# Cool: Die besten Eissalons in Frankfurt

## Die neue Nr.1:

## La Dolce Vita in Oberrad

Das **Firenze** am Walther-von-Cronberg-Platz in Sachsenhausen, bislang Frankfurts bester Eissalon, musste leider wegen der Insolvenz des Betreibers Tom Bock aus wirtschaftlichen Gründen schließen, die Eisdiele **Aroma** in der Windmühlstraße im Bahnhofsviertel kommt auch nicht mehr zurück, der Hausbesitzer will die Fläche anderweitig nutzen. Der Betreiber, das Unternehmen Villa Vita in Marburg, hat aber auch keine Lust sich eine neue Bleibe zu suchen. Dafür haben wir eine neue Nr. 1., für uns ist das Eiscafé La Dolce Vita in Oberrad derzeit die beste Adresse in Frankfurt.

Wir haben uns diesmal auf die italienischen Eismacher konzentriert, weil sie uns geschmacklich und handwerklich am besten gefallen. Die Eissorten kosten in Frankfurt im Schnitt 1,60 – 2,00 €. Meist bekommt man mehr als eine normale Portion, egal ob gespachelt oder gekugelt wird. Der Preisanstieg ist zu verschmerzen, obwohl es besser wäre kleinere Portionen zu machen, damit man mehrere Sorten probieren kann. So ist man meist schon nach einer Portion satt. Vanille, Pistazie und dunkle Schokolade sind wegen der Rohstoffknappheit nicht immer zu bekommen. Oft  gibt es sie auch nur in eher schwacher Qualität. Bei den guten Eissalons sind sie nach wie vor ungeschönt und in echter Qualität zu haben, aber auch dann nicht unbedingt täglich.

**1. Platz**

**La Dolce Vita, Oberrad, Offenbacher Landstr. 348**

Dieser kleine sympathische Familienbetrieb macht ausgezeichnetes Eis und hervorragende Torten und Kuchen. Das Eis „Grüne Soße“ ist ein Geniestreich. Es wird auf der Basis der Kräuter der Oberräder Gärtnerei Schecker und Joghurteis hergestellt und ist so geschmeidig, zart und delikat kräuterwürzig, dass man es sich auch als eigenständiges Essen vorstellen kann. Der eine oder andere hat sich an diesem speziellen Eis versucht, doch niemand gelingt es so gut wie dem Dolce Vita von Mario Rosso und seiner Frau Sonia.

Joghurteis gibt es bei vielen, aber auch das gelingt dem Dolce Vita besonders gut. Unsere sonstigen Favoriten: Holunder, Kokos, Käsekuchen/Mango. Kugel 1,70 €. Wie sehr hier das Handwerk beherrscht wird, zeigen auch die fabelhaften hausgemachten Torten und Kuchen, allen voran Himbeere-Mascarpone und Käsesahne. Sogar das Tiramisu ist so wunderbar wie zu den Anfangszeiten der guten Italiener in Deutschland. Old School, solides Handwerk, Geschmackstalent. Hausgemachte

Torten und Kuchen in dieser Qualität gibt es sonst kaum in der Stadt, schon gar nicht für 3,50 €.

Eiscafé Dolce Vita, Buchrainplatz/Offenbacher Landstr. 348, Tel. 069 96 86 42 79. Täglich geöffnet 10-21 Uhr, Sonntag 11-21 Uhr.

La Dolce Vita

**2. Platz**

**Dolce, Innenstadt, Freßgass**

Endlich wieder eine Adresse, die unsere angeschlagene Freßgass kulinarisch aufwertet. Wir haben im Dolce schon viel probiert, aber noch nie eine Niete gezogen. Geschmacklich top, Konsistenz und Temperatur perfekt. Besonders gut: Raffaelo, Karamell, Amarena, Pistazie, Amarena, Haselnuss, Cookies.

**3. Platz**

**Milano, Sachsenhausen, Schweizer Str. 22**

Nach einigen Ups and Downs scheint der Eissalon jetzt wieder stabiler in den Leistungen zu sein. Oft besucht, nie eiskalt erwischt worden. Die neue Sorte Holunder/Buttermilch ist extraklasse. Die Melange aus Guave, Maracuja und Limette sowie Karamell mit Fleur de Sel sind fabelhaft, auch Basilikum mit Zitrone muss man probiert haben, schmeckt an heißen Tagen noch besser.

**4 . Platz**

**Fontanella, Bahnhofsviertel, Kaiserstr. 36**

Dieser Eis-Salon, den es schon seit 1957 gibt, zeigt jahrelange stabile Qualität. Klassische Sorten und neue Kreationen sind durchweg top: Nussiges Opera, feines Panna Cotta, allerbestes Pistazie, schmelziges Cheesecake mit Karamell, aromatische Walnuss, feines Giotto, perfektes Kokos. Das ausgezeichnete Eis Tiroler Strudel besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen (gibt es leider selten). Die traditionellen Sorten wie Vanille, Haselnuss und Amarena sind auch immer eine Empfehlung.

**5. Platz**

**Ostend Eis, Ostendendstr. 58**

Adriano, der Eisheilige, betrieb ganz in der Nähe sein großartiges Eiscafé Pavone und war anschließend zwei Jahre Eismacher im Firenze am Walther-von-Cronberg-Platz. In seiner kleinen Eisdiele gibt es vor allem die Klassiker der italienischen Eiskunst: Vanille, Pistazie, Amarena, Haselnuss und andere mehr. Wenn es heiß wird schmeckt Limone-Basilikum besonders gut. Es gibt keine Kugeln, es wird nach alter italienischer Tradition gespachtelt. Adrianos Eiskreationen gehören längst zur Spitze des Eisbergs in der Stadt.

# Weitere Empfehlungen

**Siena**

**Nähe Zoo, Sandweg 1**

Vanille, Kokos, Panna Cotta und vieles mehr sind zum Dahinschmelzen. Seit vielen Jahren von zuverlässiger Qualität. Freundlicher Service.

**Michielin**

Nordend-West, Eschersheimer Landstr. 46

Ein Eis wie aus Großmutters Zeit. Authentisch, klar in der Aussage und einfach wunderbar altmodisch. Haselnuss, Vanille, Erdbeere, Blutorange, Pfirsich, Pflaume, Zitronen-Eis aus sizilianischen Limonen sowie Tartufo, Pistazie und Cooky.

**Christina**

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

Gut sind Dulce de Leche und Zuppa Englese, auch Vanille, Pistazie, Haselnuss, Karamell und Stracciatella sind eine Empfehlung.

**Alberto**

Innenstadt, Nahe Konstabler Wache, Vilbeler Str. 34

Vanille und Pistazie sind eine Empfehlung, auch Sahne-Kirsch und Karamell. Neu und gut: Orange-Ananas-Ingwer.

**L´Incontro**

Sachsenhausen, Darmstädter Landstr. 50

Uncharmante Lage, aber solides Eis, vor allem die klassischen Sorten.

*Text: Ludwig Fienhold*

*Photocredit: Barbara Fienhold*