

# Minztee und Königsdatteln

## Höchst kulinarisch: Marokkanische Patisserie samt Teesalon eröffnet

**Osmanische Spezialitäten und nun eine marokkanische Patisserie mit angeschlossener Teesalon. Wird Höchst zum kulinarischen Geheimtipp für den gehobenen Anspruch?**

**Höchst.** Königsdatteln in allen Variationen: mit Orange, Macadamia, Marzipan oder auch Cashewnuss. Ordentlich aufgestapelt, nach ihren Zutaten sortiert, hat Dina Bounour die kleinen runden Süßigkeiten in der Auslage ausgebreitet. Daneben kleine Kokosbällchen, orientalische Pralinen mit Walnuss, Pistazie, Mandel und mit Rosenwasser verfeinert. „Natürlich alles selbst gefertigt.“, sagt die Chefin. Seit Anfang Dezember hat sich Bounour den Traum vom eigenen Laden erfüllt und eine besondere Kombination von Salon de Thè mit angeschlossener Patisserie eröffnet. Orientalisches Köstlichkeiten, abgestimmt auf den europäischen Gaumen. Heißt: angelehnt an traditionelle Rezepte, aber nie zu süß.

### Gehobener Geschmack

Ein Ort für das kulinarische Erlebnis für den „gehobenen Geschmack“, soll der neu eröffnete Teesalon mit angeschlossener Patisserie in der Dalbergstraße sein, so das Konzept der Betreiberin. Gibt es dafür im Stadtteil die nötige Kundschaft? Mohamed Bounour, Ehemann der Inhaberin, lächelt und verrät: Eigentlich hatte das Ehepaar mit einem Laden in der Frankfurter Innenstadt geliebäugelt. Aber: „Wer kann sich das schon leisten?“ „Sicher“, räumt er ein, „Höchst ist vielleicht etwas schwieriger.“ Dennoch hat sich das Paar aus Bad Soden für den westlichen Stadtteil entschieden.

Auch wenn das Geschäft erst vor

wenigen Wochen eröffnet wurde, bringen die Bounours ihre Köstlichkeiten schon seit Jahren an die Kunden. Mohamed Bounour ist im Veranstaltungsgewerbe tätig und offeriert die süßen Speisen bei zahlreichen Veranstaltungen. „Unsere Kunden haben uns ermuntert, diesen Laden zu eröffnen. Sie wollten unsere Spezialitäten nicht nur bei besonderen Festen probieren können.“

Gelandet in Höchst, sind die Bounours, die hier mit tatkräftiger Unterstützung der Familie arbeiten, nun doch zufrieden mit ihrer Entscheidung für den westlichen Stadtteil. Bezahlbar und mit guter Anbindung – genau richtig für die Stammkundschaft, die sie sich durch ihre Veranstaltungen bereits erarbeitet haben.

Ihre Kunden kommen aus Frankfurt, aus dem Taunus, aus Darmstadt, aus Mannheim. „80 bis 90 Prozent unserer Kunden sind Deutsche.“, lassen sie wissen. Im Teesalon wird den Kunden nicht nur das süße Gebäck, sondern auch der typisch marokkanische Minztee geboten. „Jeder, der Marokko bereist, lernt den Minztee kennen. Ob er will oder nicht.“, sagt Bounour lachend. Für den Teesalon ist dies ein wichtiger Teil ihres Geschäftskonzeptes geworden. Angesichts von duftender Minze, von landestypischem Teekannen, –gläsern und anderen orientalischen Accessoires, werden Urlaubserinnerungen an das nordafrikanische Land wach. Und so finden sich unter den Kunden zahlreiche Deutsche, die sich hier bei einer Tasse Tee über ihre Marokko-Erlebnisse austauschen und den orientalischen Flair ganz gepflegt genießen.

### Traditionelle Rezepte

Von der „gezielte Gepflegtheit“ schwärmt auch Kunde Hubertus Fabry, während er in seinem Glas mit marokkanischem Minztee – der nach traditionellem Rezept mit grünem Tee und nicht mit heißem Wasser zubereitet wird – rührt. Fabry zeigt sich angetan von dem ansprechenden Interieur und von dem besonderen, dem weltoffenen Höchster Charme. „Den gibt es in der Innenstadt ja gar nicht mehr.“ Entsteht in Höchst gerade eine neue Sparte für den gehobenen lukullischen Anspruch? Statt die 24. Dönerbude zu etablieren, eröffnete vor wenigen Monaten das türkisch-osmanische Restaurant Kekik, dass zum besten türkischen Restaurant in Frankfurt gekürt wurde. Nun die orientalische Patisserie. Seit drei Jahren setzt auch das Restau-



Mohamed und Dina Bounour in ihrer Patisserie. Stolz zeigen sie die selbst gemachten Leckereien. Fotos: Maik Reuß

rant Grossmann auf die anspruchsvolle internationale Küche und wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

Von einem Trend zu sprechen, hält der Höchster Verwaltungschef Henning Brandt für verfrüht. Er betont aber: „Höchst hat schon etwas zu bieten.“ So führt er Gäste gerne in die guten Küchen im Stadtteil. Nicht glücklich ist Brandt allerdings mit

der Ortswahl des Kekiks. Zu unscheinbar, zu abgelegen empfindet er die Adresse an der Zuckschwerdtstraße. Erste Überlegungen hat Brandt bereits angestellt, ob nicht der künftig umgebaute Bolongaropalast ein geeigneter Ort für Frankfurts bestes türkisches Restaurant wäre.

Preise: Ein Glas frischen Minztee gibt es im Salon die Thè für

2,50Euro, ein Mokka kostet zwei Euro. Das Gebäck geht für einen Stückpreis von einem Euro über die Ladentheke. Die Königsdatteln kosten 1,50 Euro. Auch warme Speisen werden angeboten: gefüllte Teigtaaschen (2,90 Euro) oder traditionelle Pfannekuchen (zwei Euro), gefüllt mit Hackfleisch kosten die Spezialitäten 2,50Euro. ehm

## Frankfurter Flöhe gastieren in Griesheim

**Griesheim.** Es müssen nicht immer nur die alt bekannten Märchen aus alten Büchern sein. Auf den Bühnen der Theatergruppe „Clapp&Buchfink“ entstehen frisch erfundene Geschichten, für die das Publikum selbst die Ideen liefert. Zum Beispiel am Mittwoch, 8. Februar, wenn durch interaktives Miteinander im Kinderhaus Griesheim ab 15 Uhr ein solches Märchenabenteuer entsteht.

Weitere Termine des Stücks „Wie im Märchen“ sind am 23. März im Kinder- und Jugend-

club Nieder-Erlenbach, am 30. März im Kinder- und Jugendhaus Fechenheim, am 11. Mai im Kinderhaus Goldstein und am 25. Mai im Kinderhaus Nordweststadt. Das vom Kinderkulturprogramm „Frankfurter Flöhe“ des Frankfurter Jugend- und Sozialamts veranstaltete Stück ist für Kinder ab vier Jahren geeignet. Der Eintritt beträgt für Kinder 2 Euro, für Erwachsene 4 Euro.

Genauere Informationen zu den Frankfurter Flöhen auf [www.kinderkultur-frankfurt.de](http://www.kinderkultur-frankfurt.de)

## Orgel klingt zur Marktzeit

**Höchst.** Kompositionen von Mendelssohn, Boëllmann, David und anderen spielt Dietrich von Knebel am Samstag, 4. Februar, um 10.30 Uhr in der Stadtkirche Höchst, Leverkusenerstraße/Ecke Melchiorstraße. In dieser Jahres erklingen sowohl Choralbearbeitungen zum Jahresbeginn als auch „Ohrwürmer“ wie der Hochzeitsmarsch und die berühmte Orgeltoccata.

## Ein Wichtel für Kinder

**Schwanheim.** Tomte Tummetott ist ein Wichtel, erschaffen von der weltbekannten Kinderbuchautorin Astrid Lindgren. Nachts wacht er über den Schlaf von Mensch und Tier. Seine Geschichte können Kinder ab vier Jahren am Mittwoch, den 1. Februar um 15 Uhr kennenlernen. Das Bilderbuchkino nach der schwedischen Autorin findet in der Stadtbibliothek, Alt-Schwanheim 6, statt.

## Hostatoschüler können jetzt auf große Fahrt gehen

**Höchst.** Als die blaue Hülle fällt, staunen die Schüler der Hostatoschule nicht schlecht. Zum Vorschein kommt das bunte „Hostatomobil“, die neueste Errungenschaft der Grund- und Hauptschule in Höchst. Finanziert wurde der kleine Transporter von rund 35 Sponsoren aus Höchst und Umgebung. Dementsprechend farbenfroh ist das Auto – selbst auf den Radkappen findet man Werbezüge.

Doch das interessiert die Schüler der Hostatoschule weniger. Viel wichtiger ist für sie die Funktion des Gefährts. Die Schule gilt als sehr unternehmungsfreudig. Egal ob für einen Schulausflug, den Transport von

(15). Die Idee kam vor drei Jahren, „damals war die wirtschaftliche Lage schlecht und es war schwierig Sponsoren zu finden“, erzählt Alwin Zeiß, Schulleiter der Hostatoschule. Das Projekt drohte vorerst zu scheitern. Doch mit Hilfe von „Pro Humanis“, einer gemeinnützigen Organisation und Projektleiterin Iran Bielau konnte das „Hostatomobil“ am Ende doch realisiert werden. Die Schüler und die Sponsoren freut es. „Es ist gut zu wissen, dass man auch auf sozialverträgliche Art und Weise Geld verdienen kann“, erzählt Hans Janotta, einer der Sponsoren.



Offt und viel ist die Hostatoschule unterwegs: jetzt auch mit eigenem Auto.



Veysel Bulut in seinem Höchster Restaurant Kekik.