

Deli im Frankfurter Westend

Der Traum von gutem Essen

Heute besitzt Rachel Brenman ein Deli im Frankfurter Westend, zwischen Kettenhofweg und Mendelssohnstraße. Ihre Geschichte ist eine Geschichte von Veränderung, von Selbstvertrauen in die eigenen Fähigkeiten und von einem Traum.

Von Clara Nicolay

Zimtschnecken, Macarons, belegte Brote und Kuchen, bei denen man sich gar nicht entscheiden kann, welchen man zuerst probieren möchte. Rachel Brenmans Deli im Frankfurter Westend lockt mit vielen Köstlichkeiten. Es riecht nach Kaffee und orientalischen Gewürzen. Neben der Theke, an meist Rachel selbst ihre Kunden begrüßt, empfängt den Besucher eine riesige silberne Etagere mit frischen Orangen; an den Wänden stehen dunkle Schränke im Kolonialstil mit einer großen Auswahl an Delikatessen.

Doch wo heute die hohen Regale mit bunten Teedosen, Kaffeevariationen und einer Vielzahl an Weinen zu finden sind, standen noch vor gar nicht allzu langer Zeit Kübel mit Lilien, Hortensien und Pfingstrosen; daneben kleine Wohnaccessoires – Rachel Brenmans eigener Blumenladen. Davon ist jetzt nicht mehr viel zu sehen.

Der Weg zum eigenen Deli war lang. Mehr als 4.000 Kilometer liegen zwischen Rachels Heimat Israel und Frankfurt. Mit zehn Jahren kam sie mit ihren Eltern in die Stadt am Main. Im Palmengarten machte sie später eine Ausbildung zur Floristin. Doch die kleine zarte Frau mit den schwarzen lockigen Haaren wusste schon immer, dass sie mal selbstständig sein wird. Heute arbeitet sie nicht mehr als Floristin und ist immer wieder froh über diese Entscheidung. „Ich komme aus Tel Aviv, da geht es eigentlich nur ums Essen. Ein Laden wie dieser war schon immer mein Traum“, erzählt Rachel.

Ihre Begeisterung ist deutlich zu spüren – und auch den ganzen Tag zu sehen. So ein Traum macht eben auch viel Arbeit. Ihr Tag beginnt bereits um fünf Uhr, wenn die Zutaten geliefert werden. Alles muss schnell angerichtet sein, die ersten Gäste kommen schon früh morgens. Die meisten holen sich hier vor der Arbeit ein süßes Stückchen oder einen Kaffee vor der Arbeit, für einen kleinen Plausch ist dann oft auch noch Zeit.

Viele ihrer Kunden kennt Rachel schon lange. Früher kauften sie bei ihr Blumen, heute kommen sie zum Mittagessen vorbei. Die schrittweise Veränderung des Ladens haben auch sie miterlebt. Alles begann 2011 mit vier kleinen Tischen in einem Raum neben Rachels Blumengeschäft. „Als ich sah, dass der Laden frei wurde, dachte ich, bevor da irgendwas reinkommt, was mir nicht gefällt, mach ich lieber selbst etwas daraus“, erzählt Rachel. „Damals gab es nur zwei hausgemachte Suppen und zwei von mir selbst gebackene Kuchen, die ich jeden Morgen von mir zuhause mit hierher gebracht habe.“ Sie steht in eben jenem Nachbarraum, den sie auch heute noch als Erweiterung ihres Delis nutzt. Aus den vier kleinen Tischen sind inzwischen große Tafeln geworden, die die Gäste dazu veranlassen, miteinander ins Gespräch zu kommen.

Auch unter der Woche sind fast alle Tische voll besetzt, leise Musik spielt im Hintergrund, das Publikum ist vielfältig: Mütter treffen sich hier bei einem frischen Minztee mit Orange und Honig, während ihre Kinder in der Schule sind, und diskutieren über Erziehung, Dramen mit den Lehrern und das alltägliche Chaos zuhause. Ältere Damen unterhalten sich bei Cappuccino und den besonders gelobten Zimtschnecken, Studenten sitzen vor ihren Laptops und genießen die persönliche Atmosphäre abseits der Uni. Mittags füllt es sich dann schlagartig: die umliegenden Büros haben Mittagspause. Auch die Geschäftswelt zieht es ins Deli – zu Besprechungen, aber vor allem zum Mittagessen.

Heute stehen auf der Speisekarte meistens drei Suppen und zwei bis drei kleine warme Gerichte, die täglich wechseln. Alles Ideen und Rezepte von Rachel selbst. Gekocht wird nicht mehr bei ihr zuhause, das Deli hat längst eine eigene Küche. Inspiration erhält Rachel aus ihren eigenen Familienrezepten, durch Tipps von Chefköchen aus Israel und natürlich von Instagram: „das habe ich für mich entdeckt. Statt zu schlafen, klicke ich mich durch die Seiten, immer auf der Suche nach einem neuen, aufregenden Rezept, das hier her passt“.

Durch das Essen bringt Rachel auch ein Stück ihrer Heimat ins Frankfurter Westend. Tagsüber bedient sie oder kocht tatkräftig mit: Erbsen-Minz-Suppe mit Safran, orientalische Rinderfrikadellen an roter Bete mit Tahini oder Lammeintopf mit Steckrüben und Brechbohnen machen sich eben nicht von selbst.

„Meine Freunde haben sich schon daran gewöhnt, dass sie, wenn sie mich sehen wollen, hierher kommen müssen“, sagt sie lachend. Für Rachel ist ihr Laden viel mehr als nur ein Café. Das kleine Deli ist ihr zweites Zuhause geworden. Hier hat sie sich selbst verwirklicht und eine Verbindung zu ihrer Herkunft geknüpft. „Deli, der Name ist international, so wie ich“ – erklärt sie. Für die Kunden soll ihr Deli nicht nur ein Ort sein, an dem lecker gegessen wird, Rachel versteht es aber auch als ein Ort des Austauschs, ein Treff für Freunde, Geschäftsmänner und die Nachbarschaft. Und Rachel Brenmans Pläne sind noch lange nicht zu Ende. Erst im Dezember 2017 eröffnete sie direkt um die Ecke ihres Delis einen Take Away Laden, für all diejenigen, die zwar lecker essen wollen, aber grade keine Zeit zum Schwatzen haben.