

Röststoff: Wo der Kaffee die Bohne wert ist

Cappuccino: Der große Tassen-Test

Die besten Adressen in Frankfurt

Von Ludwig Fienhold

& Biss Team

Fotos: Barbara Fienhold

Der Cappuccino hat vielerorts die 4-Euro-Grenze erreicht und überschreitet sie auch immer öfter. Die Cafés werden deswegen aber nicht weniger gut besucht, allein in der Frankfurter Altstadt gibt es ein Dutzend Cafés, die mehr Gäste als Platz haben. Kaffeetrinken ist verglichen mit anderen Lokalbesuchen für die meisten offenbar noch ein preiswertes Vergnügen, zumal es einen gewissen Grad an Kultiviertheit verspricht. Umfragen haben sogar ergeben, dass den Deutschen Kaffee gegen schlechte Stimmung hilft und nach eigenem Empfinden zur Steigerung des Wohlbefindens noch weit mehr beiträgt als Süßigkeiten oder Alkohol.



Geschmacklich ganz oben auf der Beliebtheitsskala in Frankfurt steht das Café von **Hoppenworth & Ploch** in der sogenannten neuen Altstadt, was sich seit der Eröffnung der dazugehörigen

Altstadtbäckerei nebenan verstärkt hat, zumal es dort ein großartiges Hausbrot und tolles Gebäck gibt. Dass Avantgarde-Cafés wie Hoppenworth & Ploch und die

nahegelegenen Lokale **Holy Cross** und **Drei Kaffeebar** in der Fahrgasse geradezu magnetisch wirken, hat viele Gründe. Vor allem aber beweisen diese Vertreter der neuen Kaffeekultur durch eine durchgängig hohe Qualität und stets wechselnde Ausschank-Kaffees mit Bohnen aus aller Welt Charakter. Wo sonst bekommt man einen peruanischen „Cafe del Futuro“, der vor dem Rösten in Whisky-Fässern reifte, nach Rum, Vanille und Kirschlikör schmeckt und nicht etwa in den bekannten Kaffee-Metropolen, sondern in Warschau unter dem Brand **Hayb** geröstet wird?



Das Café mit dem Namen The Holy Cross Brewing Society, der fast so lang ist wie eine Kaffeepause, spürt immer wieder solche großartigen Spezialitäten auf, die außer der standhaften Hausmarke im Angebot wechseln und die Spannung nach Neuem erhöhen. Neben Cafés der neuen Generation wachsen aber auch die eher traditionellen nach, wie das italienisch geprägte **Café Monza**, das jetzt nach Sachsenhausen und Freßgass am Römerberg seine dritte Filiale eröffnete. Der

Espresso kommt von verschiedenen italienischen Röstereien und ergibt einen guten Cappuccino, die Pasticcini machen immer Lust und die Torta della Nonna mit Vanille- und Zitronencreme ist fabelhaft. Wenn sich das Café auch als Bar durchsetzen möchte, sollte es die Weinkarte aus dem Herkömmlichen herausholen. Der Service gerät auch bei vollem Haus nicht aus dem Tritt, die Tische stehen recht inkommod eng beieinander.



Ein Newcomer, dem man anfangs vielleicht nicht so viel zutraute, ist erwachsener als sein Name **Lolli** (Bild ganz oben) vermuten lässt. Das Café, dessen Eis inzwischen sehr gut ausfällt und viele Süßigkeiten wie den unwiderstehlichen Pistaziencreme-Berliner offeriert, wird weder von Italienern noch deutschen Kaffee-Nerds betrieben, sondern

Kaffee-Liebhabern aus Nordmazedonien. Die Hausmarke Caffèchi Francoforte ist eine eigene Röstung, die klassisch ausfällt und einen Duft von Wiener Kaffeehaus verbreitet, der

Cappuccino schmeckt einfach gut und anders als in den meisten Lokalen der Stadt.

Immer stärker ins Bewußtsein kommt mit dem Cortado auch eine spanische Variante des Kaffeegenusses. Eine ziemlich ingeniöse Art für alle, denen Espresso zu säurebont und Capuccino zu milchlastig ist. Hervorragend fällt der Cortado im **Caffé Casa Nostra** an der Kleinmarkthalle in der Hasengasse aus. Dieser kleine Familienbetrieb ist grundsätzlich eine gute Adresse für alle Kaffee-Spezialitäten und Pasticcini.



Monza

Eine alte gute Sitte ist leider fast vollständig verschwunden: Das Gebäckstück, das stets zum Kaffee oder Cappuccino serviert wurde. Wir erinnern uns noch gerne an die guten hausgemachten Leckereen, die es beispielsweise beim Café-Restaurant Margarate in der Braubachstraße gab und die durchaus eine Entscheidungshilfe für die Auswahl eines Lokals waren. Diese Gratisleistung wurde fast überall ersatzlos gestrichen. Es kommt vielleicht wieder die Zeit, wo sich die Betreiber daran erinnern werden, um die Gäste bei Laune zu halten, die für die stetig steigenden Preise auch gerne einmal im sozialen Ausgleich ein wenig belohnt werden.

Top Ten Frankfurt

Nr. 1

**Hoppenworth & Ploch, Friedberger
Landstr. 86 + Neue Altstadt, Am
Hühnermarkt**



Hoppenworth & Ploch, Julian Ploch

Kaffee-Avantgarde der ersten Stunde. Das „Hopplo“-Duo zieht konsequent und auf hohem Niveau sein Kaffee-Konzept durch.

Besonders gut sind die Kaffees aus Äthiopien, beispielsweise Worka, Dimitu Tero und Wolichu Wachu. Diese Kaffees sind so fein, aromatisch und dezent fruchtig, dass wirklich kein Mensch mehr Zucker dazu braucht. Matthias Hoppenworth und Julian Ploch sowie ihr Röstmeister Kilian Sieger holen aus jeder Bohne ein Optimum an Qualität heraus. Im Stammhaus an der Friedberger Landstraße gibt es die größte Auswahl im Ausschank. Der feinwürzige, leicht schokoladige, milde Brasilianer Fazenda Capoeira, der sanft fruchtige Shilcho aus Äthiopien und der kraftvolle La Divina Providencia aus El Salvador sind besonders gut. Solche exzellenten, sortentypischen, ausdrucksvollen, seidigen und überraschend andersartigen Kaffees machen große Freude. Wir trinken bei Hoppenworth & Ploch ständig Kaffee, nicht weil wir es müssen, sondern weil wir es wollen. Ein Kaffee/Cappuccino schöner als der andere: Kelloo Danche (Äthopien), Nkonge (Burundi), Esperanza (El Salvador), Sertao (Brasilien), Monte de Oro (Guatemala), Gakuyu-Ini (Kenia).



Altstadtbäckerei von Hoppenworth & Ploch

Die Milch für den Cappuccino kommt übrigens vom Weidenhof aus Wächtersbach mit hofeigener Molkerei. Hoppenworth & Ploch haben im Sommer 2019 ihr drittes Café eröffnet, in der Neuen

Altstadt am Hühnermarkt 22. Das Café hat 16 Sitzplätze im Gastraum sowie 20 Plätze auf der Terrasse, wobei auch die Fensterbänke genutzt werden. Die Sortimentshandschrift ist nach den Worten von Matthias Hoppenworth „ganz klar Specialty Coffee in der gewohnten Qualität und mit der Philosophie von Hoppenworth & Ploch sein, ohne das Publikum in der Neuen Altstadt zu überfordern.“ Wer einfach nur auf einen guten Cappuccino vorbeikommen will, soll genau so auf seine Kosten kommen wie Nerds, die sich in die Altstadt verirrt haben. Außerdem bieten Hoppenworth & Ploch Röstkaffees, Geschirr von Hartmud und ausgesuchtes Equipment für zu Hause an. Darüber hinaus werden Snacks und hausgemachten Kuchen offeriert. Die Croissants sind hervorragend. Die Zitronentarte ist ebenfalls großartig und sollte viel mehr eingesetzt werden.

Nr. 2

The Holy Cross Brewing Society

Fahrgasse 7



Café Holy Cross in der Fahrgasse

Ausgezeichnete individuelle Kaffeeauswahl, perfekt zubereiteter Cappuccino von wechselnden Farmen und Röstereien – korrekte Temperatur, frische Landmilch vom Weidenhof in Wächtersbach, Crema von guter Konsistenz. Alle Kaffees, die wir hier zahlreich von der ersten Minute an probiert haben, zeigen Klasse, wobei uns die aus Äthiopien mit ihrer eleganten Struktur und noblen und dezenten Fruchtigkeit besonders gut gefallen. Viele sehr empfehlenswerte hausgemachte Delikatessen, Stullen und Suppen sowie Kuchen – Käseschmand und Kürbistarte sind umwerfend gut, aber auch die Croissants gehören zu den besten der Stadt. Der lässig-nette Latzhosenservice gibt allem ein Sahnehäubchen obenauf.

Nr. 3

Café Brixia Pasticceria

Bockenheimer Landstraße 42-44



Ein Café wie aus dem Bilderbuch italienischer Lebensfreude. In

diesem Genießer-Treffpunkt im Westend scheint einfach alles zu gelingen, Cappuccino, Pasticcini, Kuchen, Torten und Eis. Jede Miniatur ein Meisterwerk. Bestes Handwerk und Finesse zeichnen die selbstgemachten Delikatessen aus. Konditormeister Paolo bezieht dafür seine Produkte aus Brescia am Gardasee. Leider nur noch Selbstbedienung.

Nr. 4

Drei Kaffeebar, Fahrgasse 23



D
i
e
D
r
e
i
K
a
f
f
e
e
b
a
r
i

st trotz der Fülle an guten Cafés ringsum eine Bereicherung. Freundlicher, ambitionierter Service, gute Kaffees und frische Ideen. Der Cappuccino aus El Salvador von den Manhattan Coffee Roasters ist einer unserer Favoriten. So schön schmeckt Nougat nur als Kaffee. Sehr puristisch eingerichtet, unabhängig vom

Wetter genießen die Gäste ihre Tasse gerne vor der Tür.

Nr. 5

Caffé Casa Nostra, Hasengasse 3



Ein neues Café in der Hasengasse nahe der Frankfurter Kleinmarkthalle macht mit einem leckeren Angebot an Pasticcini und anderen kleinen Happen Appetit. Es gibt Canolo mit Cremefüllung, Ricotta oder Zuppa Inglese, Cornetto, gefüllte Quarkbällchen, Törtchen und anderes mehr. Außerdem sind gute gefüllte Arancini zu haben. Pino Pistara ist für seine Torten und süßen Hochzeitsarrangements bekannt und fertigt täglich frisch die ganzen Delikatessen im kleinen Lokal seines Sohnes Antonio, das dieser gemeinsam mit Frau Jennifer betreibt (siehe Foto). Der Kaffee wird selbst geröstet, der Cappuccino fällt sehr gut und kräftig aus. Und das in einer anständigen großen Tasse. Unbedingt probieren sollte man aber auch den Cortado, der hier erstklassig schmeckt.

Nr. 6

Espresso Espresso, Braubachstr. 28



Die Café-Bar in der Braubachstraße vermittelt

Understatement. Kaum Dekor, aber einen Spitzenkaffee im Angebot. Der kommt von den jungen Altmeistern der Barista-Szene, Hoppenworth und Ploch, aber in einer speziellen Mischung exklusiv für Espresso Espresso. Der Cappuccino ist hervorragend und glänzt durch eine Harmonie, bei der jeder Krümel Zucker stören würde. Kaffee trinkt man ganz lässig im Stehen, so wie in den Esspressobars in Italien.

Nirgendwo Laptop-Lurche, die sich hinter ihren Monitoren verkriechen und wie paralysiert am Stuhl kleben. Das Café ist längst zu einer Weinbar geworden, was man nicht unbedingt an der Uhrzeit ablesen kann. Neben Kaffee gibt es meist ausgesuchte Bio-Weine, Winzersekt und Vermouth. Die Weinauswahl wird immer besser und weitet sich aus, aber mehr in der Qualität als in der Quantität. Engagierter freundlicher Service. Mitten im vielseitigen Cafézentrum von Frankfurt findet das kleine Lokal mit seinem ambitionierten Auftritt eine Nische. Die Gäste stehen sogar im Winter vor der Tür. Dieser Kaffee wärmt das Herz.

Nr. 7

Dining Raum, Fahrgasse 15



Café Dining Raum an der Fahrgasse eroberte aus dem Stand die Sympathien der Frankfurter. Betrieben wird es von Australiern mit südkoreanischen Wurzeln. Alles optisch clean, spartanischer Minimalismus mit Kaffeeduft. Es geht sehr akkurat und sehr freundlich zu. So höflich wie eher selten in unseren Cafés, in denen immer mehr Menschen arbeiten, die so cool sein wollen wie Barkeeper, aber nur abgebrüht erscheinen. Im Dining Raum schmeckt der Cappuccino ausgezeichnet und wird (meist) korrekt zubereitet (Brand von Hoppenworth und Ploch).

Leider wird das Croissant nur mit Marmelade serviert, wer es ohne haben möchte, geht leer aus. Ein sonst so nettes Café sollte flexibler sein, denn das Bestehen auf die Marmelade wirkt unprofessionell. Dennoch alles in allem: Eine Bereicherung für die immer interessanter werdende Fahrgasse.

Nr. 8

Lolli, Freßgass (Große Bockenheimer Str. 42)



Vielleicht lag es an etwas infantilen Namen Lolli, dass man

diesem Newcomer nicht so viel zutraute. Aber das Café ist sehr erwachsen, was die Qualität angeht. Der Cappuccino fällt anders und gut aus, das Eis erreicht ein hohes Dessert-Niveau und die Süßigkeiten haben trotz etwas übertriebener Optik etwas Unwiderstehliches. Die Pistaziencreme-Berliner sind Extraklasse, ebenso die Croissants mit dieser sehr hippen Creme. Das Café wird weder von Italienern noch deutschen Kaffee-Nerds betrieben, sondern Kaffee-Liebhabern aus Nordmazedonien. Die Hausmarke Caffèchi Francoforte ist eine eigene Röstung, die klassisch ausfällt und einen Duft von Wiener Kaffeehaus verbreitet, der Cappuccino schmeckt einfach

gut und anders als in den meisten Lokalen der Stadt.

Nr. 9

Café im Frankfurter Kunstverein, Markt 44. **Leider geschlossen**

Der Betrieb musste Insolvenz anmelden und hat seit Wochen geschlossen. Davor konnten wir noch diese sehr positive Bewertung schreiben: Ausgezeichneter Cappuccino, sehr guter Cortado, die Frankfurter Rösterei Due Mani liefert Qualität. Aber auch sonst setzt man auf Klasse. Der Apfelwein vom Fass kommt von der Kelterei Stier, mit den Weinen vom Pfälzer Emil Bauer kann man nichts falsch machen. Wer nach Höherem strebt, wird beim Champagner Ruinart Rosé fündig, der mit 95 € für die Flasche gastfreundlich kalkuliert ist. Die kleine Speisekarte wechselt durch animierende Tagesempfehlungen. Einsatzfreudiges, freundliches, junges Team. Hübsches und bequemes Terrassenmobiliar. Viele Gäste sind in Gespräche vertieft, andere schauen sich den Strom an Besuchern an, der vorbeizieht und den Platz zum Laufsteg macht. Man befindet sich schließlich an einem historisch prominenten Ort, dem Frankfurter Krönungsweg zwischen Dom und Römer.



Nr. 10

Café Monza, Römerberg



Monza

Das neue Café am prominenten Römerberg hat einen guten Start hingelegt. Der Cappuccino ist gut, die Torta della Nonna allein schon den Besuch wert. Das Lokal wurde zwar ansehnlich, aber räumlich nicht optimal gestaltet, die Tische stehen zu eng und sorgen ständig für Stühlerücken. An den ersten sonnigen Tagen im Jahr saßen die Gäste schon vor der Tür, man

weiß schon jetzt, wie begehrt die Plätze im Frühling sein werden, zumal kein Ort länger und besser in der Sonne liegt.

Weitere Tipps für Cappuccino-Genießer

mehlwassersalz, Domstr. 10



mehlwassersalz

Das Café im Museum für Moderne Kunst begeistert durch

Qualität, die sich vor allem im fabelhaften hausgebackenen Sauerteigbrot und den genialen Queens (eine zart karamellisierte Mischung aus Croissant und Brioche) ausdrückt. Der Kaffee kommt nicht mehr von Hoppenworth & Ploch, offenbar sind die im Quartier zu stark vertreten. Jetzt wird „Café No 48“ serviert. Der Cappuccino schmeckt aber weit weniger gut und wirkt etwas flach. Trotz mangelnder Qualität sind die Preise gestiegen, ein normaler Cappuccino kostet jetzt schmerzhafte 4,60 €. Am Wochenende ist das Café meist überfüllt, stehen die Gäste Schlange. Der Innenraum ist dann von betäubender Akustik. Zum Kaffeeegenuss gehört aber eine gewisse entspannte Atmosphäre.

Coffeosi, Vilbeler Str. 2

Die Vilbeler Straße hat manch gute Adresse zu bieten, seit dem aus einem Friseur eine Coffee Bar wurde, noch eine mehr. Das große Ladenlokal wurde attraktiv bis ins Detail ausgestattet und einladend gestaltet. Die Betreiber nennen sich „Kaffee-Agenten aus Leidenschaft“, weshalb sich ihr Geschäft auch Passion Store nennen. Neben Kaffees werden hochwertige Espresso-Siebträger-Maschinen verkauft, allesamt Schmuckstücke. Die Betreiber verstehen ihr Handwerk, können gut beraten und treten engagiert und freundlich auf. Basis der Kaffees sind die Hausmarken Isqueta und Anno 1961. Der Cappuccino fällt tadellos aus, kräftiger Geschmack, feine Crema, Latte Art. Ambitioniert, genussvoll, sympathisch.



Caffeosi

Aniis, Hanauer Landstr. 82



Raum für Kaffee-Kultur, nennt sich das Lokal im Untertitel. Ein nettes Café in trister Umgebung. Dunkle Holzoptik, mit sicherer Hand zurechtgezeichnetes Mobiliar. Ein afrikanisch kaffeebraunes Porträt in Übergröße gibt den Ton an. Es gibt unter anderem frische

Brühkaffees und Cappuccino, die Hausmarke und wechselnde, wie den aus Kolumbien – beide sehr gut, der kolumbianische ein klein wenig spannender. Rachid el Ofairi versteht sein Handwerk. Anis steht im Arabischen für „guter Freund“ – so kann man sich in diesem netten und ambitionierten Café auch fühlen.

Bunca, Kirchnerstr. 4

Samson Habtom aus dem Kaffeeland Eritrea hat sich in der Innenstadt in der Nähe des Frankfurter Hofs gleich neben kaffeeähnlichen Kettenbetrieben mit seinem individuellen Lokal gut aufgestellt. Ausgezeichneter, geschmeidiger Cappuccino, oft mit feinem Schokoladenaroma. Wechselnde Sorten.

Café Herz, Braubachstr. 31



Das Café hat sich trotz großer Konkurrenz einen Platz in der Altstadt erobert. Die Brüder Mengi, Teff und Jeshi Zeleke, die sich mit ihrem seligen Club Unity beliebt machen konnten, haben ein Händchen für hübsche Bedienungen. Diese sind meist flott, können

aber bei vollem Haus schon mal ins Schleudern geraten, was sie gerne und gut weglächeln. Aus den Wänden wächst Efeu, der eine warme Atmosphäre schafft. Die Kuchen fallen meist sehr gut aus. Der Cappuccino kam bei den letzten Besuchen entweder zu lau oder zu überhitzt an den Tisch, war nie korrekt temperiert und blieb damit geschmacklich weit unter den Erwartungen. Daran ist aber auch das Glas schuld, das für einen Cappuccino überhaupt nicht geeignet ist und sich auch für den Handgebrauch als untauglich erweist (Glas statt Tasse geht nur mit einem Cortado).

Kuku Vaia, Oeder Weg 23



Die Griechen können nicht nur Wein, die Griechen schaffen auch einen guten Kaffee. Davon kann man sich im Kuku Vaia im Oeder Weg überzeugen, wo ein perfekter Cappuccino serviert wird. Bean Inspector Nesto Domanis sorgt für einen sympathischen, saloppen und freundlichen Umgang. Das kleine Lokal wurde ausgesprochen hübsch in Kaffeebraun und mit viel Holz gestaltet. Am Abend verwandelt sich das Café in eine Bar.

The Espresso Bar, Schäfergasse 42



Die Kaffee-Szene wird größer, deren Protagonisten aber vereinzelt sich immer mehr und kommen auch in der kleinsten Hütte klar. Bestes Beispiel: The Espresso Bar in der Schäfergasse. Wenn der Einmannbetrieb fünf Gäste hat, ist der Laden voll. Vom Geschmack und der Kaffeekultur her, weniger Third Wave, mehr klassisch American & Italian Style. Der junge Kaffee Keeper trägt einen schmalen Oberlippenbart wie er so kaum noch vorkommt. Das macht ihn nicht besser, passt aber zu seinen Tassen mit Schnurbart-Emblem. Der Cappuccino ist sehr gut und wird optimal zubereitet, gleiches gilt für den Espresso. Die Ware kommt von den Red Code Coffee Roasters aus Bensheim. Gut so. Von den üblichen Verdächtigen gibt es schon genügend in der Stadt.

IImori, Braubachstr. 24



Das japanische Café ist besonders hübsch & herzlich eingerichtet. Viele Desserts sind köstlich, vor allem der New York Cheesecake. Ein ganz kleines Stück vom Glück kostet allerdings auch unwirtliche 4,40 €. Der Cappuccino schmeckt sehr gut und aromatisch und wird

korrekt temperiert und mit standhaftem Milchschaum serviert.

Er basiert auf den Bohnen der Kaffeerösterei Langen aus Medenbach im Hochsauerland.

Under Pressure, Große Rittergasse 20



Cooler Name. Kaffee braucht Druck, der Chef ist aber immer entspannt. Im Apfelwein-Revier Sachsenhausen ist eine gute Kaffee-Adresse so selten wie ein Pinguin in der Sahara. Sven Wörth hat sich sein Wohnzimmerlokal weitgehend selbst geschickt

zusammengebaut. Er kennt sich in der Bar-Szene ebenso gut aus wie in der Barista-Welt. Es sind unter anderem ein kenianischer Karindundu mit apart herbem Schokotouch und ein leicht karamelliger Paradenia aus Südindien im Angebot. Gehört mit seinen eher kräftigen Kaffees zur progressiven Szene und stellt auch an die Gäste gewisse Ansprüche und Kenntnisse.



Peter Gerigk

Espresso-Store, Kleinmarkthalle

Peter Gerigk gehört zu den Kaffee-Pionieren in Frankfurt und servierte schon sehr guten Stoff als andere noch am Tchibo nuckelten. Vor 22 Jahren gab es weit und breit nichts in seiner Klasse, wobei er dem allgegenwärtigen Wacker Paroli bieten konnte. Peter Gerigks Kaffeeestand in der Kleinmarkthalle existiert nun auch schon über 15 Jahre. Der Cappuccino im Espresso-Store in der Kleinmarkthalle fällt meist so aus wie er sein soll: Aromatisch, korrekt temperiert und von einer samtig dichten und schmalen Milchschrift mit Stand gekrönt. Alle Sorten kommen aus der eigenen *Frankfurter Kaffeerösterei*. Es gibt auch einige hoch angesiedelte Spezialitäten, wie den sortenreinen Plantagenkaffee aus Kenia. Peter Gerigk betreibt mit der Frankfurter Kaffeerösterei ein eigenes Label mit verschiedenen Sorten.

Zeit für Brot, Oeder Weg 15

Es duftet oft nach frischem Brot und anderen Backwaren, die offen einsehbare Backstube vermittelt solides Handwerk. Das Laden-Lokal ist jedenfalls eine gute Adresse. Der Cappuccino ist von feiner Cremigkeit und von mittelkräftigem Ausdruck. Der ideale Cappuccino für jeden Tag.

L'Art Sucré, Freßgass 25



Der Weltklasse-Pâtissier Florian Köller hat nach Wiesbaden und Bad Homburg auch eine Edelnasch-Boutique mit Café in Frankfurt eröffnet. Die Macarons, Pralinen und Küchlein gehören zum Besten, was es in diesem Genre auf der Welt gibt, auch der Haus-Cappuccino fällt gut aus, kann mit der überragenden Qualität der süßen Delikatessen nicht mithalten.

Manufactum, Opernturm, Bockenheimer Anlage 49-50

Elitärer Tante-Emma-Laden für den anspruchsvollen Tagedieb. Wer einmal in diese Welt eingetreten ist, wird mit dem Herumschnüffeln nicht aufhören können und die Zeit vergessen. Neben ausgesuchten Delikatessen, Küchenaccessoires und hochpreisigem Lifestyle-Mobiliar, lässt es sich im

angeschlossenen Bisto-Café Brot & Butter hübsch tafeln. Dort wird auch ein ausgezeichnete Cappuccino in großen Tassen serviert, dessen Kaffee/Espresso aus der italienischen Rösterei Trinci stammt, wo man die Bohnen noch immer nach alter Tradition über Holz röstet.

Die beliebten Frankfurter Traditionsbetriebe **Wissmüller** und **Wacker** sind oft in der Stadt vertreten, fallen aber recht unterschiedlich aus, weshalb man den Unternehmen nur raten kann, auch die Qualität der von ihnen belieferten Betriebe strenger zu kontrollieren. Wir sind nicht die großen Freunde von Wacker-Kaffee, doch wenn man ihn schon trinkt, dann wenigstens im Stammhaus am Kornmarkt 9 mitten in der City, wo der Duft frischgerösteter Kaffeebohnen animiert und die Stimmung so belebend 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. Der süßeste Laden der Stadt ist der **Naschmarkt** in der Domstraße, wo es unglaublich viele gute und schöne Süßigkeiten, Backwerk und Kuchen der besonderen Art gibt, die allesamt unwiderstehlich aussehen und auch so schmecken. Früher gab es dort mittelmäßigen Wacker Kaffee, jetzt einen sehr guten von Due Mani, einer bemerkenswerten Rösterei aus Frankfurt.

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