

KULINARIK IM SOFITEL FRANKFURT OPERA

LILI'S UND SCHÖNEMANN – EINE HOMMAGE AN GOETHES GROSSE LIEBE

„Lili's“ und „Schönemann“ im Sofitel Frankfurt Opera stehen für die Großzügigkeit und Gastfreundschaft in Frankfurt, deren Tradition in Restaurant und Bar weitergeführt wird. Chef de Cuisine Lukas Sulik und Barchef Ran Hoch verstehen sich als Gastgeber, die ihren Gästen, woher sie auch kommen, genussvolle Momente in Frankfurt bereiten.

Der Name „Schönemann“ hat seinen Ursprung in der Frankfurter Gesellschaft: Die Geschichte der Stadt und auch Goethes Lebensweg sind eng mit der Familie Schönemann verknüpft. Die wohlhabende Frankfurter Bankiersfamilie betrieb in der Mainmetropole viele Jahre einen beliebten Salon, ein offenes Haus mit regem Kulturbetrieb für das Bürgertum. Im Jahre 1775 begegnete dort der junge Johann Wolfgang von Goethe bei einem Hauskonzert der Tochter des Hauses, Anna Elisabeth Schönemann, genannt „Lili“. Er verliebte sich in die damals 16-Jährige; auf die Liaison folgte bald die Verlobung. Wenngleich diese nur für einen Sommer hielt, so blieb die junge Lili Schönemann die einzige Frau, mit der Goethe je verlobt war – und für immer seine große Liebe.

Restaurant Schönemann



Das Restaurant Schönemann im Sofitel Frankfurt Opera bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Chef de Cuisine Lukas Sulik setzt bei der Zubereitung der Speisen auf eine hochwertige, aber unkomplizierte Küche und den Einsatz erstklassiger Produkte aus der Region und von handverlesenen Erzeugern. Sulik interpretiert Klassiker der französischen

Küche neu und verleiht ihnen eine regionaltypische Frankfurter Prägung: So macht er aus dem französischen Nationalgericht „Coq au vin“ mit einem Augenzwinkern und einem Schuss Sachsenhäuser Apfelwein ein „Coq au Apfelwein“, das Signature Dish des Schönemann. Es wird nach französischer Art im gusseisernen Schmortopf wahlweise als Einzelportion oder als Portion für Zwei oder mehr serviert – Teilen erwünscht.

Die umfangreiche Weinkarte des Restaurants schlägt eine Brücke zwischen Frankreich und Deutschland. Der Fokus liegt auf den besten Winzern der benachbarten Weinbaugebiete Rheingau, Rheinhessen und der Pfalz. Gäste genießen hier eine lokale Rarität: den Goethewein vom Weingut Allendorf im Rheingau, der nur an ausgewählten Lokalitäten mit Goethe-Bezug erhältlich ist.



Das Schöнемann verfügt über einen Eingang auf der Seite des Opernplatzes. Wie das gesamte Haus, so wurde auch der stilvolle Innenraum, der rund 60 Gäste fasst, vom Pariser Innenarchitekten Nicolas Adnet gestaltet. Adnet wählte leicht gebrochene Farbtöne und hochwertige opulente Stoffe unterschiedlicher Struktur sowie eine klare lineare Formensprache; kleine verspielte Details wie von Jean-Paul Gaultier gestaltete Kissen und fotografische Kunstwerke von André Rival lockern das klare Design auf: In fünf großformatigen Fotoportraits aus der Serie „Opéra“ verkörpern Nadja Auermann, Barbara Schöneberger und Wolfgang Joop allegorisch jeweils eine Oper – hier verbinden sich die Themen Kunst und Mode; gleichzeitig greifen die Bilder spielerisch die Lage des Restaurants gegenüber der Alten Oper auf.

Wer gern in privater Atmosphäre speisen möchte, dem bietet der Private Dining Room für eine Gesellschaft bis zu 20 Personen Platz. Bei schönem Wetter wird die Glasfassade des Restaurants geöffnet und erweitert das Schöнемann auf den mondänen Opernplatz. Sobald die Frühlingssonne den Platz erwärmt, sitzt es sich besonders gut unter den blühenden Bäumen auf der Terrasse mit Blick auf die Alte Oper. Hier können knapp 50 Personen das schöne Wetter genießen.

Schöнемann – Öffnungszeiten

Frühstück

Mo – Fr: 6:30 – 10:30 Uhr

Sa – So: 7:00 – 11:00 Uhr

Lunch

Mo – Fr: 12:00 – 14:30 Uhr

So: 12:30 – 14:30 Uhr

Dinner

Mo – Sa: 18:00 – 22:30 Uhr



Anschrift und Kontakt für Reservierungen

Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Deutschland
Tel.: +49 (0) 69 256 695 936
E-Mail: restaurant-schoenemann@sofitel.com
Web: www.restaurant-schoenemann.de

Lili's Bar

Auch die Hotelbar Lili's ist eine Hommage an die große Liebe Johann Wolfgang von Goethes. Er konnte Lili nie ganz vergessen: So widmete er ihr ein Gedicht, nahm sie als Vorbild für diverse Frauenfiguren in seinen Erzählungen, und noch auf dem Totenbett erinnert er sich an sie als „die erste, die ich tief und wahrhaft liebte, und vielleicht die letzte“.



Kleine Anspielungen in der Bar tragen der Frau Rechnung, die einen so nachhaltigen Eindruck auf den bekanntesten Sohn der Stadt gemacht hat. Zeitgenössische Künstlerporträts an der Wand, eine Interpretation von Goethe und Lili in jungen Jahren des Künstlers Erwin Olaf, Fragmente von Liebesbriefen an den Innenseiten der Lampen, die Signature Drinks des Barchefs Ran Hoch – allesamt eine Hommage. In einem warmen und zeitgemäßen Ambiente fühlt man in Lili's Bar die diskrete Gegenwart der Namenspatronin.

Die Bar folgt einem Lounge-Cocktail-Konzept: Tagsüber ist Lili's eine Lounge und abends eine Bar. Zusätzlich zum klassischen Angebot einer Hotelbar mit Champagnercocktails und Klassikern wie Manhattan oder Negroni setzt Barchef Ran Hoch auf eigene Kreationen wie hausgemachte Infusionen mit Gin, Wodka, Rum und Tequila. Und statt nur eines Signature Cocktails hat der Barchef gleich sechs sehr unterschiedliche Drinks eigens für Lili's Bar kreiert – allesamt von der Namensgeberin und ihrem Umfeld inspiriert. Zudem bietet er seinen Gästen eine große Genauswahl und erlesene Whiskys.

Frankreich in Frankfurt – die Genuss-Rituale Le Goûter und Apéro Chic

Was in Frankreich längst Tradition ist, hat im Sofitel Frankfurt Opera nun auch seinen Weg nach Frankfurt gefunden: Mit Le Goûter serviert man in Lili's Bar eine kleine süße Zwischenmahlzeit, wie sie die Kinder in Frankreich am Nachmittag nach der Schule bekommen. Le Goûter ist die raffinierte französische Variante des traditionellen „Kaffee und Kuchen“ in Deutschland und umfasst neben einer Auswahl erstklassiger Teesorten und Kaffeespezialitäten mehrere süße Happen aus der hauseigenen Pâtisserie wie Profiteroles, Portwein-Ganache und den Klassiker Crème Brulée. Je nach Saison variiert das Angebot und wird beispielsweise in der Adventszeit durch weihnachtliche Köstlichkeiten ergänzt. Bis Ende des Jahres wird Le Goûter mit den exquisiten Macarons von Pierre Hermé aus Paris serviert, den die Vogue den „Picasso der Patisserie“ nennt.

In Frankreich ist das beliebte Ritual ein fester Bestandteil der Alltagskultur: der Aperitif, kurz Apéro genannt. Man genießt ein meist alkoholisches Getränk, dazu eine herzhafte Leckerei, zum zwanglos-geselligen Abschluss des Arbeitstages im Kreis von Freunden oder Kollegen; auch als Auftakt zu einem stimmungsvollen Abend ist der Apéro mit Drinks und kleinem Imbiss sehr beliebt. Daher hat sich das unverbindliche kulinarische Treffen auch in der Geschäftswelt als eine schöne Gelegenheit zur Netzwerkpflege oder zum Austausch nach Feierabend etabliert: ein Drink, ein herzhafter Happen – und weiter geht's. Dieses schöne Ritual kann man jetzt auch als Apéro Chic in Lili's Bar im Sofitel Frankfurt Opera genießen. Dazu kredenzt Barchef Ran Hoch eigens kreierte Cocktails, ausgewählte Weine, Champagner und eine Auswahl an Canapés von Chef de Cuisine Lukas Sulik.

Le Goûter wird täglich von 15 bis 17 Uhr in Lili's Bar serviert.

Der Apéro Chic wird täglich von 18 bis 20 Uhr zelebriert.

Informationen und Reservierung unter www.lilis-bar.de.



Lili's Bar – Öffnungszeiten

Täglich: 10:00 – 01:00 Uhr

Anschrift und Kontakt für Reservierungen

Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Deutschland
Tel.: +49 (0) 69 256695 935
E-Mail: H8159-fb1@sofitel.com
Web: www.lilis-bar.de

Die Gastgeber

Lukas Sulik – Chef de Cuisine

Lukas Sulik ist Chef de Cuisine im Restaurant Schönemann. Der gebürtige Tiroler war zuvor zwei Jahre Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Navette in Rüsselsheim, nachdem er dort ein Jahr als Sous Chef unter dem damaligen Sternekoch Thomas Macyszyn gekocht hat. Weitere Stationen auf seinem beruflichen Werdegang waren unter anderem das Restaurant Vendôme unter der Leitung von Joachim Wissler und das Grand Hotel Europa Tyrol. Um seine Gäste zu verwöhnen, bedient er sich gern französischer Kochtechniken und regionaler Erzeugnisse, die er aus dem Rheingau, Frankfurt und Umgebung bezieht. Lukas legt größten Wert auf qualitativ erstklassige Produkte und kennt seine Lieferanten persönlich.



Ran Hoch – Barchef Lili's Bar

Der in Tel Aviv geborene und in Frankfurt aufgewachsene Ran Hoch macht Lili's Bar zum „zweiten Wohnzimmer“ für Frankfurter – seien sie als Reisende Frankfurter auf Zeit oder Einheimische, die sich besondere Momente gönnen möchten. Sein Selbstverständnis als Gastgeber wurde ihm als Sprössling einer Gastronomen-Familie bereits in die Wiege gelegt. Bevor er im Sofitel Frankfurt Opera seiner Leidenschaft als Mixologe freien Lauf ließ, war er unter anderem Barchef im Wyndham Grand sowie in der Tower Bar, dem Fürstenbahnhof und im Frankfurter Haus.



27. November 2017



Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 370 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal.

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Neslihan Agirkaya
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera

Marion Schön
Marketing & PR Manager
Tel: +49 (0) 69/ 25 66 95 879
E-Mail: marion.schoen@sofitel.com

