

Cool bleiben: Das sind die besten Eismacher

Frankfurt: Neueröffnungen, Schließungen, Preiskampf

Die Frankfurter Eis-Szene ist heftig in Bewegung, aber nicht allein wegen der gestiegenen Preise. Eiskalt erwischt hat es **Mio Dio** in der Eckenheimer Landstraße, das früher **Eis Christina** war und jetzt zum **Lolli Eis Café** wurde. Bereits kurz nach dem Start von Mio Dio gab es Krach zwischen den Besitzern und Eismacher Stefano Motta. Adriano, der Eiseilige, hielt noch eine Weile die Stellung, musste dann aber auch wegen der Schließung gehen. Er führte immerhin im seligen **Pavone** gegenüber der EZB und danach im ebenfalls geschlossenen **Firenze** am Walther-von-Cronberg-Platz in Sachsenhausen die besten Eissalons der Stadt. Dort hat jetzt auch ein neues Eis-Café namens **Tati Gelato eröffnet**. Inzwischen macht auch das neue **Eis Christina** im Oeder Weg von sich reden, das vom Mitglied der einstigen Betreiberfamilie, Andreas Spadatto betrieben wird. Er bekam gleich Ärger, aber nicht wegen der Preise, sondern weil sich die Nachbarn über Lärm beschwerten, den die Gäste verursachen sollen.

Unsere Spitzen des Eisbergs

1. Dolce Vita, Oberrad





Eis Grüne Soße im Dolce Vita

Neben gut gemachten Klassikern gibt es immer wieder neue Kreationen und Überraschungen. Profumo di Sardegna ist ein feinaromatisches Eis, das durch Myrte einen ungewöhnlichen und aparten Geschmack erhält – derzeit unser absoluter Favorit und das „Eis des Jahres“. Der große Klassiker im Dolce Vita ist das Grüne Soße Eis. Es wird aus den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße gemacht, die natürlich aus Oberrad von der Gärtnerei Schecker kommen, und schmeckt unglaublich authentisch kräuterig – eigentlich fast besser als jede Grüne Soße. Diese Spezialität vom Eiscafé Dolce Vita wurde von anderen oft kopiert und nie erreicht. Es gibt im Dolce Vita viele gute Sorten, etwa Torrone/Weißer Nougat, Joghurt,

Holunder, Kokos, Käsekuchen/Mango. Die hausgemachten Kuchen und Torten sind aber ebenfalls köstlich, vor allem Himbeer-Mascarpone, Käsesahne und ein Tiramisu, das so gut wie früher schmeckt, als Italienisches in Deutschland noch etwas ganz Besonderes war. Die Eisportionen kosten aktuell 1.90 – 2.20 € und fallen eher großzügig aus, also kein Grund zu jammern.



2. Fontanella, Kaiserstraße

So zuverlässig gut ist kein Eiscafé in der Stadt – und das seit 1957. Klassische Sorten und neue Kreationen sind durchweg top: Nussiges Opera, feines Panna Cotta, allerbestes Pistazie, schmelziges Cheesecake mit Karamell-Salz-Butter, aromatische Walnuss, feines Giotto, perfektes Kokos, sommerfrisches Yoghurt, elegant fruchtige weiße Schokolade mit Himbeer. Das

wunderbare Eis **Tiroler Strudel** besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen. Die traditionellen Sorten wie Vanille, Haselnuss, Malaga und vor allem Amarena sind immer eine große Empfehlung. Wenn man fast das ganze Sortiment kennt, ist Fontanella die Nr. 1 in Frankfurt, wenigstens auf gleichem Level wie Dolce Vita. Die Portion Eis kostet 2 € und fällt keineswegs zu klein und eher groß aus.

3. **Michielin, Eschersheimer Landstraße**



Wir sind auch in diesem Jahr wieder begeistert. Seit über 24 Jahren allerbeste italienische Eis-Tradition. Old School trifft aber auch auf neue Ideen, die ebenfalls handwerklich hervorragend umgesetzt werden. Lavendel ist ein schwieriges Geschmackserlebnis und kann bei falscher Handhabung leicht penetrant wirken. Doch bei Michielin gelingt dies

großartig, harmonisch und feinfühlig. Erstklassig auch die Melange aus Joghurt, Pfirsich und Orange. Eine der besten Eissorten der Stadt. Weitere Probiertips: Joghurt/Amarena-Crunch, Joghurt pur, Ricotta mit gesalzene Karamell. Alles hat Klasse. Bei zwei Kugeln gibt es eine große leckere Waffel, die das Eis gut hält und nicht kleckern lässt. Super Idee und einmalig in der Stadt. 1,80 € die Kugel. Sehr netter Service. Könnte auch die Nr. 1 in Frankfurt werden.

4. Marie feines Eis, Bornheim

Ungewöhnlich, anders, sympathisch. Dieser kleine Salon gehört zu den beliebtesten in der Stadt, was auch am positiven Auftritt und dem netten Personal liegt, merkwürdiger Weise in der Eisbranche eine Seltenheit. Wir haben dort erlebt, wie man eine Gurke so bearbeiten kann, dass daraus ein famoses Eis wird. Überraschend gut auch das Grüne Soße Eis, was wirklich selten gelingt. Christina Sell und Markus Becker haben sich längst zwischen italienischem Eis, Konditoren-Eis und amerikanisch orientierter Power klug positionieren können. Wir mögen Tonka-Eis, Mandarine Schmand, Basilikum Sahne, Quark Orange Holunder.

5. Dolce, Freßgass

Eine der wenigen Adressen, die den Namen „Freßgass“ noch ehrlich wirken lassen. Geschmacklich top, Konsistenz und Temperatur perfekt. Besonders gut: Raffaello, Karamell, Amarena, Pistazie, Haselnuss, Cookies. Eis mit Goldauflage für 10 € hat dieser kleine Eissalon nicht nötig. Auf der Freßgass sind zwar viele Wichtigtuer unterwegs, aber nicht nur Idioten. Portion 2 – 2, 50 €.



Eiscafe Dolce Freßgass

Vom **Eis Christina** am Oeder Weg waren wir enttäuscht, wobei das auch schon früher im Café in der Eckenheimer Landstraße der Fall war. Das Eis im neuen Café schmeckte dünn und fad, die Konsistenz war nicht geschmeidig, die Aromen nicht harmonisch.

Das **Tati Gelato** belebt endlich wieder der völlig verwaisten Walther-von-Cronberg-Platz. Ein Eiscafé wie das am gleichen Ort stehende Firenze wird es auf diesem hohen Niveau kaum mehr geben, weshalb man erst gar keine Vergleiche ziehen sollte. Der Eismann an der Theke ist engagiert und offenbar in das eigene Eis verliebt. Es ist nicht zu süß, an der Geschmeidigkeit und den Aromen darf noch gearbeitet werden, Joghurt gelingt bereits gut. Die Betreiber kommen aus der Türkei.

Antipodean, Bornheim



Rachel, die Eiskönigin

Außerhalb der italienischen Eis-Cafes, bleibt das Antipodean die Nummer 1 in Frankfurt. Hier geht es funky und fancy zu, aber auf seriöser und handwerklich solider Basis. Originelle Kreationen sind eher der Standard als Klassiker. Es sind keine Italiener am Werk, die Chefin Rachel Dodoo-Mehl stammt aus Australien. Coconut-Mango ist göttlich, Eis aus Schafskäse-Ricotta mit einer Infusion aus Zitronenschale und Zimt und Salted Coconut sowie Bratapfel muss man probiert haben. Es wird hier noch gespachtelt, was nicht nur italienische Tradition ist, sondern sich auch positiv auf Konsistenz, Geschmack und Optik auswirkt. Klasse sind obendrein die Sorbets à la Blutorange und Red Dragon/Spicy Raspberry mit schöner Chilischärfe. Es gibt das ganze Jahr über Specials, das crunchig-nussige Eis-Sandwich ist ein Paradebeispiel dafür. Alles wird selbstgemacht, auch die Waffeln.

Leider wird mehr über die Preise geredet als über die Qualität. Wenn die Qualität stimmt, zahlt man auch gerne etwas

mehr. Dennoch stimmt die Preispolitik der meisten Eismacher nicht. Natürlich sind die Energiekosten gestiegen und selbstverständlich auch die Rohkosten. Gute Pistazien muss man sich leisten wollen. Wenn man dann aber sieht, dass beim Pistazien-Eis keine Pistazien verwendet wurden, sie aber schön grün aussehen, ist dies reine Gaukelei. Das gleiche gilt für das gedachte Prädikat „hausgemacht“. Viel zu oft werden die Eissorten aus fertigen Mischungen zusammengerührt und basieren nicht aus frischen Zutaten. Es ist auch ein Unterschied, ob gekugelt oder gespachtelt wird. Im Firenze wurde nach alter Väter Sitte gespachtelt, jetzt machen das nur ganz wenige in Frankfurt.



Bei
Preis
en,
die
sich
zwisc
hen 2
und
3,50
€
beweg
en,
falle
n die
Porti

onen recht unterschiedlich aus. Nur eine Kugel gibt es nicht mehr, wer 2,50 € verlangt, portioniert so gut wie immer größer, meist im Bereich von zwei Kugeln, mitunter aber auch mehr. Wie auch immer, die Größen fallen so aus, dass man nur noch eine Portion/Sorte bestellt – wegen des Preises, noch mehr aber, weil man nicht mehr essen möchte. Darunter leidet die Vielfalt. Früher konnte man spielend drei Kugeln schaffen und hatte drei verschiedene Geschmackserlebnisse. Vor allem das ist der gravierende und kundenfeindliche Fehler an der

neuen Preispolitik der Eismacher.

Ludwig Fienhold