Cool: Der neue Eissalon Antipodean macht Furore

Göttliches Coconut-Mango, selbstgemachte Waffeln, großes Lächeln

Wow, ein solches Coconut-Mango hat es bislang nicht gegeben! Die Mischung ist grandios, der Geschmack harmonisch, cremig, intensiv, aber nicht laut. Allein dafür gebührt dem neuen Eissalon tosender Applaus. Und dann wird alles auch noch mit einem schönem Lächeln serviert, von der Chefin Rachel Dodoo-Mehl persönlich. Sie fand der Liebe wegen den weiten Weg von Australien nach Frankfurt. Eigentlich ist sie Fitnesstrainerin, aber ihre Passion ist das Eismachen. Unterstützt wird sie von ihrem Mann Christian, der in der Immobilienbrache arbeitet, und einem kleinen Team.

Der antipodische Eissalon in der Bornheimer Landstraße ist die erfreulichste Neueröffnung seit langem bei dieser Spezies. Die stilvoll puristische Ausstattung schafft eine angenehme Atmosphäre, die Ausrüstung setzt auf beste Materialien und moderne Technik. Die Werkstatt befindet sich gleich hinter dem Verkaufsraum. Die Sorten wechseln je nach Saison, derzeit sind zehn unterschiedliche im Angebot, die aber wöchentlich durch spezielle Sorten aufgefrischt werden, welche dann nur wenige Tage im Einsatz sind.

Rachel, die Eiskönigin

Das Eis – aus Milch von glücklich freilaufenden Kühen vom Weidenhof in Wächtersbach – ist besonders cremig und samtig. Die nicht zu kalte Temperatur begünstigt diese Konsistenz, aber auch die High Tech Eismaschinen helfen dabei. Die Sorbets fallen dagegen richtig kalt und erfrischend aus. Haselnuss und Salted Caramel sind erste Sahne. Unter den Sorbets gefallen uns Blutorange und Red Dragon/Spicy Raspberry.

Keine harmlose Himbeere, sondern frisches, fruchtiges Eis mit rasanter Chilischärfe. Das Vanille-Eis könnte mehr Vanille-Aroma vertragen, was sich sicher noch nachbessern lässt, denn Rachel hat einfach Talent. Einige der Eissorten würden sich auch bestens als Dessert für Restaurants eignen. Das Eis wird gespachtelt, wie das auch in Italien Tradition hat. Eine Portion kostet 2 €, ist den Preis aber wert. Für gute Weine muss man auch mehr bezahlen als für mittelmäßige.

Im Antipodean wird fast alles selbst gemacht und nicht aus Fertigware und Pulvern zusammengemixt. Für das Zitronen-Champagner-Sorbet presst das Team Zitronen von der Amalfi-Küste aus, für Schokolade mit Brownies werden die eigenen Brownies verwendet. Wir freuen uns schon auf das Zitronen-Eis, das es bei unserem letzten Besuch noch nicht gab. Ebenso auf die selbstgebackenen Eiswaffeln aus Milch, Eier, Mehl und Vanille, die derzeit ja leider nicht als Verpackung dienen dürfen, aber bei den Take Away Boxen dazugelegt werden. Nettes Detail: Die Gäste können bei der Eis-Zubereitung in der gläsernen Manufaktur zuschauen.

Wir haben inzwischen so viel Eis gegessen, dass wir jetzt dringend Rachel bräuchten – aber als Fitnesstrainerin.

Ludwig Fienhold

Antipodean Gelato, Frankfurt, Bornheimer Landstr. 18,

Geöffnet Dienstag – Sonntag, 12 – 20 Uhr

Nur Kartenzahlung

Photocredit: Barbara Fienhold