

Pierre Nierhaus hat die Burger satt

aus: Frankfurter Neue Presse, 25. November 2009

Nix mehr Burger, Caesar's Salad, New York Cheese Cake: Das „NYC“ (Sachsenhausen) ist jetzt das „Frollein“. Weil Gastro-

Trendsetter **Pierre Nierhaus** Fleischklops und Pommes nach 15 Jahren satt hatte. Sein neues Konzept: alpin statt amerikanisch. Im

„Frollein“ gibt's Backhendl, Braten, Brotzeitteller. Dazu Salatteller für die Frankfurter Frolleins und Buletten – für die Burgerfreunde.

„Die haben ganz schön gezuckt, als ich mit dem neuen Konzept rausgerückt bin“, sagt Nierhaus.

Warum also alles auf den Kopf stellen?

„Lief's nicht mehr mit dem „NYC“? Nierhaus: „Von wegen: Wir hatten dieses Jahr acht Prozent Umsatzplus.“ Er wollte einfach mal was Neues probieren. Gemütlichkeit statt New York-Style. Ist Big Apple etwa out? „Gastronomisch ja. Wer wissen will, was ist hip, geht nach Japan“, sagt Nierhaus. „In Tokio z.B. servieren sie jetzt Kaffee im Kännchen, am Tisch frisch gebrüht.“ Die Idee fand er so toll, dass er sie nach Frankfurt mitgebracht hat. Kännchen, Kaffee, Frollein – vielleicht leben die wahren Gastro-Trendsetter doch nicht in Japan. War bei uns schließlich schon vor 40 Jahren der Hit. *apr*



Pierre Nierhaus (r.) mit seinen Köchen Danny Schulz (r.) und Patrick Lehmann. Foto: Weis