

# Cool: Die besten Eis-Salons in Frankfurt

## Eiszeit: Top Ten

### Nr. 1 Firenze

Sachsenhausen,

Walther-von-Cronberg-Platz 13

Acht Liter Speiseeis schleckt jeder Deutsche im Jahr der Statistik nach – das schaffen wir allein beim Eis-Salon **Firenze**, unserem Favoriten in Frankfurt. Dort gibt es mit dem **Fior di Latte** ein herausragendes und bei uns nur selten zu bekommendes Eis. Unglaublich, was man aus Milch, Rahm und einem Hauch Mascarpone und etwas Zucker machen kann. Bei **Pistachio di Bronte** werden die besten Pistazien aus dem sizilianischen Bronte verarbeitet und nicht wie so oft Mandeln mit Grünfärbung. Erstklassig: **Montalbano (Haselnuss mit Kakaogebäck und Nougat-Salsa)** und **Amore Tosco Siciliano (geröstete Mandeln mit Pistazien-Salsa)** sowie **Amo la Fiorentina (Joghurt und Heidelbeere)**. Alle schön schmelzig und ausdrucksvoll im Geschmack, ohne dabei penetrant im Aroma auszufallen. Ein Highlight ist **Forte del Marmi, Mandel-Eis mit Mandelgebäck und Karamell-Sauce. Limone mit Basilikum, Kokos und Lampone (Himbeere)** sind bei Sonnenschein unschlagbar. Cool: Man kann sich das Eis auch in verschiedenen Größen (500 – 1500 ml) für zu Hause in der Thermobox gekühlt mitnehmen. Im Firenze gibt es keine Eiskugeln, es wird gespachtelt, für jede Sorte gibt es eine andere Spachtel. Das

entspricht italienischer Tradition, denn dabei soll das Eis ein klein wenig cremig-luftiger ausfallen und an Geschmack gewinnen.

## Nr. 2 Eis Ostend

Ostend, Ostendstr. 58.



Adriano, der Eiseilige, hat sich wieder selbständig gemacht. Im Ostend betrieb er ganz in der Nähe sein Eiscafé Pavone und war anschließend zwei Jahre Eismacher im Firenze am Walther-von-Cronberg-Platz. Da Adriano im Ostend lebt, griff er gleich zu, als er hörte, dass ein ehemaliger Schneiderladen zu haben

war und zog ein. Bei ihm gibt es die großen Klassiker der italienischen Eiskunst: **Vanille, Pistazie, Amarena, Haselnuss und andere mehr.** Wenn es heiß wird, schmeckt **Limone-Basilikum besonders gut.** Die Sorten wechseln oft, bis auf Standards wie Schokolade oder Vanille. Es gibt keine Kugeln, es wird nach alter italienischer Tradition gespachtelt. Eine Portion (1,50 €) fällt deshalb größer aus als eine Kugel. Gemessen an der Qualität ist das Eis sehr preiswert. Adrianos Eiskreationen gehören längst zur Spitze des Eisbergs in der Stadt.

# Nr. 3 Michielin

Nordend-West, Eschersheimer Landstr. 46



Eis Michielin

Traditionellste Eiscafé mit vielen klassischen Sorten. Kommt gerne ohne modischen Schick aus, aber das Joghurteis mit Holunder und Minze war mehr ein eiskaltes Sorbet und hatte kein Aroma. Sonst aber bekommt man eher präzise austarierte Sorten für Eisfeinschmecker der alten Schule. So schmelzig, sanft und virtuos im Ausdruck, dass man auch fünf Kugeln genießen kann, ohne überzuckert und gemästet zu werden. Seit vielen Jahren von zuverlässiger Qualität, in dieser Saison aber mit spürbarer Steigerung und so gut, dass es mit dem Firenze nahezu auf gleicher Höhe liegt. **Joghurt, Haselnuss und Pistazie** gehören hier zu unseren Favoriten. Auch sehr gut: **Buttermilch mit Vanille und Birne, Vanille, Erdbeere, Blutorange, Pfirsich, Pflaume, Tartufo Cooky, Zitrone**. Alles aus besten Zutaten, Biomilch inklusive. Ein solch konstante Qualität zeigt kein anderes Eiscafé in Frankfurt. Kleiner Familienbetrieb, der nicht in die Ausstattung investiert, sondern lieber in gute Ausgangsprodukte, gerade bei **Pistazie** und **Vanille** spürt man das besonders. Schöne Idee: Man kann sich für 20 Cent mit Löffelchen durchs Sortiment probieren, um

seine Lieblingsorte zu finden

## Nr. 4 Milano

Sachsenhausen, Schweizer Str. 22

Endlich wieder top, auch in dieser Saison. Die Melange aus **Guave, Maracuja und Limette** sowie **Karamell mit Fleur de Sel** sind famos, auch **Basilikum mit Zitrone** ist ein Highlight. **Vanille, Pistazie** sind spitze, erstklassig auch das **Joghurt-Eis**. Endlich hat sich wieder wieder eine erfreuliche Qualität und Kontinuität eingestellt, die an frühere Zeiten erinnert. Die jungen Eis-Damen werden auch immer freundlicher und hübscher. Man kann sein Eis auch in der Waffel auf der kleinen Terrasse genießen.

## Nr. 5 Antipodean

Nordend, Bornheimer Landstraße. 18



Rachel, die Eiskönigin

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 noch immer neuen Eissalon tosender Applaus. Und dann wird alles auch noch mit einem schönem Lächeln serviert, von der Chefin Rachel Doodoo-Mehl persönlich. Sie fand der Liebe wegen den weiten Weg von Australien nach Frankfurt. Eigentlich ist sie Fitnesstrainerin, aber ihre Passion ist das Eismachen. 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.

## Nr. 6 Marie feines Eis

Bornheim, Saalburgstr. 38



Markus Becker

Nie haben wir etwas Besseres aus **Gurke** gegessen, als dieses Eis davon. Bravo! Ebenfalls sehr gut und geschmacklich auf den Punkt gerät das **Grüne Soße Eis**. Christina Sell und Markus Becker konnten sich zwischen italienischem Eis und Konditoren-Eis klug positionieren und noch eine unbesetzte Nische füllen. Natürlich können sie nicht auf Klassiker wie Pistazie, Vanille und Schokolade verzichten, aber die beiden Quereinsteiger haben auch neue und handwerklich hervorragend gemachte Kreationen entwickelt. Der **Frankfurter Kranz aus Vanille, Erdbeersauce und Nusskrokant** ist ein Paradebeispiel dafür. Die Sorten Kürbiskern-Öl, Mandarine-Schmand, Basilikum-Sahne, Prosecco, Quark-Sesam-Karamell oder Apfelkuchen gibt es nicht immer. Großartig im Geschmack und sehr geschmeidig fällt auch das **Tonka-Eis** aus (Kugel jeweils 1,30 €). Nicht jede Sorte gelingt, Karamell mit Fleur de Sel war flach und ohne Aussage, Pinienkern-Eis sowie Kokos/Ananas überzeugten wegen fehlender Aromatik auch nicht. Der kleine Salon ist hübsch und heiter eingerichtet, vor der Tür gibt es einige Straßenterrassenplätze, die am Wochenende schnell besetzt sind. Der Cappuccino (Gorilla-Kaffee) schmeckt ebenfalls und ist allein schon wegen des wunderbaren hausgemachten Espresso-Plätzchens begehrenswert

## Nr. 7 La Dolce Vita

Oberrad, Offenbacher Landstraße 348



Die Eis-Familie vom Dolce  
Vita

**Joghurt-Eis** machen viele, aber hier schmeckt es am besten. Ein Eis mit dem Geschmack von **Frankfurter Grüner Soße** kann etwas Besonderes sein, aber auch heftig danebengehen. In diesem kleinen und stets gut besuchten Eis-Café in Frankfurt-Oberrad gelingt es aber richtig gut und authentisch – zudem würde es sich auch als Essensbegleiter für eine salzige Speise anbieten. Unsere sonstigen Favoriten: **Joghurt, Holunder, Kokos** und sogar Snickers. Kugel 1,20 €. Wie sehr hier das Handwerk beherrscht wird, zeigen auch die tollen Kuchen, allen voran Himbeere-Mascarpone.

## **Nr. 8 Fontanella**

Bahnhofsviertel, Kaiserstr. 35



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 wunderbare **Eis Tiroler Strudel** besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen. Die traditionellen Sorten wie Vanille, Haselnuss und Amarena sind immer eine

Empfehlung. Der Servicemitarbeiter, dessen Kopf aussieht wie eine Eiskugel, verzieht nie eine Miene und gefällt sich im eiskalt sein.

## Nr. 9 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.



## Nr. 10 Christina

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

Lecker sind nach wie vor **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.

## Nicht mehr platziert:

### Aroma Eismanufaktur

Bahnhofsviertel, Windmühlenstr. 14



In dieser Sommer-Saison schwächelt das Aroma gehörig. Erst dauert es viel zu lange, bis man im Sommer eröffnete, dann auch noch ohne Außenbereich. Die von uns probierten Eissorten ließen Qualität, Aroma und die richtige Konsistenz vermissen. Kein Gleichgewicht der Zutaten, entweder zu viel oder zu wenig, zu laut oder zu leise. Dabei fing alles so gut an, mit

seltenen und neuen Kreationen. Und mit einem ungewöhnlichen und ungewöhnlich gutem **Lakritz-Eis mit Sauerkirsche**, was es leider nur kurz gab.

*Aroma Eismanufaktur, Frankfurt, Windmühlenstr. 14, Tel. (069) 23843215. Täglich geöffnet 12 – 19 Uhr.*

*Die Top Ten werden stetig aktualisiert, Kritiken und Rangfolgen können sich ändern.*

Photocredit: Barbara Fienhold