

# Aroma: Frankfurts erster moderner Eis-Salon

Top Manufaktur

coole Optik

neue Sorten

Ziemlich cool, eine solch moderne und farblich durchgestylte Eis-Manufaktur ist in Frankfurt bislang einmalig, dürfte aber bald Nachahmer finden. Vom Salon aus kann man dem italienischen Eismacher durch eine schmale Glaswand bei der Arbeit zusehen. Dass er sein Handwerk beherrscht, zeigen einige Klassiker, aber auch neue Sorten. An den Start ging der Konzept-Eis-Salon bereits vor sieben Jahren in Marburg, wo er mit einem Bistro kombiniert wird. Die beiden Eis-Manufakturen gehören zu den Villa Vita Hotels, die in Marburg und mehr noch in Portugal an der Algarve ihre Food-Kompetenz mit einer erstrangigen Genussküche beweisen.



Die Location am Rande des Frankfurter Bahnhofsviertels ist keine Laufage. Hotels und Büros, die Kundschaft freigegeben könnten, gibt es jedoch genügend. Wegen der gebotenen Qualität könnte man aber auch Kunden von weither gewinnen. Das karamellisierte gesalzene

Erdnuss-Eis ist der Hit, ebenso Lemon- und Käsekuchen-Eis. Erstklassig aber auch Alphonso-Mango, Melone, Zitrone-Ingwer,

Blutorange, Walnuss oder Ferrero. Ziemlich künstlich und dennoch irgendwie gut ist das gritzegrüne Waldmeister-Eis. Ananas und grüner Apfel wirken dagegen arg aromatisiert. Die meisten Eiskreationen sind von cremiger Konsistenz, harmonisch im Geschmack und nicht zu süß. Sie fallen durch eine große Dichte auf und liegen auch in der Gewichtsklasse vorn. Eine normale Portion kostet 1,50 €, Premium-Eis wie beispielsweise Käsekuchen 2 €. Neben Vanille klassisch gibt es schwarzes und mit Aktivkohle aufgemischtes Eis. Ein netter Gag, aber uns gefällt das Traditionelle besser. Wer Softeis scheut, sollte hier einmal das mit Banane oder Mango probieren.

Wir schätzen als herausragende Kaffee-Spezialisten Oheim, Holy Cross oder Hoppenworth, die auch weiterhin die Besten ihrer Spezies sind. Doch einen Cappuccino wie den in der Eis-Manufaktur „Aroma“ gibt es keinen zweiten in Frankfurt. Er ist kräftig und dunkelcremig,



rein sensorisch weder bitter noch säurebetont und sehr harmonisch zwischen arabisch und italienisch schwebend. Die hochsolide Basis bildet die Frankfurter Rösterei Due Mani. Bravo! Der Service im „Aroma“ ist durchgängig nett und engagiert. Von den meisten italienischen Eisdielen kann man dies nicht unbedingt behaupten. Frankfurts bester Eis-Salon, das Firenze in Sachsenhausen, hat hier eine ernstzunehmende Konkurrenz bekommen, wengleich die Klassiker im Firenze unerreicht bleiben.

Ludwig Fienhold

*Aroma Eismanufaktur, Frankfurt, Windmühlenstr. 14, Tel. (069) 23843215. Täglich geöffnet 12 – 19 Uhr.*

Photocredit: Barbara Fienhod

