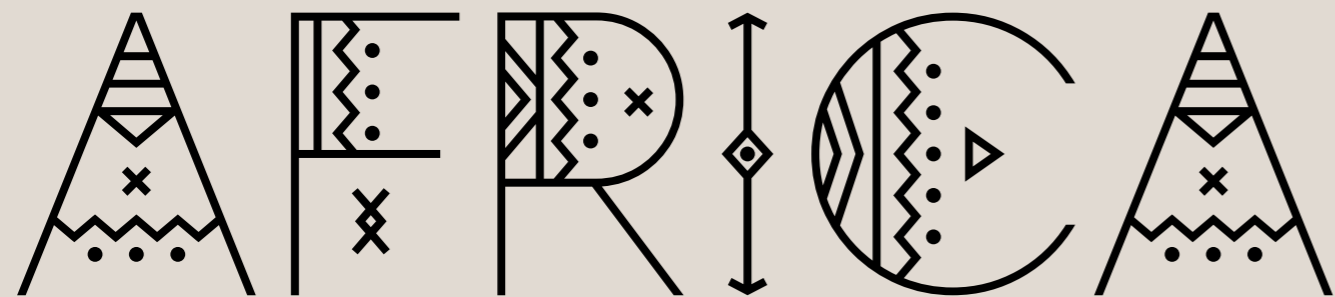




OUT OF



THE FRANKFURTER AUF GROSSER EXPEDITION, AUF DEN SPUREN SÜDAFRIKANISCHER LEBENSFREUDE - KULINARISCH UND EMOTIONAL. EINE DREIQUIERTELSTUNDE ENTFERNT VON FRANKFURT LIEGT EIN STÜCK SÜDAFRIKA, WIE MAN ES ENTWEDER AUS PROSPEKTEN KENNT, ODER EBEN ELFEINHALB STUNDEN FLUGZEIT WEIT WEG: DAS FARMERHAUS IN GROSS-UMSTADT.

THE FRANKFURTER IS ON A MAJOR EXPEDITION, ON THE TRAIL OF SOUTH AFRICAN JOIE DE VIVRE - BOTH CULINARY AND EMOTIONAL. THREE QUARTERS OF AN HOUR AWAY FROM FRANKFURT IS A LITTLE PIECE OF SOUTH AFRICA, JUST AS YOU ARE FAMILIAR WITH FROM EITHER BROCHURES OR A VISIT TO A COUNTRY THAT'S JUST AN 11.5 HOUR FLIGHT AWAY: FARMERHAUS IN GROSS-UMSTADT.



TEXT: MICHAEL WANHOFF
FOTOS: NIKITA KULIKOV

Wir sitzen auf einer Terrasse, im Hintergrund, dezent wahrnehmbar, die Musik von Miriam Makeba, begleitet von einem veritablen Konzert der Grillen. Vor uns der Blick in das Tal, über die Weinberge hinweg in die Ferne. Die Sonne geht unter, golden färbt sie den Horizont und verwandelt sich in einen glutroten Feuerball mit gestochenen scharfen Konturen. Nach wenigen Minuten, viel zu schnell, versinkt sie hinter dem Horizont. So sind die Sommerabende auf der Farm.

Inspiration Sehnsucht

Wir schreiben das Jahr 1965. Inmitten der kulinarischen Diaspora, im tiefsten Odenwald, eröffnet Alfred Schodlok ein Restaurant. Kein gewöhnliches, sondern eins, das an die gemeinsame Zeit mit seiner Familie in Afrika erinnert. An die Zeit auf Nungubais, seiner Farm 70 Kilometer südlich der Etosha-Pfanne in Namibia. Kein einfaches Unterfangen, denn zu der Zeit, als das Farmerhaus entstand, gab es in dem Ort nicht einmal eine Pizzeria. Er holte einen indischen Koch und einen Kellner aus Kenia nach Deutschland und schuf etwas, das nicht nur damals sehr viel Mut, sondern auch gastronomische Weitsicht erforderte. Stolz erzählt der heute 70jährige Sohn und Farmerhaus-Gastgeber Alexander von den Anfängen des Lokals. Und von der Verbindung nach Frankfurt: Immerhin zählt zu den Fans des Farmerhauses auch unser Herausgeber und Erfolgsgastronom Christian Mook, der das Konzept weiterentwickelte. Das Ergebnis ist der Ivory Club, nach wie vor einzigartig in der Mainmetropole.

„WIR HABEN EINEN DER SCHÖNSTEN ORTE ÜBERHAUPT GESCHAFFEN, UND ICH DURFTE HIER MEIN LEBEN LANG ARBEITEN.“ ALEXANDER SCHODLOK

Afrika im Odenwald

Das Farmerhaus ist kein typisches Themenrestaurant, dessen Interieur von Innenarchitekten ausgesucht, zusammengestellt und beeindruckend inszeniert wird. Schon im Eingangsbereich trifft man auf afrikanische Kunst, etwa eindrucksvoll große Giraffen aus Drahtgeflecht, indirekt illuminiert und zurückhaltend in Szene gesetzt. Im Garten verteilt, immer wieder versteckt zu entdecken, Masken und Skulpturen vom „Kontinent des Staunens“, wie André Heller den Ursprung seiner magischen Zirkusshow „Afrika Afrika“ bezeichnete.

Das Afrika-Gefühl findet im Innern des Farmerhauses seine Fortsetzung. Vor der Theke, authentisch versehen mit einem aus Palmenschindeln hergestellten Makuti-Dach,

We are sitting on a terrace. In the background, subtly perceptible, we can hear the music of Miriam Makeba, accompanied by a veritable concert of crickets. In front of us, there's the view of the valley, across the vineyards into the distance. The sun is setting, imparting a bright golden hue to the horizon, and turning into a glowing red fireball with extremely sharp contours. After a few minutes – way too fast – the sun sinks below the horizon. That is a typical summer evening on the farm.

Inspired by nostalgia

It's 1965. In the heart of the culinary diaspora, deep in the heart of the Odenwald Mountains, Alfred Schodlok opens a restaurant. And no ordinary one either, but one that recalls the time he spent with his family in Africa. The time spent on Nungubais, his farm 70 kilometres south of the Etosha Pan in Namibia. No easy task, because, at the time when the farmhouse was built, the village didn't even boast a pizzeria! He brought with him an Indian cook and a waiter from Kenya to Germany and went on to create something that required not just a great deal of courage but also gastronomic foresight. His 70-year-old son and Farmerhaus host Alexander proudly tells us of the restaurant's beginnings and of his connection to Frankfurt. After all, among Farmerhaus' fans is also our editor and successful restaurateur Christian Mook, who helped to develop the concept further. The result of that work is the Ivory Club, which is still unique in the Main metropolis even today.

Africa in the Odenwald Mountains

Farmerhaus is not your typical themed restaurant, for which the interior has been chosen, compiled and impressively staged by interior designers. As soon as you step into the entrance area, you already bump into African art, such as impressively large giraffes made of wire mesh, indirectly illuminated and discreetly presented. Scattered throughout the garden, always tucked away somewhere, are masks and sculptures from the "Continent of Wonder", as André Heller used to describe the origins of his magical circus show "Africa! Africa!"

The African feeling continues inside Farmerhaus. Host Alexander Schodlok personally welcomes his guests in a very warm, cordial manner in front of the counter, ▶



Michael Wanhoff, gebürtiger Königsteiner und glühender Frankfurt-Liebhaber, studierte zunächst Rechts- und Betriebswirtschaft, bevor er der Familientradition seines Vaters (Chefredakteur „Uhren, Juwelen, Schmuck“) und Bruders (u.a. Die Welt) folgte. Nach Jahren in einer Redaktion wechselte er schließlich die Seiten und ist seitdem als Pressesprecher in Industrie, Politik und Entertainment tätig. Seine Oma, eine schlesische Köchin, war es, die ihn schon früh das Kochen lehrte. Sein Beruf und seine Leidenschaft trafen schließlich aufeinander. Ob als Pressechef des Jamie Oliver Dinners oder als PR-Manager für Spitzen- und Sterneköche: Michael Wanhoff kennt die Branche, viele Hintergründe und blickt gerne über den Tellerrand hinaus und in die Kochtöpfe hinein.

Michael Wanhoff, a native of Königstein and passionate Frankfurt fan, first studied law and business before following the family tradition of his father (editor-in-chief of Uhren Juwelen Schmuck) and brother (Die Welt, among others). After years in an editorial office, he finally changed sides

and has since worked as a press officer in industry, politics and entertainment. His grandmother, a Silesian cook, was the one who taught him how to cook early on in his life. His profession and passion finally came together. Whether as the press officer of Jamie Oliver Dinners or as a PR manager for top and star chefs, Michael Wanhoff knows the industry, many backgrounds and likes looking outside the box and into the cooking pots.





empfängt Gastgeber Alexander Schodlok mit seiner sehr warmen, herzlichen Art, seine Gäste persönlich. Allerhand Kunsthandwerk und prächtige Schnitzarbeiten sowie viele weitere Souvenirs, die Vater Alfred aus Afrika mitbrachte, verwandeln das einst als Café gegründete Haus in eine Lodge, wie sie afrikanischer selbst in Namibia nicht sein könnte. Dabei ist das Kunststück gelungen, weder ein Museum zu schaffen, noch die Grenze zum Kitsch zu überschreiten. „Allerdings steht mit meinen beiden Söhnen Sandro (28) und Marlon (26) die dritte Generation in den Startlöchern. Und die haben ihre eigenen Ideen. Sie werden das Haus weiterentwickeln, auch kulinarisch. Ganz behutsam natürlich und ohne unsere DNA zu verändern“, blickt Alexander Schodlok nach vorne. Der 70jährige möchte kürzer treten, fünfzig Jahre Gastronomie seien dann auch für ihn und seine Frau genug: „Die beiden Jungs kümmern sich schon jetzt um unsere Farmerhaus-Lodge sowie um unser neues Projekt, die Villa Blumeins.“

Jenseits von Frankfurt

Das Restaurant ist weit über die Grenzen des Odenwaldes hinaus bekannt, zahlreiche Prominente gaben und geben sich hier die Klinke in die Hand. Auch Freundschaften entstehen, berichtet nicht ohne Stolz Alexander Schodlok:

which has been authentically decorated with a Makuti roof made of palm shingles. All sorts of handicrafts and sumptuous carvings, as well as many other souvenirs brought by his father, Alfred, from Africa, transform the building, once founded as a café, into a lodge that could not be more African if it tried – even in Namibia. They successfully managed to avoid creating a museum and overstepping the boundaries that would make the interior design kitschy. "However, with my two sons Sandro (28) and Marlon (26), the third generation is now waiting in the wings and they have their own ideas. They will develop the place further, including foodwise. Very prudently, of course, and without altering our DNA," says Alexander Schodlok, looking ahead. The 70-year-old wants to take things easier: fifty years of running a restaurant are enough for him and his wife. "The two boys are already taking care of our Farmerhaus lodge and our new project, Villa Blumeins."

Out of Frankfurt

The restaurant is known far beyond the borders of the Odenwald; there's a never-ending stream of celebrities coming and going here. Friendships are also made here, says Alexander Schodlok, with a fair bit of pride: "Carlos

„Carlos Santana war sehr oft hier, nach einigen Jahren lud er mich sogar zu sich nach Hause ein.“

Die Karte spiegelt selbstverständlich das Thema Afrika wider, das Restaurant offeriert eine große Auswahl exotischer Fleischsorten wie Namibisches Rind, Krokodil, Strauß und Zebra, letzteres auch als getrockneten Schinken. Früher, sagt Schodlok, habe man Impala, Gnu und Springbock auf der Karte gehabt: „Dann aber kam vor vielen Jahren die Maul- und Klauenseuche in Afrika, plötzlich gab es kein Fleisch mehr. Obgleich die Seuche längst besiegt ist, wird kein Fleisch mehr exportiert.“ Das ist angesichts der Menüauswahl verschmerzbar.

Dienstags laden vier Gänge zum „Love South Africa“-Dinner ein, mittwochs bringen zehn kleine Gänge die „African Flavours“ näher. Mit dem „African Night Dinner New Art“ und dem klassischen Farmerhaus „Signature Menu“ stehen zwei weitere Alternativen bereit, ein vegetarisches Menü komplettiert das kulinarische Angebot. Die Weinkarte überzeugt mit einer ordentlichen Auswahl an weißen und roten Kap-Gewächsen, fünf weiße und sieben rote Weine werden glasweise angeboten, dazu noch ein wunderbarer leichter Shiraz-Rosé. Die besten Plätze befinden sich fraglos auf der Terrasse, von der aus der wohl mit Abstand romantischste Sonnenuntergang anzuschauen ist.

"WE HAVE CREATED ONE OF THE MOST BEAUTIFUL PLACES EVER, AND I'VE BEEN LUCKY TO WORK HERE ALL MY LIFE." ALEXANDER SCHODLOK

Willkommen in der Lodge!

Der perfekte Abend im Farmerhaus endet in der Farmerhaus-Lodge, einer denkmalgeschützten ehemaligen Hofreite, die mit viel Hingabe in ein kleines Hotel umgewandelt wurde. Sechs Doppelzimmer und zwei Suiten bietet die Lodge, die Einrichtung der Zimmer ist ein Mix aus Moderne und urbanem afrikanischem Flair. „Eigentlich bekommen wir immer die gleiche Rückmeldung von unseren Gästen: Sie kamen sich vor wie Robert Redford und Meryl Streep in Jenseits von Afrika“, freut sich Alexander Schodlok. Sein Blick schweift in das Tal, die Sonne ist längst untergegangen, nur noch die Grillen zirpen um die Wette. Das Erbe, das er einst von seinem Vater hinterlassen bekam, hat er in fünfzig Jahren behutsam weiterentwickelt. „Jetzt ist es an der Zeit, loszulassen. Wir haben einen der schönsten Orte überhaupt geschaffen, und ich durfte hier mein Leben lang arbeiten“, resümiert er und freut sich schon darauf, mal wieder zu reisen. Nach Afrika, wohin sonst?

Santana was here very often, and after a few years he even invited me to his home."

Naturally, the menu reflects the theme of Africa: the restaurant offers a wide selection of exotic meats such as Namibian beef, crocodile, ostrich and zebra, the latter also in the form of dried ham. We used to have impala, wildebeest and springbok on the menu, too, says Schodlok: "But then, many years ago, foot-and-mouth disease finally came to Africa, and suddenly there was no meat any more. And even though the epidemic has long been conquered, no meat is exported any more." Given the large selection on the menu, this is bearable.

On Tuesdays, guests are tempted with the four-course "Love South Africa" dinner; on Wednesdays, ten small courses give guests an insight into "African Flavours". With the "African Night Dinner New Art" and the classic Farmerhaus "Signature Menu" two other alternatives are also available. A vegetarian menu concludes the culinary offerings. The wine list is impressive, with a decent selection of white and red Cape varieties; five white and seven red wines are offered by the glass, plus there's a wonderful light Shiraz rosé. The best seats are unquestionably those on the terrace, from which you can watch by far the most romantic sunset.

Welcome to the lodge!

The perfect evening in the Farmerhaus ends in the Farmerhaus Lodge, a listed former grange, which was converted with a great deal of dedication into a small hotel. The lodge offers six double rooms and two suites; the decor of the rooms is a mix of modern and urban African flair. "Actually, we always get the same feedback from our guests: they felt like Robert Redford and Meryl Streep in 'Out of Africa'," says a delighted Alexander Schodlok. His gaze wanders across the valley; the sun has long since set; only the crickets are still chirping like crazy. In the last 50 years he has carefully developed his father's legacy. "It's now time to let go of the reins. We have created one of the most beautiful places ever, and I've been lucky to work here all my life," is how he sums things up. And he's looking forward to travelling again. To Africa – where else? ■