



PRESSEMITTEILUNG

## **Restaurant Carmelo Greco feiert Wiedereröffnung mit frischem Look und vielseitigerem Angebot**

Mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, steht das Restaurant Carmelo Greco in Frankfurt seit seiner Gründung für italienische Hochküche in Reinform. Die Corona-Zwangspause hat das Team rund um Inhaber und Küchenchef Carmelo Greco nicht nur genutzt, um das Restaurant mit edlem neuem Mobiliar umzugestalten. Auch zeitgemäße Ideen und Konzepte wurden erarbeitet, um die angepassten Bedürfnisse der Gäste mit der Wiedereröffnung am 15. Mai bestmöglich zu erfüllen.

**Frankfurt, Mai 2020.** Nur die Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umsetzen und so weitermachen wie vor Corona? Für Sternekoch und Restaurantinhaber Carmelo Greco undenkbar. „Die Pandemie und die Schließung haben uns vor Augen geführt, dass ein Umdenken nötig ist. Wir wollen und können nicht so tun, als ob mit der Wiedereröffnung alles wieder in bester Ordnung ist. Deshalb haben wir die freie Zeit sinnvoll genutzt und viele Ideen entwickelt“, erklärt Greco. Schließlich gilt es, auf völlig neue Anforderungen und Wünsche der Gäste einzugehen und das bestehende Restaurantkonzept so organisch wie möglich zu erweitern. Und so melden sich der gebürtige Piemonteser und sein Team mit zahlreichen spannenden Neuerungen aus der Pause zurück.

### **Ein Facelift für das Restaurant**

Die Veränderung, die den Gästen als erstes ins Auge fällt, betrifft die neue Einrichtung. So verleihen spezielle, neu angefertigte Tische mit edler Holzmaserung dem Gastraum einen moderneren und cleanen Look. „Die neuen Tische sind so konzipiert, dass Tischdecken überflüssig werden. Durch die Reduktion auf das

Wesentliche rücken die Gerichte viel stärker in den Vordergrund und können dadurch intensiver wahrgenommen werden“, erklärt der Sternekoch. „Natürlich berücksichtigen wir alle Sicherheitsabstände und Hygienevorschriften, und unser Ziel ist es, dass der Genuss und das Erlebnis so wenig wie möglich unter den neuen Auflagen leiden. Wir sind sehr gespannt und freuen uns, zu erleben, wie die Veränderungen von unseren Gästen aufgenommen werden.“

### **Das Beste aus Italien**

Da es in absehbarer Zeit keinen unbeschwerten Urlaub in Italien geben wird, hat sich das Team eine neue Speisekarte überlegt, die das Urlaubsgefühl direkt nach Frankfurt bringt. Ab sofort gibt es zusätzlich zum Degustationsmenü mit fünf Gängen immer auch einzelne Gerichte, die einer bestimmten italienischen Region gewidmet sind, auf Wunsch auch mit passender Weinbegleitung. Dabei wird es immer mindestens ein Fisch-, ein Fleisch- und ein vegetarisches Gericht geben.

### **Mehr als nur Take-Away**

Für diejenigen, die nicht im Restaurant essen möchten oder können, gibt es ab sofort die meisten Gerichte auch zum Mitnehmen. „Durch eine kleine Umbaumaßnahme ist es unseren Gästen nun möglich, auch tagsüber für einen guten Espresso, einen Aperitivo oder ein Stück Focaccia vorbeizukommen. Wie auch in Italien üblich, gibt es diese Kleinigkeiten im Stehen oder im Vorbeigehen. Wir hoffen, dass wir unseren Gästen dadurch ein Stück weit entgegenkommen und Hemmungen vor unserem ‚Sternetempel‘ nehmen können“, erklärt Greco.

### **Regionale Partnerschaften stärken**

Auch die Bezugsquellen für die Zutaten wurden neu überdacht. Schon immer greift das Restaurant ausschließlich auf erstklassige Produkte zurück, und dieses Grundprinzip bleibt natürlich auch weiterhin bestehen. Doch die Pandemie hat verdeutlicht, dass Zusammenhalt und Regionalität gefördert werden müssen. Daher werden die Zutaten künftig, sofern sie in Bioqualität erhältlich sind, regional bezogen. „Wir haben in den letzten Wochen mit vielen Bauern und Produzenten aus dem Frankfurter Umland gesprochen, ihre Produkte getestet und auch die Produktionsbedingungen überprüft. Mit vielen werden wir in Zukunft

zusammenarbeiten, besonders dann, wenn auch umweltschonend hergestellt wird.“

Weitere Informationen finden Sie unter [www.carmelo-greco.de](http://www.carmelo-greco.de)

Der im Piemont aufgewachsene **Carmelo Greco** war schon als Kind fasziniert von der Welt des Kochens. Nach Lehrjahren im legendären Zwei-Sterne-Restaurant „Da Guido“ in Costigliole d’Asti kam Greco Anfang der 90er Jahre nach Deutschland und bewies, dass italienische Küche mehr zu bieten hat als Pizza Quattro Stagioni und Spaghetti Bolognese. 2011 wurde Carmelo Greco für sein Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Kontakt:

Restaurant Carmelo Greco  
Ziegelhüttenweg 1-3  
60598 Frankfurt  
Tel.: 069 - 606 089 67 / - 68  
Fax: 069 - 606 089 84  
info@carmelo-greco.de  
www.carmelo-greco.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag:  
12.00-14.00 Uhr  
18.30-22.00 Uhr  
Samstag:  
18.30-22.00 Uhr

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Giuseppina Grimaldi  
Tel.: 069 - 257 81 28 - 17  
Email: g.grimaldi@gourmet-connection.de

