

# Der Fiesschmecker & Gastro News

## Fiesschmecker

Alles im Leben ist Streit um Geschmack. Sagt unser Hausphilosoph Friedrich Nietzsche. Man muss nur wissen, mit wem man über Geschmack streiten will. Mitunter lohnt es sich, oft aber nicht. Die illustrierte Zeitschrift „Der Feinschmecker“ wählt in ihrem neuen Restaurantführer die 800 besten Restaurants Deutschland. Dass auf Platz 1 in Frankfurt das Restaurant Francais im Frankfurter Hof ist, erscheint bereits wenig überlegt, ist aber immerhin nicht ganz peinlich. Sonst geht es zu, als habe der wahnsinnig demokratische „Marcellino's“ jedwede Gäste und kein Fachpersonal testen lassen. Das wahrscheinlich ungewöhnlichste Restaurant der Stadt und dessen im besten Wort eigensinnigen Gerichte, Villa Merton, sind dem Feinschmecker nur zwei „F“ wert (von 5 möglichen). Und damit so viel wie für das unterirdische Zenzakan und das in einer ganz anderen Liga spielende Döpfner's im Maingau. Selbst die rustikale Werkskantine von Exenberger, der bloß wichtigtuerische Ivory Club und das vorgestrige Gargantua sollen angeblich ähnlich oder genau so gut sein, wie die phantasievolle Villa Merton. Warum das feudale Restaurant Opéra in der Alten Oper und das kunstsinnige Museumslokal Emma Metzler unter der Rubrik „Szenelokale“ laufen, erscheint ebenso unsinnig, wie das Fehlen des Restaurants Max on One im Hotel Jumeirah mit dem hochsoliden Küchenchef Martin Steiner.

# Lindenberg-Essen



Kimberley Unser in  
der Lindenberg-Küche

Das neue Hotel Lindenberg in Frankfurt serviert jetzt jeden Sonntag sein „Frühstücksmittagsessen“, bei dem es ausdrücklich erwünscht ist, dass sich Hotelgäste und Frankfurter zusammenfinden. In der schönen Küche mit Terrassenanschluss sind Kimberley Unser und ihr Team vom Seven Swans am Werk. Das Frühstück beginnt um 11 Uhr und kostet 21 € pro Person, ohne Getränke, dafür zum Immerwiedernachladen. Diese etwas andere Art zu Brunchen soll zu einer festen Einrichtung werden. Das Hotel bittet um vorherige Anmeldung.

Lindenberg, Frankfurt, Rückertstr. 47, Tel. 069 430 591 530.  
[www.das-lindenberg.de](http://www.das-lindenberg.de)

# Schlau gelect: Eis-Universität

## Und erstes Eismuseum der Welt



In Anzola Emilia, einem kleinen Ort in der Nähe von Bologna, hat der italienische Eismaschinen-Hersteller Carpigiani an seiner Produktionsstätte ein 1.000 Quadratmeter großes „Museo del Gelato“ eingerichtet. Diese neue Sehenswürdigkeit öffnet pünktlich zum traditionellen „Wine Food Festival“ (27.- 29. September) seine Pforten. Während des Festivals sind mehr als 40 kulinarischen Events zu erleben. Im Eis-Museum erwarten die Besucher 200 Maschinen und Geräte, die man für die Zubereitung benötigt. Über 10.000 Fotografien und verschiedene Rezepte nehmen die Gelati-Fans mit auf eine kulinarische Reise bis ins 18. Jahrhundert. Das Eismuseum ist von Montag bis Samstag geöffnet, der Eintritt kostenlos.

Für alle, die noch mehr über das eiskalte Vergnügen erfahren möchten, lohnt sich ein Besuch in der angeschlossenen Eis-Universität. Hier können Kurse zur Eiszubereitung belegt werden, in denen die Teilnehmer alles über die perfekte Konsistenz und die richtigen Zutaten erfahren. Sehr begehrt ist auch der dreitägige Grundkurs für „Gelatieri“, in dem die „Lehrlinge“ erfahren, wie das perfekt zubereitete italienische Eis schmecken muss. Dieser Kurs wird in deutscher, englischer, französischer, spanischer und italienischer Sprache angeboten.

[www.gelatouniversity.com](http://www.gelatouniversity.com)