

Unser veganer Spitzenkoch ist in aller Munde

Andreas Krolik, Chefkoch im Restaurant Lafleur, ist seit 2014 ein Pionier in der Kreation hochwertiger veganer Delikatessen. Seine Menüs zeichnen sich durch Kreationen durch die Auswahl der Produkte aus, die er mit Fokus auf Nachhaltigkeit bevorzugt. Wichtig ist ihm zudem, dass es sich um regionale und biologische

Kreationen überzeugen. Nach der MadridFusion kamen die Organisatoren auf mich zu und baten darum. Im Grunde ein üblicher Weg, für mich allerdings in dieser Dimension vollkommen neu.

Es ist nicht alltäglich, dass ein deutscher Spitzenkoch in London für „eine Gala kocht“. Was gilt es denn zu beachten?

Den Transport zum Beispiel. Ich brauche viele wichtige Lebensmittel, deren Einfuhr sich im Einklang mit den neuen Zollregulierungen Großbritanniens befinden muss. Das kennt man in Europa gar nicht mehr. Aber das englische Konsulat war sehr hilfsbereit. Mein Sous Chef ist mit der Chefpatissiere bereits einen Tag vor mir nach London gefahren, so dass wir eine entsprechende Reaktionszeit hatten, um Ersatz zu beschaffen, sofern etwas kaputt gegangen wäre oder nicht zu verwenden gewesen wäre. Weine von **Eva Fricke** bringen wir auch mit, wie auch unser Porzellan. Ein Gremium hat das Menü noch mal eine Woche zuvor Probe gegessen und mit uns abgestimmt.

Was war denn das Highlight Ihres Menüs?

Das gesamte Menü ist das Highlight und die Verbindung mit Eva Fricke's Weine aus dem Rheingau. Wir sind quasi an diesem Abend auch die Botschafter des Rhein-Main-Gebiets.

Wie bewerten Sie es eigentlich, dass Sie vom Frankfurter Essensführer „nur“ auf den zweiten Platz gesetzt worden sind?



Stadtgeflüster
Enrico Sauda, Redakteur

sche Produkte handelt. Die verwandelt der Zweisternekoch in Gerichte voller komplexer Geschmacksrichtungen, intensiver Aromen, Texturen und Farben. Jüngst war er in London, wo er ein Galadinner bei der Präsentation der 50 Best Liste zubereitet. Bereits Ende März war der 48-jährige als einziger deutscher Koch bei der Jubiläumsausgabe der „Madrid Fusion“, dem wichtigsten Kulinarik Kongress der Welt. Am Wochenende stand nun also mit London die nächste Weltmetropole auf der Tagesordnung des Frankfurter Spitzenkochs.

Herr Krolik, wie kam es dazu, dass Sie für die Präsentation der World's 50 Best Restaurant Liste ausgewählt wurden? Wieso kochen Sie für ausgewählte internationale Journalisten und einige der besten Köche der Welt?

Vegan ist in international ein großer Trend. Mittlerweile kennt man meinen Namen, und die



Der Frankfurter Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik umrahmt von Javier (links) und Sergio Torres. Die Brüder gelten derzeit als die kreativsten Köche Spaniens. Krolik wiederum sorgt mit seinen veganen Kreationen international für Aufsehen. FOTO: PRIVAT

Hm, das hat mich nicht überrascht. Auch in der Bundesliga möchte man, dass die Bayern nicht jedes Jahr Meister werden. Das nehme ich sportlich und freue mich für meinen ehemaligen Mitarbeiter Jochim, der die Auszeichnung dieses Jahr bekam.

Was steht in den nächsten Wochen in Ihrem Fokus?

Erstmal der Saisonabschluss bis Ende Juli, danach bereiten wir meine Junior Sous Chefin, Lisa Schmidt, auf die Weltmeisterschaften vor. Dann ein wenig Urlaub und die neue Karte fürs Lafleur für Ende August. Sie ist bereits fast fertig und wird inspirierende spätsommerliche Gerichte haben. Darauf freue ich mich am meisten.

Schwere Zeiten, schöner Tag

Feste feiern und feste schwitzen: Das war gestern an der Uni angesagt, beim Sommerfest der Goethe-Universität. Eröffnet hat es deren Präsident **Enrico Schleiff**. „Wir hätten uns keinen schöneren Tag aussuchen können“, so Schleiff. Im Kollegium habe man darüber gesprochen, „ob wir in so schwierigen Zeiten überhaupt ein Sommerfest feiern können“, sagte der Präsident. Schließlich sei die Pandemie nicht vorbei, habe der Ukraine-Krieg Europa im Griff. „Aber wir haben uns gedacht, dass es nach drei Jahren harter Arbeit eine gute Gelegenheit ist, einmal Danke zu sagen.“ Am meisten beeindruckt hat Uni-Chef Schleiff, „wie

eng wir in Krisenzeiten zusammengestanden haben“. Begeistert sei er gewesen, „dass wir uns von der Pandemie nicht haben aufhalten lassen“, sondern im Gegenteil, „unglaublich viel auf den

Weg gebracht haben.“ Nach der Begrüßung nahm das musikalische Programm seinen Lauf – unter anderem mit der Band „Revolted Tanzbein“ und einer DJ Session von **Shantel** und **Ata**. es



Uni-Präsident Enrico Schleiff eröffnete das Sommerfest mit einer kurzen Rede. FOTO: ENRICO SAUDA

Autoknacker schlägt Seitenscheibe ein

Frankfurt – Ein Autoknacker, der am Sonntag gegen 8.20 Uhr in der Overbergstraße (Sossenheim) die Scheibe der Fahrertür eines geparkten BMW eingeschlagen hat, kam nicht allzu weit: Zwar raffte er eine Kunstlederjacke und die Verpackung eines iPhones aus dem Auto an sich, wurde aber nicht weit vom Tatort mit der Beute von der Streife geschnappt. Anwohner hatten die Tat mitbekommen und die Polizei gerufen. Bei dem 39-jährigen fanden die Beamten bei ihrer Durchsuchung neben Diebesgut aus einem weiteren Autoeinbruch noch Betäubungsmittel. red

Mann mit Gartenschere bedroht

Frankfurt – Mit einer Gartenschere als Waffe hat ein 33 Jahre alter Mann einen jüngeren Mann bedroht und so 500 Euro erbeutet. Ein 22-jähriger war am Sonntag bei einem Bekannten in der Ostendstraße zum Feiern. Im Verlauf des Abends kam ein 33-jähriger Mann hinzu. Dabei kam es zu einer Auseinandersetzung. Der Ältere nahm sich daraufhin eine Gartenschere, bedrohte den 22-jährigen. Aus Angst bot der Jüngere ihm an, 25 Euro Bargeld auszuhändigen. Der 33-jährige forderte allerdings weitaus mehr Geld. Der Täter schleppte sein Opfer mit der Gartenschere in der Hand zu einem Geldautomaten, wo der 22-jährige 500 Euro abheben musste. Anschließend flüchtete der 33-jährige. Die Polizei nahm ihn kurze Zeit später in einer nahen Spielhalle fest. Am Montag wurde er dem Haftrichter vorgeführt. red

Trickdiebin erbeutet teure Markenuhr

Frankfurt – Eine Trickdiebin hat am Samstag gegen 12.30 Uhr in der Savignystraße (Westend) eine teure Markenuhr erbeutet. Nach Angaben der Polizei war ein 66-jähriger in der Savignystraße von einer Frau angesprochen, die mit den Worten „auf der Suche