

Am Karfreitag kommt Fisch auf den Tisch

Bei Franke in der Domstraße lebt eine Tradition weiter

Frankfurt – Es ist kurz vor Mittag, der Platz vor Fisch Franke in der Domstraße füllt sich. Drinnen herrscht schon Betrieb, wie fast jeden Tag, besonders aber freitags. „Freitag ist Fischtag. Das war früher so, und das ist heute noch so“, sagt Filialleiter Gregor Engels. „Aber am Karfreitag plätzen wir aus allen Nähten.“ Während viele Restaurants geschlossen bleiben, lädt man hier zum Karfreitagsmenü ein.

Dass der Karfreitag ein besonderer Tag ist, spüre man deutlich. Die Reservierungen sind früh voll, viele Gäste kommen seit Jahrzehnten, manche bringen inzwischen ihre Kinder oder Enkel mit. „Der Gründonnerstag ist einer unserer stärksten Verkaufstage im Laden.“ Da kaufen viele Fisch für den bevorstehenden Feiertag. Am Karfreitag selbst geht es im Restaurant richtig rund. „Die Plätze für unser traditionelles Karfreitagsmenü sind komplett ausverkauft.“

Laden besteht seit über 100 Jahren

Seit über 100 Jahren gibt es das Fischrestaurant mit Verkaufsladen in der Frankfurter Innenstadt. Gegründet wurde es 1920 von Metzger Moritz Franke, der feststellte, dass es an den „Schirren“, also in der heutigen neuen Altstadt, schon genug Fleisch und Wurst gab, aber keinen Fisch. Also änderte er das und bot gebratenen Fisch, Fischbrötchen und andere einfache und sättigenden Gerichte an. Das Konzept ging auf. Engels erzählt: „Es gibt Geschichten, dass die Frauen früh morgens die Kartoffeln aufgesetzt haben, dann zur Früh-



Fisch Franke, „Bei uns kann kein Fisch alt werden. Der Durchlauf ist so hoch, dass immer alles frisch ist“, sagt Filialleiter Gregor Engels von Fisch Franke.

EDDA RÖSSLER (4)

messe gegangen sind und danach den Fisch bei Franke geholt haben.“

Klassiker wie gebackener Kabeljau mit Kartoffelsalat oder Rotbarsch mit Grüner Soße ste-

hen ganz oben auf der Beliebtheitskala. „An den Klassikern darf man nicht rütteln“, weiß

Engels. „Ich habe mal versucht, beim Kabeljaugericht mit Senfsoße eine kleine Änderung einzuführen. Da kamen die Stammgäste und haben gesagt: Das können Sie mit uns nicht machen.“

Fisch Franke verarbeitet große Mengen und das täglich frisch. Pro Woche seien das rund 100 Kilo Lachsfilet, 60 bis 80 Kilo Kabeljaufilet sowie die gleiche Menge an Rotbarsch und Zander, Dorade, schätzt Engels. Die Ware kommt hauptsächlich von der „Deutschen See“, einem Großhändler mit Sitz in Bremerhaven. „Wir bekommen drei- bis viermal die Woche frischen Fisch geliefert. Alles so abgestimmt, dass die Kühlkette funktioniert und nichts alt wird.“

Auf die Frage, woran man frischen Fisch erkennt, hat Engels eine klare Antwort: „Ein frisches Filet ist glasig, hat Spannkraft. Wenn man draufdrückt, springt es zurück. Es riecht nicht nach Fisch, sondern nach Meer.“ Gerade im Restaurant zahle sich der schnelle Durchlauf aus: „Bei uns kann kein Fisch alt werden, und das merkt man auch.“

Gregor Engels leitet bereits seit 22 Jahren die Geschicke von Fisch Franke. Er ist Koch, hat im Frankfurter Hof gelernt, war auf Wanderschaft und ist Frankfurt dennoch treu geblieben. Die Liebe zu Fisch Franke haben ihm bereits die Großeltern und seine Familie vermittelt. „Ich weiß noch, wie mein Vater sich beim Stadtbummel immer kurz bei Fisch Franke abseilte, um sich ein Fischbrötchen zu holen. Das gehörte dazu.“

Engels legt Wert auf Qualität

und auf Respekt. „Ein Fisch ist für uns gestorben, den muss ich gut behandeln. Genauso das Gemüse. Da hat sich jemand für mich gebückt und es geerntet. Und der Fischer da draußen auf See, der riskiert schon mal sein Leben für die Scholle. Das vergisst man oft.“

Nachhaltigkeit ist für Engels keine Marketingstrategie, sondern Grundhaltung. Zwar gebe es auch Gäste, die nach Bio-Zertifikaten fragen, doch insgesamt sei das Interesse an Herkunft und Fangmethode eher bei den Profis vorhanden. „Wir wollen, dass es Fisch auch morgen noch gibt. Dafür muss man heute verantwortlich han-

Ein frisches Filet ist glasig, hat Spannkraft. Wenn man draufdrückt, springt es zurück.

Gregor Engels

deln.“

Fisch Franke gehört seit 1970 zur „Nordsee-Gruppe“. Doch im Unterschied zu anderen Filialen ist das Frankfurter Haus ein Sonderfall: mit Bedienung, mit Küche, mit Historie. Hier essen Politiker und Promis, Banker und Bauarbeiter. Jürgen Trittin war schon da, Rudolf Scharping mit seiner Frau und Petra Roth zählen zu unseren bekannteren Gästen. „Aber die Hälfte unserer Gäste erkennt die gar nicht, was die Promis ganz angenehm finden“, sagt Engels lachend. „Es ist ein Ort, an dem Frankfurt zusammenkommt.“ Auch am Karfreitag.

EDDA RÖSSLER

Daran erkennt man frischen Fisch

- Geruch: Frischer Fisch riecht nicht fischig – sondern mild, fast nach Meer. Ein strenger Geruch ist ein Warnsignal.
- Augen: Klare, leicht gewölbte Augen sind ein gutes Zeichen. Trübe oder eingesunkene Augen deuten auf ältere Ware hin.
- Kiemen: Sie sollten leuchtend rot sein. Das zeigt, dass sie frisch durchblutet waren.
- Fischstruktur: Beim leichten Druck sollte das Filet elastisch sein und zurückfedern. Weiches, matschiges Fleisch am besten ignorieren.
- Haut: Sie sollte glänzen und nicht austrocknen. Auch bei Filets hilft der Glanz als Frischeindikator.
- Filetfarbe: Das Fleisch sollte leicht glasig sein, nicht grau oder verfärbt.

edr



Die Fischfilets werden in Eis gekühlt.



Neben Fischfilets ist karfreitags zum Beispiel auch Heringssalat beliebt.



Auch geräucherter Fisch liegt in der Theke.

US-Rapper keine Bühne geben

Antisemitismusbeauftragte fordert World Club Dome auf, Auftritt von Macklemore zu streichen

Frankfurt – Nach der Kritik und Empörung der Jüdischen Gemeinde am geplanten Auftritt des US-Rappers Macklemore beim World Club Dome im Waldstadion hat sich nun auch der hessische Antisemitismusbeauftragte Uwe Becker (CDU) eingeschaltet. Er forderte am Montag die Veranstalter auf, dem Rapper keine Bühne zu geben: „Denn auch gerappt bleibt israelbezogener Antisemitismus blanker Judenhass. Und diesen darf es in unserem Land nicht geben.“

Dieser Antisemitismus sei ein besonders gefährliches Gift, da er die gesellschaftlichen Abwehrmechanismen gegen Judenfeindlichkeit ausschaltete. „Umso mehr ist verantwortliches Handeln von Veranstaltern und Organisatoren geboten, damit dem Hass und der Hetze gegen Jüdinnen und Juden endlich die Bühnen

entzogen werden“, sagte Uwe Becker.

Es müssten auch in Kunst und Kultur klare Grenzen gezogen werden: „Macklemore verwendet in seinen Songtexten all jene Vernichtungsbotschaften gegen Israel, die leider auch auf Deutschlands Straßen immer wieder zu hören sind. Die Vorstellung, dass die Vernichtungsparole „From the river to the sea“ über dem Frankfurter Stadiongelände ertönt, ist unerträglich“, findet der Antisemitismusbeauftragte.

Der 41-jährige Rapper, der auch schon bei propalästinensischen Demos war, soll bei dem Electro-Musikfestival World Club Dome in Frankfurt (6. bis 8. Juni) auftreten. Im Juli ist er für das Deichbrand Festival in der Nähe von Cuxhaven gebucht. Der Antisemitismusbeauftragte der Bundesregie-



Der US-amerikanische Rapper Macklemore rief bereits bei Konzerten „Free Palestine“.

BRITTA PEDERSEN/DPA

rung, Felix Klein, nannte dieses geplante Konzert „unerträglich“.

Bereits in der vergangenen Woche hatte der Zentralrat der Juden auf Instagram mitgeteilt, dass der Rapper in einigen seiner Songtexte und Mu-

sikvideos „antisemitische Propaganda“ verbreite. Ein Sprecher hatte zudem jüdischen Besucherinnen und Besuchern mitgeteilt, dass das Deichbrand-Festival für sie kein sicherer Ort mehr sei. In seinem Musikvideo „F'cked“ werde ei-

ne Parallele zwischen einem historischen Bild mit einem Jungen aus dem Warschauer Ghetto und dem eines palästinensischen Jungen im Westjordanland gezogen. „Das verharmlost die Schoah und dämonisiert Jüdinnen und Juden weltweit“, teilte der Zentralrat mit.

Nicht alle für eine Absage des Konzerts

Der Vorstand der Jüdischen Gemeinde Frankfurt hatte sich ebenfalls empört geäußert: „Der geplante Auftritt von Macklemore beim World Club Dome öffnet dem Antisemitismus die Türen in unsere Frankfurter Kulturszene.“ Der Veranstalter hatte mitgeteilt, dass eine Absage zurzeit nicht geplant sei, man aber die Lage weiter beobachte.

Nicht alle halten eine Konzertsabsage für die richtige Lö-

sung: Die Berliner Kulturwissenschaftlerin Anna Groß hatte im Interview mit der „Nordsee-Zeitung“ gesagt, dass Macklemore zwar in Teilen Hamas-Propaganda übernommen zu haben scheine. Sie könne sich aber vorstellen, dass ein „in Teilen auch sehr berechtigter und viel zu oft verbotener propalästinensischer Protest“ im Falle einer Absage „sehr laut“ werde. „Macklemore hat eine ganze Reihe Fans, die ihn gerade wegen seiner politischen Aussagen gut finden“, sagte Anna Groß, die zu Antisemitismus im Hip-Hop geforscht hat. Die Berliner Kulturwissenschaftlerin empfahl, das Konzert mit Diskussions- und Infoveranstaltungen zu begleiten. „Und man sollte bei problematischen Songs noch mal genau untersuchen, ob er sie wirklich spielen sollte.“

KATHRIN ROSENDORFF