

café FRIEDA

grüne oase in herzen der stadt von Johann Kneißl, www.allekunde.de

Das Café FRIEDA ist eine versteckte und zugleich unterschätzte Auszeitinsel vom Arbeitsalltag in der Offenbacher Innenstadt. Im ansprechend sanierten Frieda-Rudolph-Haus am Linsenberg – ein schlichter Flachbau von 1957 – überzeugt die ehemalige Seniorenbegegnungsstätte seit 2009 durch seine Retro-Innenarchitektur gepaart mit regionaler Küche. Große südseitige Glasfenster verwandeln an kalten Tagen die FRIEDA in einen Wintergarten. Im Sommer können die Gäste ihren Blick auf der großen Terrasse über den geräumigen Büsingpark schweifen lassen. Authentische und originelle Mitarbeiter sorgen für eine natürliche Gastlichkeit. In der FRIEDA werden Frühstück, hausgemachte Kuchen und gesunde Mittagessen serviert. Sie hat sich zu einem beliebten Ort für Mitarbeitergruppen aus umliegenden Firmen und öffentlicher Verwaltung entwickelt.



■ Die FRIEDA ist unter den Offenbacher Cafés die grüne Auszeitinsel inmitten der Stadt. Versteckt hinter dem Büsingpalais am Linsenberg ist das Kleinod von der S-Bahnstation Markplatz über den Ausgang Herrstraße in wenigen Minuten erreicht. Vom Kulturkarree ansparziert, bietet im Frühling der Sophie-La-Roche Platz mit seiner Kirschblüte eine sinnliche Augenweide.

Immer wieder zieht es mich in die FRIEDA: Mal zum Mittagessen mit Geschäftspartnern, dann mit meiner Frau auf eine kleine Suppe, mit Freunden oder der Literaturgruppe zu Kaffee und Kuchen, gerne auch alleine mit Zeitungen, Büchern und Hund.

Lucia Bonaffini, 50, ist gelernte Einzelhandelskauffrau und seit 2016 verantwortlich für die Abläufe in der FRIEDA. Sie ist nicht die Frau für die Öffent-

lichkeit, werkelt lieber mit „ihrer Mannschaft“ in der Küche, die Fotokamera soll in der Tasche bleiben. Bescheiden und zurückhaltend spricht sie über die kulinarischen Spezialitäten des Hauses. Diese können sich aber sehen und schmecken lassen: Highlights sind zu Mittag „Schnitzel 'Büsing' mit Champignonsoße, Marktgemüse und Kartoffeln“ oder die vegetarische Variante aus Oberrad mit „Grüner Soße, Kartoffeln und vier halben Eiern“. Linsen-, Kürbis-, Karotten- oder Erbsensuppen werden nach „Jahreszeit und Wünschen der Gäste“ zubereitet. Und wenn der Lenz ruft, können sich die Gäste mit einem bunten Frühlingstopf verwöhnen oder bei Sommerhitze mit einer kalten Gurkensuppe abkühlen lassen.

Zweimal wöchentlich wird auf dem Offenbacher Wochenmarkt frisch eingekauft. Die regionale Küche ist in der FRIEDA Programm. Damit alles gut verwertet wird, gibt es eine wechselnde Wochenkarte. Immer ist ein Pasta-, Fisch- und Fleischgericht dabei. In der Zubereitung kommen auch immer wieder italienische Gerichte auf die Speisekarte, sagt mit einem stolzen Lächeln die Küchenchefin Lucia Bonaffini. Mitarbeitergruppen aus Firmen und öffentlicher Verwaltung können ihr Mittagessen nach Speisekarte vorbestellen (E-Mail für Verteiler s. Infokasten). Bis zu 40 Personen finden an zwei langen Tafeln im Sèparee Platz. Heute ist bereits um 11.00 Uhr für 25 Personen in Weiß eingedeckt. Wenn die Gäste um 12.30 Uhr eintreffen, wird im Handumdrehen das Essen serviert. Die FRIEDA ist auch auf Besucher mit



halbstündiger Mittagspause eingerichtet und dafür personell gut aufgestellt.

Mein Spaziergang durch den Büsingpark führt stets zu einer Pause in der FRIEDA. Ich freue mich immer auf diesen Ort der Ruhe. Auch auf die Menschen mit ihren schlichten und zugleich eleganten mausgrauen Blusen oder Hemden und schwarzen Schürzen an Theke und Bedienung. Ich genieße ihre offene und ehrliche Art, ihre wohlthuende Natürlichkeit. Nichts ist aufgesetzt. Alex ist die Ruhe in Person, behält stets den Überblick im Café und beeindruckt durch seine originellen und trockenen Kommentare. Und wenn Sascha im roten Sportrolli den Frühstücksklassiker WILLI serviert, ist für mich die Welt in Ordnung. Er ist der erste Kellner, der mich in meiner über 35-jährigen Kaffeehauskarriere im Rollstuhl bedient hat. Aufmerksam, freundlich und schnell wie ein Blitz.

Für Schleckermäuler gibt es bodenständige selbstgebackene Streuselkuchen mit Obst, Rahm, Schmand oder Pudding und auch hausgemachte Torten. Lucia Bonaffini kann neuerdings mit einer sündhaften „Pfeffernusstorte“ aufwarten. Gemahlene „Offenbacher Pfeffernüsse“ als Tortenboden gefüllt mit Joghurt, Mascarpone, Sahne und Heidelbeeren. Als die guten alten Pfeffernüsse 2014 ihre Renaissance erlebten, wurde der FRIEDA der Backauftrag dafür erteilt. In der Hauptsaison läuft ab September die Produktion für die Kaffeerösterei Laier auf Hochtouren.

→ Café FRIEDA – einfach lecker
Linsenberg 10, Offenbach
T 069 80109953

Mo – Fr: 8.30 – 18.00 Uhr

Sa / So auf Anfrage für Veranstaltungen

Die Wochenkarte gibt es unter:
frieda@werkstaetten-hainbachtal.de

Jahre
5 alle
Munde
anders
kommunizieren

Kommunikation
verbindet Menschen

www.allekunde.de