



**Koch Ouadie Boussouf und Restaurantleiter Domenico Capillo im Restaurant Cron am Hafen.
Foto: Bernd Kammerer**

Klassiker mit vielen Abwechslungen

Von **Andrea Möller**

Die **Gastro-Kolumne** der FNP

Never change a winning team“ – so lautete der Wahlspruch von Domenico Capillo bei Eröffnung des Cron am Hafen.

Frankfurt.

Zur bewährten Mannschaft, die vom Lucullus in das neue Lokal wechselte, gehörte auch Capillo selbst. Beim Vorgänger befand sich der frisch gebackene Gastronom aber nicht auf der Arbeitgeber-, sondern der Arbeitnehmerseite. Als Restaurantleiter war er in sämtliche Belange des Lokals involviert. Nachdem er die Räume am Westhafen übernommen hatte, wusste er deshalb genau, auf wen er sich verlassen kann. Außerdem hatte er die Leute zum Teil persönlich ausgewählt und aufgebaut. Das gilt besonders für die Jungs in der Küche: „Es hat viel Kraft und Zeit gekostet, aus ihnen eine gute Mannschaft zu formen.“

Als deren Kapitän fungiert nach wie vor Ouadie Boussouf. Der gebürtige Marokkaner, der 1997 mit seiner Familie nach Deutschland gekommen war, stand bereits in jungen Jahren neben seiner Mutter am Herd. Weil er keine Kochlehre gemacht hatte, arbeitete er in seiner zweiten Heimat zunächst als Küchenhilfe. Der Chefkoch des Oberurseler Primavera erkannte jedoch schnell das Talent seines Neuzugangs. „Er sagte, ich hätte wesentlich mehr Potenzial und übertrug mir bald anspruchsvollere Aufgaben“, erinnert sich Boussouf. Mit seiner Leistung überzeugte er während der folgenden Jahre auch in der Tomate, einem inzwischen geschlossenen Szenerestaurant auf der Fressgass'. Danach bekochte er die Gäste des Garibaldi in der Kleinen Hochstraße und des Rucola auf der Berger Straße. Durch Empfehlung eines guten Freundes bekam Boussouf den Job als Küchenchef im Lucullus und behielt die Position auch im Cron am Hafen.

Für das neue Restaurant stellt er alle drei Monate eine mediterrane Speisekarte zusammen, die er jeden Tag durch mehrere Empfehlungen ergänzt. Obwohl sich seine Gäste so viel Abwechslung gerne schmecken lassen, wollen sie auf die Klassiker ebenfalls nicht verzichten. „Neben den Tagliatelle mit Trüffel (12,50 Euro) und dem Rinderfilet in Salzkruste mit Barolo-Jus (24,50 Euro) zählt auch das Degustationsmenü dazu“, so der Küchenchef. Durch die sage und schreibe 13 Gänge präsentiert er ein enormes Spektrum seines Angebots. Mit 25 Euro ist das Ganze zudem moderat kalkuliert. Überhaupt halten sich die Preise für Pasta (bis 12,50 Euro), Fisch und Fleisch (unter 25 Euro) einigermaßen in Grenzen.

Dass im Cron am Hafen trotzdem keine zweitklassige Qualität auf die Teller kommt, verrät der nussige Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan (8 Euro). An der Burrata gibt es gleichfalls nichts zu mäkeln (12,50 Euro). Der optisch an Mozzarella erinnernde Frischkäse kommt mit zarter Rinde und einem zähflüssigen Kern. Fein abgeschmeckte Kirschtomaten machen den mediterranen Klassiker perfekt. So gelungen die Vorspeisen, so lecker auch die Hauptgerichte: Spaghetti Carbonara (8,50 Euro), natürlich ohne Sahne, und Gnocchi mit Scampi und Thymian (12,50 Euro). Bei den Krustentieren hätte das Küchenteam ruhig etwas großzügiger sein dürfen, das Aroma der Gewürze haftet allerdings noch am letzten Klößchen. Frische Kräuter sind in allen Ländern rund ums Mittelmeer sehr beliebt – auch im leicht abseits liegenden Marokko. Dass dessen Einflüsse im Cron am Hafen immer wieder zu spüren sind, hat einen besonderen Grund: „Einige Spezialitäten aus meiner Heimat passen gut zum kulinarischen Konzept des Restaurants“, erklärt der Küchenchef.

Was damit außerdem harmoniert, ist das umfangreiche Weinangebot. Während sich der Betreiber vor allem für die italienischen Erzeugnisse interessiert, arbeitet er bei den internationalen Produkten mit einem bekannten Sommelier zusammen. „Sebastian Georgi ist ein Weinfreak, der bis heute viele Preise einheimen konnte“, sagt Capillo. „Er wählt die Top-Ten der offenen Weine aus und bestückt unsere Cronjuwelen.“ Für die müssen Liebhaber schon mal dreistellige Beträge hinblättern. Dass es auch günstiger geht, zeigt das Wein-Stöber-Regal mit Flaschen für 15, 20 und 30 Euro.

Im Lucullus bildete dieses Regal die Grenze zwischen dem vorderen und dem hinteren Bereich – letzterer mit feinerer Tischwäsche und Speisekarte sowie höheren Preisen. Capillo konnte dem allerdings nichts abgewinnen: „Es war eine Zweiklassengesellschaft, die weder mir noch meinem Partner gefiel.“ Hierbei handelt es sich um Bernd Altpeter, der bereits früher an Gastrobetrieben beteiligt war, aber lieber im Hintergrund agiert. Mit seinem Kompagnon teilt er die Leidenschaft für erstklassiges Essen und ebensolchen Wein. Weshalb er das bewährte Team im Cron am Hafen gut ergänzt.

Cron am Hafen:

Gutleutviertel, Speicherstraße 39–45, Tel. 069 24009933, www.cron-am-hafen.de, Mo–Fr 11.30–14.30 + 18.30–24, Sa 18.30–24, So 10.30–14.30 (Brunch) + 18.30–24 Uhr, Sitzplätze: 75 innen/90 außen, Küche: mediterran.