

# Firenze: Frankfurts neuester, schönster & bester Eis-Salon

## Gelatiere Adriano

## und die kühle Kunst

## der cremigen Kreationen

Adriano, der Eiseilige, ist zurück. Seine meisterhaften zart-cremigen Kreationen gibt es jetzt am Walther-von-Cronberg-Platz. Gleich neben der Italien-Trilogie aus A Casa di Tomilaia, Demarchi Bar und Biancalani, die von Tom Bock geführt wird, dem mit seinem Firenze ein neuer Coup gelungen ist, der das Viertel noch qualitätsvoller und italienischer werden lässt. Dort entstand ein kleiner origineller Eispalast, mit amüsantem Design und Plüsch-Sofas, die aussehen wie Eiskugeln mit Fell.



Nein, dämliches Schlumpf-Eis und andere Modetorheiten findet man nicht im Firenze. Aber allerbestens gemachte Klassiker und einige behutsam umgesetzte neue Ideen. „Classico“ und „Fantastico“ nennen sich die beiden Abteilungen. Firenze – Gelateria Artigianale heißt es

mit Betonung auf die traditionelle und handwerkliche italienische Eismacherkunst. Beste und frische Zutaten sind nicht nur beim Kochen die Voraussetzung für gutes Essen. Adriano (Bild oben rechts) arbeitet täglich in seiner Eis-

Manufaktur und verwendet nur frisches Obst, schöne Beeren und andere gute Produkte. Für das hervorragende Vanille-Eis werden frische Eier und Bourbon-Vanille aus Madagaskar verwendet, beim Pistazien-Eis echte Pistazien und keine Fakes. Natürliche und hochwertige Zutaten, Schmelz, Dichte, perfekte Struktur und feine Aromen sind die Parameter für hohe Qualität. Bei Adriano im Frankfurter Eis-Salon Firenze schmeckt man das. Ein Großteil der Eiscafé's in Deutschland bedient sich dagegen mit Fertigprodukten, Pasten und Pulvern aus der Lebensmittelindustrie. Statt Butter und Sahne wird billiges Pflanzenfett verwendet.

Welche Sorten im Eis-Salon Firenze wir empfehlen können? Alle! Selbst das von uns sonst wenig geschätzte Eis mit Banane oder Erdbeeren schmeckt hier erstklassig. Aber natürlich haben wir Vorlieben. Vanille-Eis ist ein Must-have, Haselnuss und Stracciatella ohnehin, zudem



Mango, Malaga, Kokos, Himbeere und Limone sowie Gianduaia, Nuss-Nougat. Völlig hingerissen sind wir von einem hierzulande gar nicht oft zu bekommenden großen Klassiker: Fior di Latte, das legendäre Milchblumeneis. Unglaublich, was man aus Milch, Rahm, einem Hauch Mascarpone und etwas Zucker machen kann – klar wie Gebirgswasser und in der Cremigkeit einfach erste Sahne. Im Firenze gibt es keine Eiskugeln, es wird gespachtelt, für jede Sorte gibt es eine andere Spachtel Das entspricht italienischer Tradition, denn dabei wird das Eis ein klein wenig cremig-luftiger und gewinnt an Geschmack. Eis gilt etwa bis zu acht Stunden als frisch. Im Firenze wird es es täglich in der Manufaktur hinter der Theke frisch zubereitet. Die gespachtelte Portion ist deutlich größer als eine übliche Kugel und kostet 1,20 €.

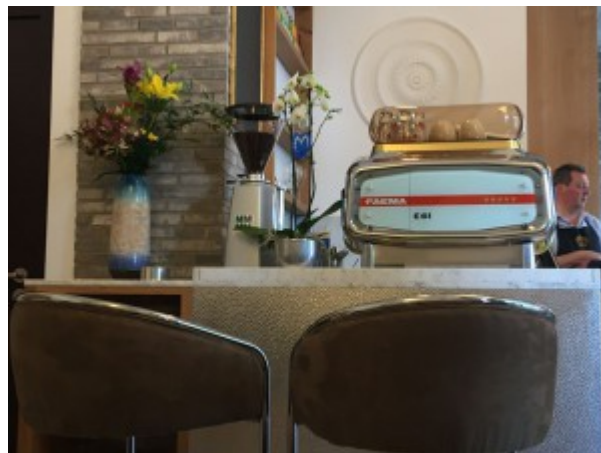


Die Spreu vom Weizen trennt sich ja auch bei Pistazien-Eis, denn dabei werden sehr oft Mandeln verwendet und Spinat oder anderes zum Färben. Gute Pistazien sind nicht gerade preiswert und kosten mindestens 50 Euro das Kilo, weshalb meist billige Varianten vorgezogen

werden. Im Eis-Salon Firenze legt man deshalb auch Wert auf die Feststellung „Pistacchio di Bronte“ als Ursprungsbezeichnung für die Pistazienqualität. Eine Täuschung liegt oft auch bei Bananen-Eis vor, das keineswegs gelb ausfallen muss, wie viele denken. 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. Außerdem: Eis mit Substanz schmilzt weniger schnell als dünnes wässriges. Das Eis von Adriano ist gehaltvoll, ohne fett und süß zu sein. Kühle Perfektion, Handwerkskunst erster Klasse und geschmackliche Finessen gehen Hand in Hand.

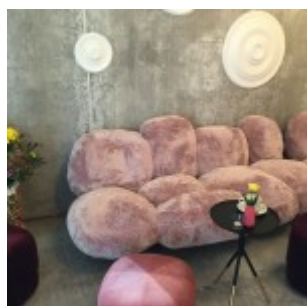
Der neue und von Tom Bock gestaltete Eis-Salon Firenze ist keine spießige Eisdiele und hat die Idee der Gelateria mit neuem Leben erfüllt. Eismacher Adriano Paneghel, der bereits mit Frau und Tochter das Pavone gegenüber der EZB in Frankfurt betrieb, hat sich in jeder Hinsicht verbessert. Einen guten Cappuccino aus der Rösterei Mokaflor in Florenz gibt es obendrein. Fazit: Nicht bloß ein weiteres Eiscafé in Frankfurt, sondern schlichtweg der beste Eis-Salon der Stadt.

Ludwig Fienhold



*Eis-Salon Firenze, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 13,  
Tel. (069) 380 39 595. Geöffnet von 10 bis 22 Uhr. Gleich  
gegenüber befindet sich ein Parkhaus.*

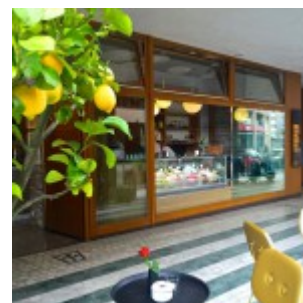
## Bilder-Galerie



Eiskugeln zum  
Sitzen



Hier geht die  
Post ab



Eis-Terrasse

Photocredit: Barbara Fienhold