagt Frank.

Wie entspannend ein Aufenthalt im „Bootshaus“ ist, lässt Frank auch andere erleben, gegen Geld. Er vermietet den Pavillon als Übernachtungsmöglichkeit über Airbnb. Allerdings muss, wer buchen möchte, vorher mit ihm telefonieren, der Gastgeber will nur Leute beherbergen, „mit denen es passt“. Schlafen können in dem Haus zwei Personen. Sie können die Unterkunft mit Frühstück buchen oder ohne, können sich bekochen lassen oder mit dem Hausherrn kochen, alles Vereinbarungssache. Frank vermietet das „Bootshaus“ aber auch für private Feste und tageweise an Firmen; bis zu zwölf Personen, im Sommer auch ein paar mehr, können dort arbeiten und feiern. Kanzleien zum Beispiel nutzen das Haus gerne, für sogenannte Offside-Meetings, „dafür gibt es einen echten Markt“.

Anfragen hat Frank viele und viele Kontakte noch aus seiner Zeit als Caterer. Außerdem berät er Firmen und Händler, gibt Kochkurse, einmal im Monat veranstaltet er im „Bootshaus“ einen Genuss-Markt, verkauft dabei Selbsthergestelltes, Marmeladen etwa, und ausgesuchte Waren befreundeter Hersteller. An diesen Tagen wird gegrillt, es wird getrunken, ganz nebenbei kommen auch mal Aufträge für „Bootshaus“-Aufenthalte zustande, er sei glücklich, sagt Frank.

Neuzugang in Kleinmarkthalle

iv. FRANKFURT. Unter dem Namen „Else Kalbskopp“ hat die Fleischermeisterin Anna Satvary im Erdgeschoss der Frankfurter Kleinmarkthalle einen Metzgers-Stand eröffnet (vormals Schön's Wurstwaren). Satvary ist eine Nachfahrin der Gründer von Gref Völsings, dem Betrieb im Frankfurter Ostend, der weit über die Grenzen der Stadt hinaus vor allem für seine Rindswürste bekannt ist. In der Kleinmarkthalle verkauft Satvary nach eigenen Worten nur Fleisch von Tieren, die in der Region und artgerecht gehalten wurden. Auf Plastik und Plastik enthaltendes Verpackungsmaterial verzichte sie, sagt die Firmenchefin, entwickelt werde in biologisch abbaubares Papier. An ihrem Stand bietet Satvary, die auch Köchin ist, zudem einen täglich wechselnden Mittagstisch an, bei dem alle Teile von Rind und Schwein verarbeitet würden. Auf der Karte stehen aktuell Eintöpfe, Suppen, Braten, Schmorgerichte und samstags Weißwürste, dienstags sind Innereien das Thema. Else Kalbskopp soll übrigens die Besitzerin des Hauses gehelien haben, in dem im 19. Jahrhundert Gref Völ'sing entstand (Hasengasse 5-7, Telefon: 0 69/13 38 32 22, montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr, samstags bis 16 Uhr, www.else-kalbskopp.de)