

Presseinformation

Café im Liebieghaus wiedereröffnet

Funktionalere Küche, attraktivere Café-Räume und neues Mobiliar sorgen innen und außen für noch mehr Freude am Verweilen

(Frankfurt am Main, 6. September 2017). Die Innenräume des Cafés im Liebieghaus sind nach einer fünfmonatigen Maßnahme zur baulichen Ertüchtigung ab dem 7. September 2017 wieder für die Gäste zugänglich. Bereits seit Kurzem kann man bei schönem Wetter die Terrasse mit neuen Möbeln und Schirmen genießen. Alle Renovierungsmaßnahmen erfolgten äußerst behutsam unter Berücksichtigung des Denkmalschutzes.

„Es war uns sehr wichtig, die Besonderheit dieses Ortes, mit der Verbindung zwischen Liebieghaus Skulpturensammlung, Garten und Café zu erhalten. Den historischen und intimen Charakter des Cafés haben wir durch eine zurückhaltende neue Innenarchitektur gestärkt“, so Heinz-Jürgen Bokler, Kaufmännischer Leiter der Liebieghaus Skulpturensammlung. „Wir danken insbesondere dem Kulturamt Frankfurt am Main, das die schnelle Modernisierung so tatkräftig unterstützt hat.“ Die notwendigen Sanierungsarbeiten im Bereich des Cafés wurden für die Stadt Frankfurt über das Städel Museum ausgeführt. Damit ist es gelungen, die schöne Bausubstanz der alten Villa im Café zu erhalten. Die Investitionen für Küche, Theke und Gastraum wurden vom Städel Museum als Betreiber selbst geleistet – hierfür wurden rund 250.000 Euro aufgewendet. Betrieben wird das Café seit einem Jahr vom Museum selbst unter der Führung von Sandra Carle. „Ich freue mich besonders, dass unser ganzes Team nun eine ideale Arbeitsstätte vorfindet, mit der besser strukturierte Arbeitsabläufe möglich sind. Auch der Komfort für unsere Gäste wird sich mit den Neuerungen deutlich verbessern“, so die Teamleiterin.

Im Mittelpunkt der baulichen Ertüchtigung des Gastronomiebereiches stand eine bedarfsgerechte Erneuerung der Kühl- und Küchenausstattung. Die Küchen- und Lagerräume besitzen nun einen verbesserten Brandschutz, eine neue Verkabelung und eine effektivere Belüftung sowie Kühlung. Den Besucherbereich haben das Architektenbüro dierschl.federle_architekten aus Frankfurt und die Innenarchitektin Diane Boehringer je nach Bedarf der Gäste unterschiedlich eingerichtet: Der Eingangsbereich mit Bistrocharakter dient dem schnellen Imbiss, mit hohen Tischen und Hockern. Die bisherigen Café-Räumlichkeiten wurden modern möbliert, für weiterhin gemütliches Ambiente sorgt vor allem eine abwechslungsreiche Wandvertäfelung mit dunklem Holz, die noch mehr dem historischen Original entspricht. Das angrenzende Kaminzimmer steht künftig ebenfalls für das Tagesgeschäft zur Verfügung und wurde unter anderem mit gepolsterten Sofas und Ohrensesseln ausgestattet. Auch die Bibliothek im Liebieghaus wird mit neuen Tischen, Stühlen und kleinen Sesseln für die Besucher zugänglich. Überall bietet das Café seit dem Sommer freies WiFi.

Das bei vielen Stammgästen beliebte Sortiment des Cafés mit selbstgebackenen Kuchen, Quiches und Besonderheiten wie der Birnen- oder Waldbeeren-Tarte bleibt unverändert – und wird sogar erweitert.

Neu sind aktuell unter anderem ein Möhren-Walnuss-Kuchen und erfrischende Limonaden. Auch Allergiker werden berücksichtigt: Stets ist ein glutenfreier Kuchen im Angebot und Gäste können auch laktosefreie Milch oder Sojamilch bestellen. Genießer mit viel Zeit haben fünf Tageszeitungen zur Auswahl, in denen sie kostenfrei schmökern können.

Ab September bietet das Liebieghaus zudem die neue Veranstaltungsreihe „Liebieghaus Live“ an, unter anderem auch in den Räumlichkeiten des Cafés: Talente unterschiedlicher Disziplinen wie Musiker, Schauspieler oder Schriftsteller, die aus der Frankfurter Region kommen, werden einmal im Monat ihre starken Stimmen, ungewöhnlichen Geschichten oder Erlebnisse in gemütlicher Atmosphäre vorstellen. Mehr Informationen dazu gibt es auf der Website www.liebieghaus.de.

Informationen zum Café im Liebieghaus

Öffnungszeiten	Di–So 10.00–18.00 Uhr, montags geschlossen
Kapazität	drei Innenräume mit insgesamt 70 Sitzplätzen und Terrasse mit Bestuhlung für 70 Gäste
Kulinarisches Angebot	selbstgemachte Kuchen und Herzhaftes, Kaffeespezialitäten und erfrischende Kaltgetränke; neu im Sortiment: Möhren-Walnuss-Kuchen, selbstgemachte Limonaden
Veranstaltungsprogramm	„Liebieghaus Live“, Termine: 14. September: FEE., Singer-Songwriterin; 12. Oktober: Samuel Kramer & Finn Holitzka, Poetry Slammer; 30. November: 4 Times Baroque, Barockensemble. Beginn: jeweils 19.00 Uhr. Eintritt: 8 Euro

Presse: Axel Braun (Leitung), Alexandra Hahn (stv. Leitung), Paula Stuckatz, Städel Museum, Dürerstraße 2, 60596 Frankfurt, Telefon: +49(0)69-605098-268, Fax: +49(0)69-605098-188, presse@liebieghaus.de