

Ach, wie süß: Der Naschmarkt am Dom

Ein Café der besonderen Art

Rund um den Frankfurter Kaiserdom haben sich inzwischen enorm viele Cafés angesiedelt, darunter die ausgezeichnete Holy Cross Brewing Society, die lässige Margarete, die putzige Japanstube Iimori und das adrette Bitter & Zart. Mit dem Naschmarkt am Dom gibt es eine besonders bunte Wundertüte, die neben Kaffee und tollen Kuchen noch sehr viele andere Leckereien bereit hält. Darunter eine noch unbekannte Delikatesse aus Dänemark.



Die
talen
tiert
e
Kuche
nbäck
erin
Diann
e
Sincl
air
ist
für
sich
schon
köstl
ich,
doch
ihre
Kuche
n
könn
e

mithalten. White Chocolate Cheesecake und Zitronenkäsekuchen schmecken einfach großartig. Kuchen zum Kuscheln. Wenn diese dann noch von einem so gutgelaunten sympathischen Original wie Dianne serviert werden, ist der Tag gerettet. Sie ist in der Szene längst keine Unbekannte, denn die aus Boston nach Frankfurt zugereiste Amerikanerin betrieb zuvor das beliebte Cookie in the Box neben der Galerie Jacky Strenz an der Alten Brücke. Sie und ihre Kuchen wären allein schon ein Grund von weither anzureisen, doch es gibt noch mehr Gutes.



Tina (l.) und Dianne

Haribo Colorado ist sehr gut gemachter Mainstream, den man mögen muss. Doch Lakrids by Johan Bülow aus Dänemark ist die definitive Gourmet-Version. Besser war Lakritz nie. Der weiche Lakritzkern wird von verschiedenen feinen Geschmacksmänteln umhüllt – weiße Schokolade & Schwarze Johannisbeere, Schokolade & Himbeere, Chili & Cranberry. Die Lakrids Eggs mit Schweizer Dulce de Leche Schokolade sind umwerfend, doch die mit Karamell und Fleur de Sel sind vielleicht noch eine Prise aufregender. Die Basis gebenden Süßholzwurzeln werden bei Bauern in Afghanistan, Italien und dem Irak ausgesucht. Der aus Bornholm stammende Johan Bülow hat aus seiner Kindheitsliebe einen Erwachsenenraum verwirklicht. Eine schöne Geschichte mit märchenhaftem Ergebnis.



Manches im Naschmarkt ist hausgemacht, einiges wird von anderen Tophandwerkern geliefert, etwa von der Pâtisserie Graff und der Bäckerei Hanss. Sogar die tiefgekühlt aus Paris kommenden und hier wieder belebten Macarons sind erstaunlich gut.

Der ganze Raum ist erfüllt von Naschwerken und Geschenkeartikeln, Produkten fürs kleine Glück. Daneben gibt es auch noch viele Frankfurt-Erzeugnisse (Senf, Essig, Öl etc.) von Kornmayer und Apfelwein von Kelterer Jörg Stier.

Sogar einen *Schoppe Gumm*, „der Gerippte zum kaue“.

Der Naschmarkt, der sich ja nach dem berühmten Markt in Wien benennt und im Juli 2014 just dort einzog, wo für eine gefühlte Ewigkeit die Nachtkneipe „Kuckuck“ zu Hause war, hat sich gut entwickelt. Um die Kuchentheke herum scharen sich sechs kleine Tische, auf der Galerie oben ist auch noch Platz. Die kleine Terrasse mit Domblick ist jetzt bei gutem Wetter ein besonders beliebter Ort. Naschmarkt-Inhaberin Christiane Kern hat ein Händchen für ausgesuchte Artikel und Dekoration. Offenbar aber auch eines für Menschen. Eine solch strahlende und einsatzfreudige Mitarbeiterin wie Tina würde man sich in vielen Lokalen der Stadt wünschen, wo leider oft der raunzende Kröterich Hausrecht hat. Der Naschmarkt am Dom ist jedenfalls eines der schönsten und herzigsten Cafés in Frankfurt. Ach was, auf dem Planeten.

Ludwig Fienhold



Naschmarkt am Dom, Frankfurt, Domstr. 4, Tel. 069 27279663.

www.naschmarktamdom.de

Photocredit: Barbara Fienhold