

# Main Lieblingsteller

Frankfurts bestes Seniorengericht: frisch und saisonal gekocht  
von Marius Langer

**M**ain Lieblingsteller“ wird in diesem Jahr im Restaurant Heinrich im Heinrich-Schleich-Haus in Fechenheim serviert. Dort kocht Marius Langer. Warum und mit welchem Gericht er im letzten Jahr den besten Platz beim ersten unabhängigen Gourmet-Test unter den Frankfurter Seniorenrestaurants gewonnen hat, weiß der 45-Jährige so genau auch nicht. Er kann nur sagen, dass er leidenschaftlich gerne kocht und seit fünf Jahren mit Spaß am Beruf in der Bregenzer Straße 23 am Herd steht, fünf Minuten von der 551-Bushaltestelle Einbiglerweg entfernt.

Heimleiterin Meltem Baskaya weiß da mehr. „Es ist das Gesamtpaket: Leidenschaft plus persönliche Kommunikation.“ Langer versteckt sich nicht in der Küche, steht mittags an der Serviertheke, achtet darauf, dass der Teller auch appetitlich angeordnet ist, und gibt ihm mit Kräutern den letzten, gesunden Schliff. Mittlerweile kennt er viele Stammgäste

mit Namen und wechselt auch gern ein paar Worte am Tisch mit ihnen.

„Ich koche frisch und saisonal“, sagt er, „auch das Eis zum Nachttisch mach ich selber.“ Gekocht hat er schon in der Schweiz, in großen Häusern wie Steigenberger und Interconti, er hat sogar in die Küche von Deutschlands erster Sternköchin Doris-Katharina Hessler hineingeschnuppert. Doch die Grundlagen für seine Exzellenz legte ein gutbürgerliches Restaurant in Altengesäß. Langer sagt dazu: „Man muss die Lebensmittel verstehen, um aus einfachen Sachen was Schönes machen zu können.“

So wie er es gelernt hat, brät er heute noch Knochen für seine Soßenfonds an. Instantwürste ist seine Sache nicht. Auch die Champignoncremesuppe kommt bei ihm nicht aus der Tüte. Und doch stehen Maggiflaschen neben Salz und Pfeffer auf den Tischen. „Einige Gäste wollen das“, bedauert er, „manchmal muss ich mich schon umdrehen, um nicht



zusehen zu müssen, wie viel einige davon übers Essen verteilen.“ Doch er akzeptiert: Würste ist Geschmacksache.

Und wie kommt Langer zu seinen wöchentlich wechselnden Gerichten? Als Koch des Frankfurter Verbands hat er Zugang zu einer Rezeptsammlung am PC. Doch nicht alles funktioniert gleich gut. Oma Käthes Kohlsuppe ist zum Beispiel nicht gut angekommen. Stattdessen gibt es bei ihm auch schon mal Chili con Carne. Sein Stampf aus Kartoffeln und Pastinaken schmeckt seinen Gästen auch sehr gut. Und seine Eigenkreation, eine Honig-Senf-Soße, wurde schnell der Renner unter den drei angebotenen Salatsoßen.

„Es ist nicht so, dass man gar nichts Neues servieren kann. Man muss es nur erklären“, sagt Langer. Er scheut auch nicht vor Exotischem wie Currykokoscremesuppe zurück. Seit anderthalb Jahren gibt es zusätzlich ein vegetarisches Hauptgericht. „Ich entdecke immer noch, was man mit Gemüse alles machen kann.“

Wie früher: Geselligkeit bei Kaffee und Kuchen.



Fotos (2): Oeser



Marius Langer (stehend) serviert im Restaurant im Heinrich-Schleich-Haus in Fechenheim Lasagne. Er schätzt den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen.

Natürlich vernachlässigt er die klassischen Lieblingsgerichte nicht, angeführt von Sauerbraten mit Klößen halb und halb und Rotkohl, gefolgt von Rouladen und Schweinebraten. Sonntags, am klassischen Bratentag, sind seine Töpfe und

Pfannen denn auch besonders groß. Dann sitzen um die 70 Personen an den Tischen in dem hellen Restaurant mit den großen Fenstern, weil viele den Besuch ihrer Angehörigen mit einem Mittagessen verbinden.

*Karin Willen*

## Gourmet-Seniorenteller

Seniorenrestaurants sind Einrichtungen, in denen man kostengünstig, gut und in Gesellschaft mittagessen kann. Doch welche sind noch ein bisschen besser? Das prüfen seit 2018 anonyme Testesser. Sie wurden vom Bürgerinstitut geschult, das auch ihre Notizen auswertet. Das Projekt wird vom Sozialdezernat finanziert und soll die Standards des gastronomischen Angebots für Ältere heben. Jetzt sind die Testesser wieder unterwegs. Für „Main Lieblingsteller 2020“.

*wil*

## Verbessertes Ambiente

Die beste Auszeichnung, die Silbermedaille, erkochte sich 2018 Marius Langer vom Heinrich-Schleich-Haus in Fechenheim. Für Gold fehlte es den Testern noch am Ambiente. Inzwischen hat das Haus nachgelegt. Jetzt gibt es zum Beispiel leise Hintergrundmusik statt Radiogedudel. Und die Tische sind jahreszeitlich geschmückt mit Dekorationen, die kreative Heimbewohner hergestellt haben.

*wil*

Anzeige



## Ganzheitliche Wohnform für die Generation 65+

- Zentrale Lage am Schlosspark
- Großzügige barrierefreie Wohnungen
- Umfangreiches Veranstaltungsprogramm
- Service & Dienstleistungen nach Wahl
- Gemeinschaftsflächen für Geselligkeit
- Ambulantes Pflege-Center DRK im Haus



Engelsgasse 2e  
61350 Bad Homburg  
Tel 06172-49 9780  
badhomburg@artis-senioren.com

[www.artis-senioren.com](http://www.artis-senioren.com)