

SELBSTSTÄNDIGKEIT

Essen, was auf den Tisch kommt

Sebastian Ziese setzt im Carte blanche in Frankfurt auf ein Restaurant ohne Speisekarte. Der Warenkorb ist bekannt, das Menü jedoch Überraschung.



FOTOS

Foto: Babar Geerlich

Starkes Duo: Sebastian Ziese und seine Freundin Zola Zingler waren sich mit dem Laden im Nordend sofort einig.



Frankfurt. Vor zwei Jahren hat [Sebastian Ziese](#) den Sprung in die [Selbstständigkeit](#) gewagt. Mit seinem Restaurant Carte blanche setzt er auf ein Konzept, das sich seitdem bewährt: Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Nämlich das, was er tagesfrisch einkauft und als 7-Gänge-Menü anbietet.

Anzeige



Sebastian Ziese (33) will seine Gäste ohne Speisekarte überraschen – und gibt sich selbst [freie Hand](#), eben carte blanche. Auf Facebook und im Speisekartenkasten wird der Warenkorb bekannt gegeben. Was die Küche daraus macht, ist Überraschung, denn eine Speisekarte gibt es nicht. Nach Carte-blanche-Motto „Casual fine dining mit viel Spaß“ bestellen Gäste einen oder alle Gänge. Hin und wieder gibt es welche, die sich nicht

überraschen lassen möchten. Denen erklärt Servicechef Philipp Schwantje (30) und oft auch der Küchenchef persönlich, was auf den Tisch kommt.

Das sind Kreationen wie Steinbutt mit Kalbshaxenragout, geliertem Pilzsud, jungem Brokkoli, Flower Sprouts und Amarettini, oder Sous-vide gegartes Txogitxu-Rindfleisch mit geräuchertem Kürbispüree, Zuckerschoten, Kürbis-Chili-Gemüse und Kokosschaum. Am besten läuft das 5-Gänge-Menü zu 62 Euro; rund die Hälfte der Gäste bestellt dazu die Weinbegleitung für 29 Euro. Flaschenweine, mit Schwerpunkt Deutschland, kosten ab 24 Euro.

Nachdem Ziese und seine Lebensgefährtin [Zola Zingler](#) (30) 18 Läden angeschaut hatten, waren sie sich bei dem Ecklokal im Nordend einig: „Das isses.“ In dem hohen Raum – wo 2007 das legendäre Restaurant Horizont die Segel strich, und danach eine Weinstube scheiterte – geht es stilistisch wild durcheinander. Die ordnende Hand dieses „gekonnt ungestylten Stils“ von Zola Zingler, hat mit unterschiedlichen Stühlen und Tischen, einem roten Samtsofa in der Ecke, Lüster und Omas Herd den Raum mit dem Holzboden und hohen Stuckdecken schick und unkonventionell eingerichtet. Als gute Seele, Frau für alles, Einrichterin, Texterin, Buchhalterin, Servicekraft und Social-Media-Managerin ist sie stets an Zieses Seite.

Die Selbstständigkeit fand Ziese schon immer attraktiv: „Ich habe mich nur nicht getraut.“ Als rechte Hand von Thomas Haus im Goldmans Restaurant bekam er davor viel Organisatorisches mit, was ihm den Weg geebnet hat. Zudem hat Haus den Nachwuchskoch ermutigt, der nach seiner Lehre bei Rainer Neidhart in Karben mehrere Jahre in der Schweiz gekocht hatte. Da im Goldmans einige Gäste nie in die Karte schauten, sondern „was ist sonst noch da?“ fragten, entwickelte Ziese daraus sein kulinarisches Konzept.

Anzeige



Seine Küche entdecke sich jede Woche neu, berichtet Ziese. Mit Souschef Eric Stroppe plant er sonntags, was in der kommenden Woche auf den Tisch kommt. Nie wird ein Gericht wiederholt. „Unsere Gäste erwarten nicht, dass ein Gericht, das sie das letzte Mal gegessen haben, erneut auf der Karte steht.“ Wenn überhaupt, wird es in einer anderen Zusammenstellung weiterentwickelt. Damit entspricht Zieses Anspruch, nicht jahrein jahraus dasselbe kochen zu wollen.

Ganz überraschend ist dann alles jedoch nicht. Zur Tischkultur mit weißer Stoffserviette, Besteck und Messerbänkchen gehört ein Tischset aus Papier, das

DAZU AUCH INTERESSANT

NEXT GENERATION

Großstädtisch, englisch, gesund

15. November 2016

ITALO-KONZEPT

Riviera-Urlaub in Sachsenhausen

12. Dezember 2016

SELBSTSTÄNDIGKEIT

Neustart auf der Schanze

10. September 2016

SELBSTSTÄNDIGKEIT

Fabio Haebel setzt mit der Tarterie auf Facebook-Marketing

14. November 2015

SELBSTSTÄNDIGKEIT

Hansekaï wertet Gewerbegebiet auf

11. Juni 2016

Ganz überraschend ist dann alles jedoch nicht. Zur Tischkultur mit weißer Stoffserviette, Besteck und Messerbänkchen gehört ein Tischset aus Papier, das mit der Getränkekarte bedruckt ist. Dort notiert der Service Tagesspecials außerhalb des Menüs, die gegen Aufpreis dazu bestellt werden können – etwa Austern, Seezunge, Trüffel oder Filetsteak. Das Besteck wird zwischen den Gängen nur auf Wunsch gewechselt, weshalb es die Messerbänkchen gibt. Wegen der Griffe aus Chianina-Kuh-Horn muss das Besteck von Hand gespült werden. Übrigens eine Tätigkeit, die sich alle Köche teilen.

Das Carte blanche ist nicht die Endstation von Zieses Selbstständigkeit, das steht für ihn fest. „Da kommt noch was, ich bin zu unruhig“, so der Geschäftsführer der Patron. Nicht heute, nicht morgen, irgendwann. Fest steht für Sebastian Ziese nur eins: Sein Carte Blanche lässt sich nicht multiplizieren. „Dazu ist hier alles zu persönlich“.

♥ NEXT GENERATION

♥ CARTE BLANCHE

♥ FRANKFURT

♥ SEBASTIAN ZIESE

♥ ZOLA ZINGLER

♥ SELBSTSTÄNDIGKEIT

♥ FREIE HAND

♥ GASTRONOMIE