

Cappuccino: Wo Kaffee die Bohne wert ist

Top Ten Rhein-Main

Der große Tassen-Test



Manchmal ist Kaffee nicht die Bohne wert. Da fragt man sich: Wie blöd sind eigentlich unsere Cafés und vor allem, für wie doof halten sie ihre Gäste? Verbrannter und viel zu heiß abgekochter Cappuccino mit ebenfalls überhitzter Milch sowie porösem Schaum, auf dem auch noch Schokopulver schwimmt – das ist die bittere Wahrheit in der Mehrzahl der Cafés. Inzwischen sind selbst die italienischen Cafés so verdammt assimiliert, dass sie ungefragt Schokopulver einsetzen. Man muss bei jedem Besuch eines jeden Cafés leider genau seine Wünsche äußern, sonst wird man unangenehm überrascht. Das ist in ganz Deutschland so, aber speziell auch in Frankfurt, wo es mehr Cafés als Banken gibt, vor allem aber leider zu wenig gute.

Die Rendite ist gerade beim Kaffee besonders hoch, weshalb jeder damit Gewinn machen will. Leider auch die, die nicht mal Wasser kochen können. Dabei ist es einfach, den richtigen Umgang mit Kaffee und Maschine zu lernen. Kaffee-Koryphäe Peter Gerigk belegt seit Jahren seine Kompetenz mit zwei Espresso-Stores und einem Fachhandel. Zudem bietet er Barista-Kurse an, die stets schnell ausgebucht sind. Für

Kaffeeliebhaber lohnt sich diese Investition, vor allem aber für Gastronomen, die sich oder ihre Mitarbeiter auf diese Weise schulen lassen können. Wo es guten Kaffee oder Cappuccino gibt, wird auch mehr davon umgesetzt.



Espresso Store

Der Espresso-Store in der Kleinmarkthalle ist für Kaffee Freunde die Nr. 1 in Frankfurt. Leider kann man dort seine Tasse nur im Stehen genießen, dafür schmeckt sie aber seit 2008 konstant gut. Das liegt an den sachkundigen Mitarbeiterinnen, aber auch an der Kaffeemaschine. Die +4you von Astoria war die erste viergruppige Maschine dieses Bautyps in Deutschland und gilt als der Bugatti unter den Kaffeezubereitern. Mit der neuen Technik, die laut Peter Gerigk Temperaturschwankungen nahezu ausschließt, wird je nach Kaffeesorte die optimale Zubereitungstemperatur garantiert. Für uns wird hier jedenfalls der beste Cappuccino gemacht, an den nur noch der im Espresso-Store an der Hanauer Landstraße herankommt, wo Peter Gerigk ein kleines Stehcafé und einen Fachhandel betreibt, mit Kaffeemaschinen, Zubehör und vielem mehr.

Top Ten

Hier gibt es den besten Cappuccino

Unsere Favoriten im Frankfurter Raum

Nr. 1

Espresso-Store, Frankfurt, Kleinmarkthalle



Espresso Store
Kleinmarkthalle

Der Cappuccino im Espresso-Store in der Kleinmarkthalle fällt so aus wie er sein soll: Aromatisch, korrekt temperiert und von einer samtig dichten Milchhaube mit Stand gekrönt. Die Basis ist ein hochkonzentrierter Espresso, der immer mal wieder wechselt, wobei die Qualität stets gleich gut bleibt. Unser Favorit ist Fantini aus Rom, ein kräftiger, ausdrucksvoller und leicht öliger Götterstoff. Peter Gerigk betreibt mit der *Frankfurter Kaffeerösterei* sogar ein eigenes Label mit verschiedenen hervorragenden Sorten. Außer seinem Geschäft in der Kleinmarkthalle führt er noch ein weiteres an der Hanauer Landstraße, das aber leider demnächst in die Max-Holder-Straße nach Nieder-Eschbach umzieht. Cappuccino: 2,90 €, Gebäckstück.

Nr. 2

Hoppenworth & Ploch, Friedberger Landstraße 86



Das junge „Hopplo“-Duo zieht konsequent und auf hohem Niveau sein Kaffee-Konzept durch. Matthias Hoppenworth und Julian Ploch holen aus jeder Tasse ein Optimum an Qualität heraus, in der eigenen Rösterei an der Friedberger Landstraße schmeckt der Cappuccino/Kaffee/Espresso

am besten: Der feinwürzige, leicht schokoladige, milde Brasilianer Fazenda Capoeira, der sanft fruchtige Shilcho aus Äthiopien und der kraftvolle La Divina Providencia aus El Salvador. Solche exzellenten, sortentypischen, ausdrucksvollen, seidigen und überraschend andersartigen Kaffees sind eine Ausnahmeerscheinung. Die Milch für den Cappuccino kommt übrigens vom Weidenhof aus Wächtersbach mit hofeigener Molkerei. Unbedingt auch den kalten (!) Karimikui aus Kenia probieren, der ungewöhnlich fruchtig schmeckt. Cappuccino: 3 – 3,60 €, nackt.

Nr. 3

Margarete, Frankfurt, Braubachstr. 18



Inzwischen gehört der Cappuccino in der Margarete zur absoluten Spitze. Der Kaffee von der Frankfurter Rösterei Wissmüller gefällt durch sein harmonisches Aroma und den dichten lange währenden Milchschaum. Meist bekommt man dazu ein besonders delikates Backwerk aus der Patisserie. Positiv, dass es immer Zeitungen gibt, auch sonntags. Cappuccino: 3 €, Gebäckstück

Nr. 4

Koobasi, Frankfurt, Freßgass 28



Die neue Focacceria bietet nicht nur leckere Flammkuchen und gute belegte Fladenbrote, sondern auch Cappuccino an. Einen besonders guten auch noch, mit feinem Aroma und standfestem Schaum. Die Basis dafür kommt von der kleinen privaten Edelerösterei Schmidt aus Dreieich bei Frankfurt. Der Service im klitzekleinen Koobasi ist besonders nett und kennt sich gut aus. Cappuccino 2,80 €, nackt.

Nr. 5

Café Coo Coo, Frankfurt, Dortelweilerstr. 87



Coo Coo in der Gärtnerei

Dass Monika Stojanovska Hessens einzige diplomierte Kaffee-Sommelière ist, könnte vielleicht unter dem Stichwort „exotische Besonderheit“ abgelegt werden. Doch die Dame beherrscht ihr Handwerk. In ihrem kleinen Café, das allein wegen seiner einzigartigen Lage inmitten einer Gärtnerei auch von weither besuchenswert ist, betreibt sie eine eigene Rösterei. Bio-zertifizierte und fair gehandelte Arabica-Bohnen aus Kolumbien, Peru, Indonesien, Kenia, Costa Rica, Äthiopien und anderen Ländern werden in dem kleinen Lokal geröstet und verkauft. Im Coo Coo entstehen aus guten Rohstoffen und solidem Handwerk hervorragende Kaffees. Der Cappuccino macht da keine Ausnahme und krönt das Sortiment. Cappuccino: 2,50, nackt.

Nr. 6

Anleger 511, Eltville im Rheingau, Platz von Montrichard 2



Anleger 511

Im Rheingau kann man nicht nur Wein. Jedenfalls schmeckt der Cappuccino in diesem schönen Ausflugslokal am Rhein so gut, wie kaum ein anderes nicht alkoholisches Getränk. In Frankfurt würde dieser Cappuccino zur absoluten Spitze gehören, doch auch sonst muss man ein solches Niveau erst einmal finden. Der Kaffee ist ein Produkt von *11te Generation*, dem Label von Egbert Engelhardt, der als einstiger Sternekoch immer noch auch bei vermeintlich einfachen Dingen größten Wert auf Qualität legt. Der Kaffee wird nach seinen Vorstellungen mit den hochwertigsten Sorten Arabica und Robusta aus insgesamt sieben verschiedenen Provenienzen zusammengestellt. Cappuccino: 2,50 €, Gebäckstück.

Nr. 7

Casa di Tomilaia/Café-Bar Demarchi, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 9



A Casa di

Die italienische Trilogie aus den Restaurants Biancalani und Casa di Tomilaia sowie der dazwischen liegenden Bar gehört zu den bemerkenswertesten gastronomischen Unternehmen der Stadt. Das drückt sich auch beim Cappuccino aus, der deutlich aus der braunen Masse herausragt und in allen drei Lokalen zu haben ist. Geliefert wird der Stoff von der erstklassigen Kaffeerösterei Mokaflor aus Florenz, der sonst nicht in Frankfurt zu finden sein dürfte. Der Cappuccino ist von feiner Aromatik und schmeckt geradezu angenehm süffig, was zu einer zweiten Tasse animiert. Cappuccino: 3 €, nackt.

Nr. 8

Pavone, Frankfurt, Sonnemannstr. 77



Pavone

In diesem neuen italienischen Café gegenüber der EZB setzt man grundsätzlich auf Qualität, wie allein schon der erstklassige Cappuccino zeigt. Der Espresso dafür stammt von Perilli, einer sonst in Frankfurt nicht zu findenden Marke. Im Gegensatz zu vielen anderen Cafés kommt es nicht zu Qualitätsschwankungen, weil hier Vater, Mutter und Tochter die Kaffeemaschine allesamt gut bedienen können. Cappuccino: 2,40 €, Gebäckstück

Nr. 9

Frohsinn, Frankfurt, Thurn & Taxis Platz 1, Große Eschenheimer Str. 10



Frohsinn

Das Essen ist ganz und gar nicht nach unserem Geschmack, aber der Cappuccino und die Patisserie fallen ausgezeichnet aus. Der sehr gute und gerade in der Gastronomie äußerst beliebte Kaffee der Marke Gorilla kommt von der Kaffeegrößtösterie A. Jörges aus dem 25 Kilometer von Frankfurt entfernten Obertshausen. Die Innenhofterrasse des Lokals Frohsinn im Palais Thurn & Taxis gehört zu den schönsten Plätzen der Stadt. Cappuccino: 2,40 €, Gebäckstück.

Nr. 10

Bitter & Zart, Frankfurt, Brauchbachstr. 14



Bitter & Zart

Das schnucklige Café und seine fröhlichen Mitarbeiterinnen servieren hervorragende Torten und die besten Macarons in ganz Deutschland (von Florian Köller). Im Grunde ist auch der Gorilla-Kaffee erstklassig, doch fällt er sehr schwankend aus, weil offenbar das Personal sehr unterschiedlich geschult ist. Cappuccino: 3,20, Gebäckstück.

Weitere Adressen

Im Frankfurter Restaurant **Weinsinn** gibt es nicht nur erstklassige Küche und ausgesuchte Weine, die Qualität zeigt sich auch beim hervorragenden Cappuccino: Aromatisch, feine seidige Struktur, schöner standfester Schaum. Speziell für Weinsinn „abgefüllt“ von der Kaffeerösterei Langen in Medebach. Einer der besten Cappuccinos der Stadt, wobei das Weinsinn leider kein Café ist, in das man mal so im Laufe des Tages vorbeischauen, sondern nur abends geöffnet hat.

Im **Ojo de Agua** in der Hochstr. 27 in Frankfurt stehen zwar Fleischgerichte an erster Stelle, doch das Qualitätsbewusstsein der Betreiber, Maximilian Graf von Saurma, Moritz Graf zu Stolberg und Dieter Meier, zieht sich durch das ganze durchgehend geöffnete und damit auch für eine Kaffeepause geeignete Lokal. Der Cappuccino wird top zubereitet und stammt von der Frankfurter Rösterei Wissmüller, der gemeinsam mit dem Trio eine eigene Röstung für das Lokal erzeugt. Cappuccino: 2,90 €, nackt.

Die **Osteria** am Westhafen in der Speicherstraße 1 ist für ihre Pizza bekannt, doch wird dort auch ein sehr guter Kaffee/Cappuccino von der Berliner Manufaktur Andraschko serviert. Garniert mit einem Blick auf die Boote, die vor den Häusern ankern und mit Seemansgarn umspinnen. Cappuccino: 2,50 €, nackt.



Astor Lounge

Gesellige Adressen mit durchaus empfehlenswertem Cappuccino sind das **First In** (Wacker, 3,10 €) und die danebenliegende **Café-Bar 54** (Lavazza, 3,10 €) auf der Frankfurter Freßgass. Noch besser schmeckt der Cappuccino auf Frankfurts Flaniermeile jedoch bei **Häagen-Dazs**, serviert von besonders freundlichen Mitarbeiterinnen und begleitet von einem sehr leckeren Gebäckstück. Cappuccino: Illy, 2,80 €. In der **Astor Film Lounge** auf der Zeil wird der sehr ordentliche Cappuccino (3,50 €) mit einem fabelhaften Ausblick über Frankfurt garniert. Der Cappuccino im **Eis-Café Milano** auf der Schweizer

Straße fällt überraschend gut aus.

Der Eis- und Süßwarenspezialist **Dulce** ist ein typischer Vertreter der Kaffeehauszunft und zeigt keine konstanten Leistungen. In den verschiedenen Filialen fällt die Qualität extrem unterschiedlich aus. Der Cappuccino, Marke Hausmischung, im Dulce in der Schweizer Straße ist oft von Güte, aber leider nicht immer. Ganz arg die Filiale auf der Bockenheimer Landstraße. Der teilweise unfreundliche und schlecht geschulte Service vermag auch nicht mit der Kaffeemaschine umzugehen, die zudem extrem laut ist und jede gesittete Unterhaltung torpediert. Der Cappuccino erreicht nicht einmal Mittelmaß. Cappuccino 3,50, nackt.



Rathaus auf dem
Römerberg

Die beliebten Frankfurter Traditionsbetriebe **Wissmüller** und **Wacker** setzen sich verstärkt auf dem Markt durch. Die immer mehr Absatz findenden Produkte von Wacker fallen aber von Ort zu Ort unterschiedlich aus, weshalb dem Unternehmen dringend geraten sei, auch die Qualität der von ihnen belieferten Betriebe strenger zu kontrollieren. Wir sind nicht unbedingt große Freunde von Wacker-Kaffee, doch wenn man ihn trinkt, dann wenigstens im Stammhaus am Kornmarkt 9 mitten in der City, wo der Duft frischgerösteter Kaffeebohnen animiert und die Stimmung so großartig ist, dass die Leute Schlange stehen und selbst bei strenger Kälte an den Stehtischen vor der Tür kleben. Auf der Berger Straße und im Mittelweg befinden sich

die schönsten Wacker-Cafés, doch fallen dort die Ergebnisse so unterschiedlich aus, wie es auch die Bedienungen sein können. Bei Cash & Coffee, der Wechselstube im schönen Fachwerkhaus Engel auf dem Römerberg, wird der Wacker-Kaffee immerhin mit guten Kuchen und einem Panoramablick auf den Römerberg veredelt.

Der **Stern-Kaffee** von der Rösterei Wissmüller ist Frankfurt-Geschichte. Der inzwischen 93 Jahre alte Patron Hermann Wissmüller ist immer noch aktiv und gibt auch durch seine Zigarren Rauchzeichen, wobei längst die Nachkommen das Geschäft führen. Der Hauptbetrieb in der Leipziger Straße 39 in Bockenheim hat den überstrapazierten Begriff Kultbetrieb wahrlich verdient, das Café ist ein Unikat mit Charakter. Mit der neuen Filiale am Paulsplatz waren wir anfangs trotz nettem Service nicht zufrieden. Man hat sich die Kritik jedoch zu Herzen genommen und nachgessert. Jetzt schmeckt auch der Cappuccino zumindest manchmal gut, es fehlt aber nach wie vor eine konstante Qualität. Am besten schmeckt Wissmüller derzeit nicht bei Wissmüller selbst, sondern in der Margarete in der Braubachstraße.

Willie James, Frankfurt, Schillerstr. 10

Tagsüber Café, abends Bar, doch für was eigentlich dieses Lokal wirklich steht, wird nicht klar. Der Cappuccino ist so erbärmlich, dass man keine Lust auf weitere Kostproben bekommt.



Bloody
Hell!

Schiffercafé, Frankfurt, Schifferstr. 36



Bloody
Hell!

So schlecht muss man das erst einmal hinbekommen: Bitter und dünn zugleich, der noch rudimentär vorhandenen Milchschaum zerfällt schon beim Servieren in seine Moleküle. Erstaunlich, was man so alles aus einem harmlosen Heißgetränk machen kann. Der Kaffee wird von der Frankfurter Traditionsbohne Wacker geliefert und ist so nicht im Ansatz wiederzuerkennen. Cappuccino: 2,30 €, nackt.

Operncafé, Frankfurt, Opernplatz



Bloody
Hell!

An einem der schönsten Plätze der Stadt, für viele gar der

Terrassen-Primus schlechthin, liegt gastronomisch vieles im Argen. Der Cappuccino im Operncafé fällt zwar sehr groß aus, schmeckt aber entsetzlich. Schon die üble Farbe lässt nichts Gutes erahnen, auf der Zunge bleibt ein fahler Eindruck, das auf der braunen Masse dümpelnde Schäumchen fällt gleich in sich zusammen. Die Preise sind dagegen deutlich phantasievoller. Cappuccino: 3,80 €, nackt.

Café Hauptwache, Frankfurt, Hauptwache



Bloody
Hell!

Der zentralste Punkt der Stadt zieht die Menschen magisch an. Die Hauptwache hat zudem Geschichte zu bieten, das Lokal ist von äußerlichem Charme. Den schwachen Cappuccino für 3,80 € muss man als Eintritt sehen, immerhin halten sich einige Gäste stundenlang daran fest, weshalb man vielleicht verstehen kann, dass die Preise hier etwas anders ausfallen. Der Service ist immer flott und freundlich, die Gäste können das ganze Jahr über auf der schönen Terrasse sitzen, weil Heizstrahler und Wärmedecken im Einsatz sind.

Schlosshotel Kronberg, Kronberg, Hainstr. 25



Bloody
Hell!

In der feudalen Lobby wird ein äußerst schwacher Cappuccino zum starken Preis von 5,60 € serviert. So werden Schlossherren zu Raubrittern.

Unsere Top Ten Texte werden stetig aktualisiert, Kritiken und Rangfolgen können sich ändern.