Neu Gut Schön: Eccolo

Wein-Bar, Kochladen, Café, Eventlocation

Frankfurt wird noch italienischer

Bello & Impossibele: So schön kann doch kein Mann sein, aber ein Lokal schon. Freigelegte Backsteinwände, Holzblock-Theke und eine hohe ovale Decke, die den Raum elegant weitet. Handgemachtes Terracotta-Geschirr aus der Toskana, edle Töpfe und Pfannen von Baldassare Agnelli, Messer und Olivenholz aus der Manufaktur Giglio, prima Olivenöl von Balduccio, schicke Marmeladen in Tuben. Die Gäste sitzen mittendrin in diesem wunderschönen Laden, können frisch aufgeschnittenen Schinken und Salami sowie guten Wein genießen. Und dürfen obendrein alles kaufen, was sie hier ringsum sehen und entdecken. Der ohnehin schon sehr lebendige Oeder Weg in Frankfurt ist um eine positive Adresse reicher. An gleicher Stelle war früher der einzigartige schrullige kulinarische Tante Emma Laden Michas Essen & Trinken.

Gastgeber Alessandro Ciani hat das ganze Lokal mit viel Sinn für natürliche Schönheit gemeinsam mit seiner Frau zurechtgebaut und gestaltet. Man kennt den lebhaften Sandro, dessen italienische Wurzeln auch deutlich am Temperament zu bemerken sind, aus so vielen Unternehmen, dass einem schwindelig wird: King Kamehameha, Sullivan´s, Vipho, VaiVai, Butterbutter, Biancalani-Bar, Delicut. Jetzt dürfte er seine Heimat gefunden haben, eine schönere Bleibe wird er schwer finden, zumal es auch noch die eigene ist. Eccolo accontentato.

Das Konzept des neuen Eccolo ist eindeutig und vielseitig. Zwischen Dienstag und Samstag ist das Lokal durchgehend von 9.30 bis 19.30 Uhr geöffnet, für Frühstück, Lunch oder einen Happen mit Vino am Abend. Da Eccolo sich aber auch durch sein besonderes Ambiente als Eventlocation für Feiern, Weinproben und anderes mehr anbietet, soll es in der übrigen Zeit teilweise dafür genutzt werden.

Das Eccolo serviert Feinkost und verkauft Tischkultur. Manche kommen auf einen Cappuccino (Kaffee von Isquéta) und Gebäck , andere sehen das Lokal vor allem als Wein-Bar. Es gibt alle Weine glasweise, dazu lässt man sich Schinken, Salami und anderes mehr frisch aufschneiden und ergänzt mit Käse, Feigensenf, Oliven und anderem. Zudem gibt es belegte Panini, Focaccia, Salate und Süßigkeiten. Sandro Ciani getraut sich auch Lambrusco anzubieten, das vielverachtete Kellerkind aus der Emilia Romagna. Gleich sieben verschiedene Sorten davon gibt es, vom ganz schlanken

knochentrockenen Sorbara von Rito bis zum kräftigen frischen druckvoll perlenden und dezent nach Erdbeeren schmeckenden und doch trockenen 1915 von Donelli. Bravo! Solche vernachlässigten und guten Weine brauchen wir hier, gerade jetzt im Sommer. Balthasar Ress aus dem Rheingau ist mit einer Handvoll Weine vertreten, denn jetzt ist auch eine gute Zeit für Riesling. Insgesamt kann man unter 20 verschiedenen Offerten wählen, es werden sicher noch etwas mehr. Bierfreunde finden Alternativen, etwa italienisches Birra Moretti oder ein Seven Iron von der Alan Ogden Brewery – der Frankfurter Koch hat auch ein Craft Beer im Portfolio.

Sandro

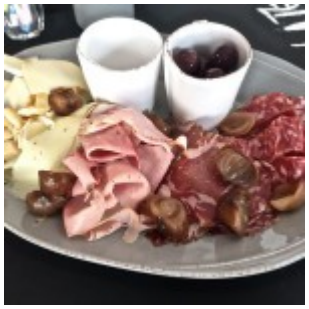
Man sitzt sehr entspannt in diesem luftig heiteren Lokal, jetzt auch auf der kleinen Straßen-Terrasse. Selbst Mütter dürfen hier nahezu unbehelligt mit ihren Kids ein Weinchen schlürfen. Die Tischplatten sehen ein wenig aus wie Schultafeln, können aber tatsächlich mit Buntstiften bemalt werden, die deshalb bereitstehen. Erstaunlich, wie intensiv man damit Kinder ganz ohne elektronischen Einsatz beschäftigen kann.

Ludwig Fienhold

Eccolo, Der Kochladen, Frankfurt, Oeder Weg/Ecke Sömmeringstr. 1, Tel. 069 21 00 66 77.

Dienstag – Samstag 9.30 – 19.30 Uhr. www.eccolo.org

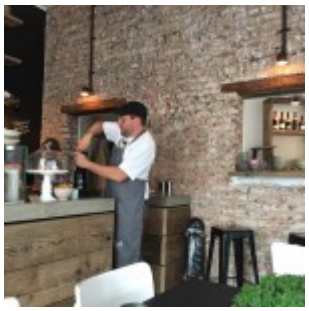
Essensausgabe



Plattenteller

Tischlein deck dich

Marmelade aus der Tube



Korkenzieher Sandro

Kochladen

Photocredit: Barbara Fienhold