

Frollein, Frankfurt: Bilder aus Pierre Nierhaus´ neuer Gastronomie

Posted von [Jan-Peter Wulf](#) on 24.11.09 • Kategorisiert als [*nomyblog](#)



Das ging fix: Nur einen Monat (und davon noch mal zwei Wochen ohne gänzliche Schließung) brauchte Pierre Nierhaus, um aus dem NYC das Frollein zu machen. Hier gibt es jetzt Heimisches: Frühstück, Brotzeit, hausgemachter Kuchen, Braten, Bier und Wein. Statt USA nun das Beliebteste aus Deutschland und Österreich.



Zentrum des Ladens ist ein wuchtiger "social table" mit sechs Metern Länge, 300 kg Gewicht und Platz für 24 Personen. Insgesamt bietet das Frollein Platz für 115 Personen. Nachdem ich bisher überwiegend bunte, internationale Konzepte entwickelt und geführt habe, wollte ich etwas machen, das mit meinem Zuhause zu tun hat. Im ‚frollein‘ gibt es deshalb all das, was einfach

ist und gut schmeckt. Meine Idee ist, den frischen Optimismus aus der Zeit des Wirtschaftswunders in die Gegenwart hineinzutragen. Deshalb erinnert vieles an früher, und ist doch zugleich modern, leichter und urbaner“. Sogar das Thema Kaffee wurde sehr deutsch umgesetzt: Filterkaffee gibt es - jedoch in spezieller Form, wie Nierhaus Cafe-Future.net verriet: „Nicht als 08/15-Version, sondern mit hohem Entertainment- und Frischefaktor: Wir filtern jede Tasse mit speziellen Kannen direkt am Tisch des Gastes.“ Mit dem Konzept - und seinem Namen - werden zudem die vielen internationalen Gäste in Frankfurt angesprochen. Nierhaus: „Sie werden im ‚frollein‘ ein Stück Deutschland erleben, das unsere gastronomische Kultur auf zeitgemäße Art und Weise zeigt“.

Auch der Slogan sitzt: War gut. Iss gut. Bleibt gut.

Frollein

Hans - Thoma - Str. 1, 60596 Frankfurt

Größe: ca. 150 qm

Kapazität: ca. 85 Sitzplätze + 20 Plätze an der Bar + Terrasse

Geschäftsführer: Pierre Nierhaus

Betriebsleiter: Sascha Glojnaric

Küchenleitung: Patrick Lehmann und Danny Schulz

Insgesamt 22 Mitarbeiter, davon 4 Auszubildende (Fachleute für Systemgastronomie)

Konzeption: Pierre Nierhaus Consulting GmbH

Roomstyling: Dena Rawle in Zusammenarbeit mit Pierre Nierhaus

Betreiber: Good Life Restaurant GmbH. Geschäftsführer: Pierre Nierhaus

Im Web: www.frollein-restaurant.de