

DAS *Medici* VOM GEHEIMTIPP zum Klassiker



10 Jahre Leidenschaft und Begeisterung

Am 16. Februar 2004, einem Montag, eröffnete das beliebte und innovative Restaurant im Herzen der Skyline-Metropole und ist mit seiner modernen europäischen Küche mit asiatischen Nuancen mittlerweile fester Bestandteil der Frankfurter Gastronomie-Vielfalt und Anlaufpunkt von Feinschmeckern. Die Wünsche der Gäste ernst nehmen und immer die hohe Qualität abzuliefern, war und ist das Ziel der Brüder Christos und Stamatios Simiakos. Man spürt, hier arbeiten Profis und nichts wird dem Zufall überlassen. Die beiden Griechen mit ihrem langjährigen Team (30 festangestellte Mitarbeiter) haben einfach Spaß am Kochen, behalten den bestmöglichen Service am Gast im Auge und gehen voll in ihrer Aufgabe auf.

Das Talent zum Beruf des Kochs, das Stamatios Simiakos mitbrachte, wurde durch seine zahlreichen namhaften Lehrmeister, wie Alfons Schuhbeck oder Jörg Müller, verfeinert und geschliffen, so dass er nun selbst mit eigenen Kreationen ein Glänzen in die Augen seiner Gäste zaubert. Sein Bruder Christos steht ihm da in nichts nach, er schaute u.a. Eckart Witzigmann über die Schulter.

Die Frankfurter Klientel, scheint wirklich perfekt für die Kreationen des Medici und ist offen für „deren“ ausgeprägte Kochkunst. Medicis Gäste sind ein Querschnitt durch die Frankfurter Gesellschaft, aber natürlich freut sich auch internationales Publikum über das seit Jahren sensationelle Preis-/Leistungsverhältnis. Vom Börsenmakler im klassischen Dreiteiler, über den Messiegast aus Fernost, bis hin zu verliebten Pärchen, die ihr erstes Date oder einen Hochzeitstag zelebrieren – sie alle tragen ein Lächeln im Gesicht.

Ohne viel Aufhebens - oder gerade deswegen - schätzt man das Medici. Ein starkes Team langjähriger Mitarbeiter, das vom Gast wiedererkannt wird oder umgekehrt einen Gast wiedererkennt, ist mehr wert als markige Sprüche und/oder eine Tatverdacht-Präsenz. Hier sind die Chefs immer vor Ort und die Küchencrew freut



sich, wenn die Teller leer sind. Sie hinterfragen aber auch kritisch, wenn das nicht der Fall ist, um sofort negativen Trends entgegenzusteuern. Simiakos betont die verschworene Einheit des Teams aus Küche und Service (rund um Restaurantleiter Stefan Krenzer), und dass man absolut perfekt aufeinander abgestimmt ist. Hier herrscht ein konstruktiver Dialog, und niemals würde ein Fehler auf Kosten des Gastes thematisiert.

Wir gratulierten herzlich zum 10jährigen Jubiläum des Medici und nutzten die Gelegenheit, dem Chef de Cuisine und Inhaber Stamatios Simiakos einige Statements abzugewinnen.

Wie stehen Sie zum Standort Frankfurt, was macht diesen für Sie besonders?

Weil sich hier etwas tut, Stadt und Region sind im Wachstum, Arbeitsplätze in der Verwaltung, in Banken und Versicherungen haben Zukunft. Sie sind ein Teil der Dienstleistungen, die man nicht auslagern kann. Die Messe, die Touristen, die bleiben oder einen Zwischenstopp einlegen, der Flughafen, das Tor zur Welt - und wir mittendrin. Was gibt es besseres?

Welche Produkte verwenden Sie? Und wie wählen Sie Ihre Lieferanten aus?

Generell gilt die Medici-Philosophie, unseren Gästen das Beste zu bieten. Soweit hier verfügbar, bevorzugen wir regionale Zutaten, sind jedoch bei der Produktauswahl genau so weltoffen wie unser Gästekreis. Das ergänzt sich: Denken Sie an den orientalischen Gewürzmarkt in Istanbul, an Austern von der Atlantikküste oder an Iberico-Schinken aus Spanien. Man weiß, dass man im Main keinen Wolfsbarsch angeln kann, unsere Gäste verlangen aber danach, und warum sollten wir ihnen dann diese tollen Produkte aus Spanien, Italien oder Frankreich vorenthalten? Unsere Lieferanten sind fast alle von Anfang an dabei und haben sich bestens auf unsere Ansprüche eingestellt. Zuverlässigkeit und ein Gespür für das, was beim Gast ankommt, stehen im Mittelpunkt. Ich telefoniere fast täglich mit meinen Lieferanten, und so kommt es, dass mir vormittags ein Produkt angeboten wird, das dem Gast am gleichen Abend als besonderes Highlight empfohlen werden kann – vielleicht ein See-teufel oder ein bretonischer Hummer ...

Woher bekommen Sie eigentlich Ihre Ideen?

Wir gehen mit offenen Augen durch die Welt, essen gerne und viel bei Kollegen. Ich liebe es, die Küche anderer Länder zu erkunden, zuletzt war ich begeistert von Barcelona. Es kann in allen Momenten die Idee für ein neues Gericht auftauchen. Sie werden lachen, aber letztens habe ich beim Einkaufen ein Duschgel mit der Aroma-Kombination Makadamia und Hibiskus gesehen. Diese beiden Aromen hat Christos kurze Zeit danach in ein Dessert integriert und die Gäste waren extrem angetan.

Das Medici bildet auch aus, wie haben Sie Ihre eigene Ausbildung empfunden?

Es war eine harte Schule, die mir aber nicht geschadet hat. Mein

damaliger Ausbilder hat viel verlangt. Er hatte echten Berufsstolz und das hat schon abgefärbt, aber ebenso stark motiviert.

Leidenschaft, Disziplin, unbedingt Spaß an Teamwork und viel Wissensdurst. Das sollte man als Koch mitbringen. Mein Bruder und ich empfinden es als lohnenswert, auszubilden. Gute Mitarbeiter sind schwer zu finden - auch wir freuen uns über Bewerber mit tollem Background, das ist gut für die ganze Branche. Wir brauchen qualitativen Nachwuchs!

Auf was sind Sie am meisten stolz in den 10 Jahren und was hat sich verändert?

Dass uns Gäste und Presse immer noch spannend finden, dass wir nicht nachgelassen haben, uns selbst stets in Frage zu stellen, dass wir immer vor Ort sind, um die Qualität zu halten und zu optimieren. Wir sind mit den Ansprüchen unserer Gäste gewachsen – wie unsere Weinkarte: Wir haben mit 30 offenen Weinen begonnen und die Karte inzwischen auf über 130 Positionen erweitert, darunter eine große Auswahl an Raritäten, an trinkreifen Bordeaux-Weinen, wie den Chateau Lafite-Rothschild 2000, oder den Chateau Latour 2005.

Das Medici ist ein sehr beliebtes, ausgezeichnetes und gut besuchtes Business-Lunch Restaurant, während andere Betriebe nicht mal annähernd so voll sind. Wie haben Sie das hinbekommen?

Das Angebot, das wir hier führen, ist preislich sehr interessant und natürlich auch eine Gelegenheit, neue Gäste an unser Haus zu binden. Wenn Sie bereits am Mittag exzellent bekocht werden, haben Sie sicher auch die Vision, wie es abends sein könnte, eine Spur ruhiger, etwas gelassener - zu einem anderen Anlass, bei einem anderen Licht. Man hat mehr Zeit und bestellt dann sicher auch mal eine Flasche Wein anstelle des alkoholfreien Biers am Mittag.

Herr Simiakos, viele Läden eröffnen mit großem Hype, sind aber nach zwei Jahren wieder dicht. Wie kommt es, dass selbst Restaurants mit LuxusAmbiente, tollem Design und guten Konzepten langfristig nicht funktionieren?

Nun ja - sofern Sie im schönsten Konzept keine Seele vorfinden, geht es dem Gast nicht ins Blut über. Vergessen Sie nicht, dass ein Team wachsen muss, wie ein Baum, der Gast muss vom einmaligen Besuch zum Stammgast werden. Also Gäste, die uns ihren Freunden und Bekannten weiter empfehlen. Ein Gast merkt, ob man es ernst mit ihm meint. Bei uns erleben Sie einen Familienbetrieb und wir stehen fürs Medici mit unserem Namen ein.

Ich bedanke mich für das nette Gespräch und wünsche Ihnen, Ihrem Bruder und Ihrem Team weiterhin viel Erfolg.

Das Interview führte S. Huber.

www.restaurantmedici.de