

# Cool: Der beste Eismacher der Welt ist ein Thailänder

**Im Resort Six Senses**

**auf der Insel Yao Noi**

**begeistert Pâtissier Sompong**

**mit seinen Kreationen**

Sorry, liebe Italiener, für uns arbeitet der beste Eisbäcker der Welt nicht in Rom, Florenz, Rimini oder San Gimignano, wo vielen Sergio Dondoli als Nonplusultra gilt. Wir sind den Eiskreationen des Thailänders Sompong völlig verfallen, der im Hotel Six Senses auf der thailändischen Insel Yao Noi als Pastrychef arbeitet und mehr als 30 Sorten anbietet. Okay, man muss mehr als elf Stunden bis nach Phuket fliegen und dann noch dreißig Minuten mit dem Boot fahren, aber die 9.500 Kilometer lohnen sich.



Vanille und Kokos in  
Karamell-Sauce

Alles, was Chefpâtissier Sompong anpackt, zeigt Klasse. Ob Bananenkuchen, Mandelplätzchen oder andere Cookies. Seine Meisterstücke aber sind Eiscreme und Sorbets. Ausdrucksvoll im Geschmack, mit deutlicher und doch feinfühligere Aromatik bei zurückhaltender Süße. Nicht zu sahnig oder schwer und doch elegant schleck-schlotzig. Alle Sorten sind fabelhaft, die exotischen und die klassischen. Ingwer, Tamarind und Passionsfrucht arbeiten das Beste an Flavour heraus. Apfel, Zimt und Blaubeere präsentieren sich in schönster Harmonie. Die sonst nirgendwo zu findenden Sorten Green Curry und Mangostin würden auch perfekt Gerichte aus der Küche begleiten. Das Vanille-Eis ist brillant. Und selbst das zumindest von uns meist vernachlässigte Schokoladen-Eis zeigt sich hochwertig. Das größte Erlebnis aber vermittelt das Kokos-Eis, das aus den Kokosnüssen der hoteleigenen Palmen gewonnen wird. Eine derart perfekte Eis-Delikatesse findet man nur selten auf der Welt. Der große Clou: All diese Wunderwerke sind für Hotelgäste gratis, vom Frühstück bis zum Absacker um 23 Uhr.

Ludwig Fienhold

*Eine Reportage über das Weltklasse-Hotel Six Senses auf Yao Noi demnächst im BISS-Magazin*

[www.sixsenses.com/resorts/yao-noi/destination](http://www.sixsenses.com/resorts/yao-noi/destination)

## **Eiszeit: Top Five Frankfurt**

Die Komiker unter den Eis-Salons, die mit koboldblauem Schlumpf-Eis locken wollen, werden immer weniger. Man besinnt sich wieder mehr auf klassische Sorten oder entwirft neue, die aber seriös ausfallen. Birnen-Eis mit Parmesanspänen ist eine naheliegende Kombination, die toll schmecken kann – jetzt auch bei Christina in Frankfurt, davor nur in München, wo es

selbstredend auch Bier- und Weißwurst-Eis gibt und Alfons Schuhbeck ein Kaiserschmarrn-Eis offeriert. In Frankfurt sind jedoch auch fabelhafte Kreationen zu bekommen: Umwerfend leckeres Eis aus Guave, Maracuja und Limette und erfrischendes Basilikum-Zitrone sowie extrem gutes Karamell mit Fleur de Sel. Alle drei sind im Milano an der Schweizer Straße zu haben. Frankfurts bestes Eis gab es bislang bei Pavone gegenüber der EZB, der demnächst neben dem Restaurant Biancalani am Walther von-Cronberg-Platz neu eröffnen wird. Bei Pavone kultiviert man die klassischen Sorten wie Vanille und Pistazie und zählt zu den ganz ganz wenigen, die noch frische Früchte für ihr Eis verwenden.

Die Spreu vom Weizen trennt sich auch beim Pistazien-Eis, bei dem sehr oft Mandeln verwendet werden und Spinat oder anderes zum Färben. Denn echtes Pistazien-Eis ist nicht grün, sondern geht eher ins Beigebraune. Gute Pistazien sind nicht gerade preiswert und kosten mindestens 50 Euro das Kilo, weshalb billige Varianten vorgezogen werden. Eine Täuschung liegt zumeist auch bei Bananen-Eis vor, das keineswegs gelb ausfallen muss, wie viele glauben. Nicht wenige scheinen offenbar wirklich zu glauben, dass Eis aus den gelben Schalen gemacht wird und nicht aus der Banane selbst, die ihrer Natur entsprechend ziemlich blass ist. Wer also gelbes Bananen-Eis und grünes Pistazien-Eis sieht, sollte gewarnt sein. Außerdem: Eis mit Substanz schmilzt weniger schnell als dünnes wässriges. Auffällig: In vielen Eis-Salons herrscht schlechte Laune und kein kundenorientierter Service. Zu oft wird man mit eiskalter Mimik abgefertigt.

## **Nr. 1 Siena**

Nähe Zoo, Sandweg 1

Vanille, Kokos, Panna Cotta und vieles mehr sind zum Dahinschmelzen. Alles erste Sahne, seit vielen Jahren von

zuverlässig guter Qualität. Freundlicher Service. In jeder Hinsicht eine Ausnahmeerscheinung.

### **Nr. 2 Milano**

Sachsenhausen, Schweizer Str. 22

Die Melange aus Guave, Maracuja und Limette sowie Karamell mit Fleur de Sel sind famos, auch Basilikum mit Zitrone muss man probiert haben. Leider fehlt es etwas an Kontinuität. Wir haben wiederholt ein Gefälle in der Qualität erlebt, gerade bei den klassischen Sorten wie Vanille und Pistazie. Beide schmeckten extrem leblos. Wie kann das sein? Im Gegensatz zu früher, wo nur der Chef selbst Hand anlegte, müssen wohl inzwischen verschiedene Eismacher am Werk sein. Mögen sie auch nach gleichen oder ähnlichen Rezepturen arbeiten, es kommt sehr oft zu ganz unterschiedlichen Resultaten. Man kann sein Eis jetzt auch in der Waffel an ausgewiesenen Sitzplätzen bei Selbstbedienung genießen.

### **Nr. 3 Fontanella**

Bahnhofsviertel, Kaiserstr. 36,

Das Eis „Tiroler Strudel“ ist unser Favorit, es besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen. Giotto und Kokos sind ebenfalls eine besondere Empfehlungen, außerdem viele traditionelle Sorten wie Vanille, Haselnuss und Amarena.

### **Nr. 4 Christina**

Nordend-West, Eckenheimer Landstr. 80/Ecke Wielandstr.

Lecker sind Dulce de Leche und Zuppa Englese, auch Vanille,

Pistazie, Haselnuss, Karamell und Stracciatella. Üppiges Eis, was auf einen hohen Anteil an Sahne und Eigelb hinweist. Viele Sorten sind zu schwer und ein wenig zu süß. Zwei Kugeln ersetzen ein Mittagessen. Leichter und für den Sommer besser geeignet sind die Fruchtsorten, etwa Minze und Zitrone-Basilikum. Unterkühlter Service.

### **Nr. 5 Dell'Antone**

Preungesheim, Weilbrunnstr. 5

Der Zitrone merkt man die Frische und den Duft süditalienischer Herkunft an, Banane und Mango schmecken nach reiner Frucht. Auch bei der Farbe hilft die Familie Dell'Antone nicht nach, obwohl viele Gäste bei Banane gelb und bei Pistazien mehr grün erwarten. Pistazien-Eis und Nuss-Eis fallen hervorragend aus, bei Vanille werden Vanillestangen und keine Fakes verwendet. Warum schmecken aber manche Sorten süßer als früher?

### **Pavone (Ex Nr. 1)**

Derzeit geschlossen, zieht von der Sonnemannstraße gegenüber EZB an den Walther-von-Cronberg-Platz neben das Biancalani.

Niemand zeigte eine solch zuverlässige Qualität wie Pavone. Alle Sorten wurden direkt im Eis-Café vor den Augen der Gäste zubereitet. Das Vanille-Eis mit Tahiti-Vanille und frischen Eiern ist erste Klasse. Haselnuss, (echte) Pistazie und Stracciatella gehörten zu den allerbesten ihrer Art. Aber auch die Fruchtsorten waren besonders gut: Heidelbeere, Wassermelone, Erdbeere, Himbeere, Banane, Zitrone, Mango sowie Kokos. Kompetenter und freundlicher Service.

*BISS-Redaktion*

[Siehe auch BISS-Artikel „Das muss die Zunge hin“](#)

Bild oben rechts: Pâtissier Sompong

Photocredit: Barbara Fienhold