

# Im Firenze herrscht weiter Eis-Zeit mit einer neuen Winter-Kollektion

Der wunderbare

Eis-Salon Firenze

feiert eine Party

mit neuen Kreationen

Bislang zogen im Winter viele Eismacher gen Süden und hinterließen uns zwischen November und Februar in ihren Läden Lebkuchen, Socken oder sonstigen Krimskrams. Doch manche lassen uns nicht eiskalt abblitzen und servieren weiterhin Eis. Das Firenze in Sachsenhausen, Frankfurts bester Eis-Salon, zeigt weiterhin Flagge und macht mit einem anderen Sortiment und neuen Ideen Lust auf einen Besuch.



Dort gibt es zwar immer noch einige Klassiker à la Vanille, Haselnuss und Pistazie, aber auch neue Sorten mit winterlichen und weihnachtlichen Aromen. Zur nagelneuen Winter-Kollektion vom Eisheiligen Adriano gehören etwa

Apfelstrudel-Eis, Orange/Spekulatius, Rum/Karamell, Zimt/Pflaume, Birne/Ricotta, Walnuss/Feige oder Karamell mit

Fleur de Sel. Das Eis-Sortiment wird zudem mit einem Pasticceria-Sortiment ergänzt, italienischem Feingebäck, das man solo oder zum Kaffee genießen kann. Der Eis-Salon Firenze wird auch in der kalten Jahreszeit samstags und sonntags von 11 bis 20 Uhr geöffnet sein. In den Arkaden vor dem Salon sorgen Heizstrahler für ein leicht sommerliches Gefühl. Davon abgesehen gibt es Eis auch „to go“ in Frischhalteboxen für Zuhause.

„Summer Closing – Winter Opening Party“ ruft das Firenze aus und lädt zur Winter-Welcome-Party am kommenden Sonntag, 30. Oktober, zwischen 15 und 19 Uhr an den Walther-von-Cronberg-Platz 13 nach Sachsenhausen. Dabei sollen erstmals die neuen Winter-Kreationen präsentiert werden. Italienische Gitarrenmusik live und einen DJ gibt's gratis dazu. Danach kann man weiterhin von Musik begleitet in der benachbarten der Casa di Tomilaia weiterfeiern – auch mit Eis.

*Eis-Salon Firenze, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 13, Tel. (069) 380 39 595. Geöffnet von 10 bis 22 Uhr. Gleich gegenüber befindet sich ein Parkhaus.*

Photocredit: Barbara Fienhold

## **Firenze: Frankfurts bester Eis-Salon**



Adriano, der Eischeilige, ist zurück. Seine meisterhaften zart-cremigen Kreationen gibt es jetzt am Walther-von-Cronberg-Platz. Gleich neben der Italien-Trilogie aus A Casa di Tomilaia,

Demarchi Bar und Biancalani, die von Tom Bock geführt wird, dem mit seinem Firenze ein neuer Coup gelungen ist, der das Viertel noch qualitätsvoller und italienischer werden lässt. Dort entstand ein kleiner origineller Eispalast, mit amüsantem Design und Plüsch-Sofas, die aussehen wie Eiskugeln mit Fell.

Nein, dämliches Schlumpf-Eis und andere Modetorheiten findet man nicht im Firenze. Aber allerbestens gemachte Klassiker und einige behutsam umgesetzte neue Ideen. „Classico“ und „Fantastico“ nennen sich die beiden Abteilungen. Firenze – Gelateria Artigianale heißt es mit Betonung auf die traditionelle und handwerkliche italienische Eismacherkunst. Beste und frische Zutaten sind nicht nur beim Kochen die Voraussetzung für gutes Essen. Adriano (Bild oben rechts) arbeitet täglich in seiner Eis-Manufaktur und verwendet nur frisches Obst, schöne Beeren und andere gute Produkte. Für das hervorragende Vanille-Eis werden frische Eier und Bourbon-Vanille aus Madagaskar verwendet, beim Pistazien-Eis echte Pistazien und keine Fakes. Natürliche und hochwertige Zutaten, Schmelz, Dichte, perfekte Struktur und feine Aromen sind die Parameter für hohe Qualität. Bei Adriano im Frankfurter Eis-Salon Firenze schmeckt man das. Ein Großteil der Eiscafé's in Deutschland bedient sich dagegen mit Fertigprodukten, Pasten und Pulvern aus der Lebensmittelindustrie. Statt Butter und Sahne wird billiges Pflanzenfett verwendet.

Welche Sorten im Eis-Salon Firenze wir empfehlen können? Alle! Selbst das von uns sonst wenig geschätzte Eis mit Banane oder Erdbeeren schmeckt hier erstklassig. Aber natürlich haben wir Vorlieben. Vanille-Eis ist ein Must-have, Haselnuss und Stracciatella ohnehin, zudem Mango, Malaga, Kokos, Himbeere



und Limone sowie Gianduaia,

Nuss-Nougat. Völlig hingerissen sind wir von einem hierzulande gar nicht oft zu bekommenden großen Klassiker: Fior di Latte, das legendäre Milchblumeneis. Unglaublich, was man aus Milch, Rahm, einem Hauch Mascarpone und etwas Zucker machen kann – klar wie Gebirgswasser und in der Cremigkeit einfach erste Sahne. In Firenze gibt es keine Eiskugeln, es wird gespachtelt, für jede Sorte gibt es eine andere Spachtel. Das entspricht italienischer Tradition, denn dabei wird das Eis ein klein wenig cremig-luftiger und gewinnt an Geschmack. Eis gilt etwa bis zu acht Stunden als frisch. In Firenze wird es es täglich in der Manufaktur hinter der Theke frisch zubereitet. Die gespachtelte Portion ist deutlich größer als eine übliche Kugel und kostet sehr preiswerte 1,20 €.

Die Spreu vom Weizen trennt sich ja auch bei Pistazien-Eis, denn dabei werden sehr oft Mandeln verwendet und Spinat oder anderes zum Färben. Gute Pistazien sind nicht gerade preiswert und kosten mindestens 50 Euro das Kilo, weshalb meist billige Varianten vorgezogen werden. Im Eis-Salon Firenze legt man deshalb auch Wert auf die Feststellung „Pistacchio di Bronte“ als Ursprungsbezeichnung für die Pistazienqualität. Eine Täuschung liegt oft auch bei Bananen-Eis vor, das keineswegs gelb ausfallen muss, wie viele denken. Nicht wenige scheinen offenbar wirklich zu glauben, dass Eis aus den gelben Schalen gemacht wird und nicht aus der Banane selbst, die ihrer Natur entsprechend ziemlich blass ist. Außerdem: Eis mit Substanz schmilzt weniger schnell als dünnes wässriges. Das Eis von Adriano ist gehaltvoll, ohne fett und süß zu sein. Kühle Perfektion, Handwerkskunst erster Klasse und geschmackliche Feinheiten gehen Hand in Hand.

Der neue und von Tom Bock gestaltete Eis-Salon Firenze ist keine spießige Eisdiele und hat die Idee der Gelateria mit neuem Leben erfüllt. Eismacher Adriano Paneghel, der bereits mit Frau und Tochter das Pavone gegenüber der EZB in Frankfurt betrieb, hat sich in jeder Hinsicht verbessert. Einen guten Cappuccino aus der Rösterei Mokaflor in Florenz gibt es

abendrein. Fazit: Nicht bloß ein weiteres Eiscafé in Frankfurt, sondern schlichtweg der beste Eis-Salon der Stadt.

Ludwig Fienhold

*Photocredit: Barbara Fienhold*