

So schmeckt der Frühlingsball

03.02.2017



Moderatorin Evren Gezer und Palmengarten-Chef Matthias Jenny halten uns schon mal vor Augen, was beim Frühlingsball die Gaumen erfreuen soll. Das Dessert auf dem linken Teller kommt aus dem Caféhaus Siesmayer, das Simmenthaler Rind aus der hauseigenen Küche.

Frankfurt.

Endspurt. Nur noch wenige Wochen sind es, dann steigt im Palmengarten Gesellschaftshaus eines der letzten großen gesellschaftlichen Ereignisse der Mainmetropole: der Frühlingsball.

Er geht am 4. März in die vierte Runde, und es stand im vergangenen Jahr nicht wirklich gut um diese Großveranstaltung zugunsten des Blüten- und Schmetterlingshauses, das zurzeit auf dem Gelände des Palmengarten entsteht. Zwischen dem Macher, dem Frankfurter Blumen-Unternehmer **Erhard Priewe**, und den Veranstaltern, der Stiftung Palmengarten und Botanischer Garten, gab es Knatsch.

Der ist längst beigelegt. Eine neue Agentur, „029“, sprang in die Bresche und stellte den Ball neu auf. Die Rechnung scheint aufzugehen. Zwei Kategorien sind bereits ausverkauft, und es gibt nur noch einige Karten in der mittleren Kategorie sowie noch Flanierkarten.

Gute Nachrichten so kurz vor dem Ziel. Gestern nun präsentierten Organisatoren und Veranstalter, die mit gut 1 400 Ballbesuchern rechnen, das erweiterte Programm. Neben der Gewinnerin der ersten Staffel der Casting-Show „The Voice of Germany“ **Ivy Quainoo**, dem Entertainer **Tom Gaebel** und dem Frankfurter DJ **Dennis Smith** spielt noch die Band „Discolicious“. Die Moderatorin des Abends ist FFH-Stimme **Evren Gezer**, die bereits vergangenes Jahr durch den Abend führte. Die Macher stellten auch das Menü vor. So gibt es als Vorspeise leicht geräuchertes Filet und Tatar von der Fjordforelle mit feiner Kartoffel-MeerrettichCreme, Apfel-Gurkensalat, Kresse Miso und fein gezupfte Wildkräuter. Als Hauptgang können sich die Gäste auf ein gebratenes Filet vom Simmenthaler Rind unter einer Kräuterkruste mit Thymianjus, feinem Spargel-Morchel-Ragout und Petersiliencreme im Knuspermantel freuen.

Ein Highlight ist das Dessert: Petit Four-Variation aus der Konditorei Caféhaus Siesmayer: Cheesecake, Chocolat Framboise mit Salz-Karamell- Mousse, Baiser und Erdbeeren-Rhabarber-Cassissorbet.

Für die Blumenpracht sorgt in diesem Jahr das Unternehmen Dürr aus Kelsterbach, das das Gesellschaftshaus mit 10 000 Blüten und 2 000 Blütenzweige schmücken will und dazu mit sieben Floristinnen und zehn Logistikern antritt. „Es ist auch der letzte Tag der Frühlingsblumenausstellung“, erklärt Palmengartenchef Matthias Jenny. Die wird dann in den Ball integriert.

Abgerundet wird das Event durch eine Tombola, bei der als Hauptpreise Reisen nach Dubai und auf die Malediven winken. „Unser Ziel ist es, mit dem Ball eine schwarze Null zu schreiben und durch die Tombola und eine Auktion Spenden einzutreiben“, erklärt Jenny.

Bei der Auktion, durch die Börsenguru *Frank Lehmann* und *Anja Döbritz* vom gleichnamigen Auktionshaus führen, sollen Kunstwerke sechs bekannter Frankfurter Künstler unter den Hammer kommen. „Die Werke, die versteigert werden, sollen alle etwas mit dem Motto Metamorphose zu tun haben“, erklärt Palmengartenchef Jenny.