

Die besten Eiscafé's: Noch einmal den Sommer schmecken

Frankfurt ist

klassisch

am besten

Es gibt nicht viele Eissalons, die zum Hinschmelzen gut sind. Vor allem fehlt es oft an stabilen Leistungen. Mal schmeckt das Joghurt-Eis zu süß, mal zu sehr nach Pulver. Manche glänzen aber mit guten Ideen wie dem famosen Grüne-Soße-Eis oder einem speziellen Eis für Hunde. Auf die Nennung der Preise verzichten wir weitgehend, denn sie ändern sich einfach zu oft.

Unsere Spitzen des Eisbergs

1. Fontanella

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 46



So
zuver
lässi
g gut
ist
kein
Eisca
fé in
der
Stadt
– und
das
seit
1957.
Seit
zehn
Jahre
n

wird das Fontanella von Jessica Michielin engagiert und ideenreich geführt. Klassische Sorten und neue Kreationen sind durchweg top: **Nussiges Opera, feines Panna Cotta, allerbestes Pistazie, schmelziges Cheesecake mit Karamell-Salz-Butter, aromatische Walnuss, feines Giotto, perfektes Kokos, sommerfrisches Joghurt, elegant fruchtige weiße Schokolade mit Himbeere.** Das wunderbare Eis **Tiroler Strudel** besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen. Es ist jedoch nicht immer haben. Die traditionellen Sorten wie Vanille, Haselnuss, Malaga und vor allem Amarena sind immer eine sichere Empfehlung. Die Kugel Eis kostet 2.30 € und fällt keineswegs zu klein und eher groß aus. Jetzt gibt es sogar noch ein spezielle Eis für Hunde, denen man an heißen Tagen auch eine kühle Erfrischung gönnen soll. Das Eis **Fontadog** besteht aus Banane und Joghurt. Wir haben es nicht probiert und besitzen auch keinen Hund, der es hätte testen können.

2. Dolce Vita, Oberrad

Offenbacher Landstr. 348



Neben
gut
gemac
hten
Klass
ikern
gibt
es
immer
wiede
r
neue
Kreat
ionen
und
Überr
aschu

ngen. **Profumo di Sardegna** ist ein feinaromatisches Eis, das durch Myrte einen ungewöhnlichen und aparten Geschmack erhält. Zum Evergreen wurde das Eis aus den Kräutern der **Frankfurter Grünen Soße**, die natürlich aus Oberrad von der Gärtnerei Schecker kommen. Es schmeckt unglaublich authentisch kräuterig – eigentlich fast besser als jede Grüne Soße. Es gibt im Dolce Vita viele gute Sorten, etwa **Torrone/Weißer Nougat, Joghurt, Holunder, Kokos, Käsekuchen/Mango**. Die hausgemachten Kuchen und Torten sind aber ebenfalls köstlich, vor allem Himbeer-Mascarpone, Käsesahne und ein Tiramisu, das so gut wie früher schmeckt, als Italienisches in Deutschland noch etwas ganz Besonderes war.

3. Michielin

Nordend-West, Eschersheimer Landstraße 46



Ein
Eis
wie
aus
alten
guten
Zeite
n.
Authe
ntisc

h, klar in der Aussage und einfach wunderbar old school. Für Eisfeinschmecker: **Joghurt, Pistazie, Haselnuss, Vanille, Erdbeere, Blutorange, Pfirsich, Pflaume, Zitronen-Eis aus sizilianischen Limonen sowie Tartufo und Cooky. Auch das neue Orange/Joghurt ist extraklasse.**

So schmelzig, sanft und virtuos, dass man auch vier Kugeln genießen könnte, ohne überzuckert und gemästet zu werden. Seit vielen Jahren von zuverlässiger Qualität. Auch sehr gut: **Buttermilch mit Vanille und Birne.** Alles aus besten Zutaten, Biomilch inklusive. Die Kugel Eis kostet 1,90 €, was in diesen Tagen preiswert erscheint. Vor allem ist es so leicht, frisch und korrekt gekühlt, dass man wie in alten Zeiten mehrere Kugeln schafft, ohne den Magen zu verrenken.

Kleiner Familienbetrieb, der nicht in die Ausstattung investiert, sondern lieber in gute Ausgangsprodukte, gerade bei Pistazie und Vanille spürt man das besonders.

4. La Romana Dal 1947

Innenstadt, Junghofstraße 5





Keine Frage, dieses Gelateria ist die professionellste der Stadt. Der Service agiert sehr akkurat, freundlich und gut geschult. Auch der Cappuccino schmeckt gut und kommt in schwungvollen schönen Tassen an den Tisch, hübschere können

wir sonst nirgendwo entdecken. Die Törtchen sind hinreißend zubereitet, vor allem das Cheesecake Sahnetörtchen mit Pistazien-Glasur. Das erstklassige Signature Eis Crema Dal 1947, **Vanille mit Zitronenabrieb**, glänzt mit einem eleganten Schmelz und fällt unglaublich geschmeidig aus. Auch das Milcheis **Flor di Latte** trifft den puren Eisgeschmack, wobei man sich fragt, warum dieser große italienische Klassiker nicht mehr in Frankfurt präsent ist. Pistazie ist ausgezeichnet, gerät aber recht füllig. **Croccante della Nonna**, Karamellcreme mit knusprigen Haselnüssen und karamellisierten Mandeln, zählt ebenfalls zu unseren Favoriten. Das Eis ist très riche und könnte etwas weniger süß sein, schmeckt aber einfach wunderbar.

Gut, dass man Eis-Sorten ohne Zucker anbietet, aber leider schmecken sie nicht gut und sind fad. Für die Eis-Einstiegsvariante werden 4.50 € verlangt, man kann jedoch zwei Sorten wählen, die Portionen sind groß. Innen ist das Café ansehnlich gestaltet, der Außenbereich an der viel befahrenen Straße ist weniger attraktiv, was die Gäste aber kaum hindert, dort Platz zu nehmen. Samstags ist der Andrang äußerst groß, wobei der Service alles schnell abarbeitet.

La Romana Dal 1947 wurde in besagtem Jahr in Rimini gegründet und ist längst weltbekannt. Die Gelateria hat eine große Fangemeinde, ob in Rom, Mailand, Turin oder Dubai. In Deutschland gibt es neben der Frankfurter Filiale noch eine weitere in Düsseldorf.

5. Marie feines Eis

Bornheim, Saalburgstraße 38



Ungewöhnlich, anders, sympathisch. Dieser kleine Salon gehört

zu den beliebtesten in der Stadt, was auch am positiven Auftritt und dem netten Personal liegt, merkwürdigerweise in der Eisbranche eine Seltenheit. Wir haben dort erlebt, wie man eine Gurke so bearbeiten kann, dass daraus ein großartiges Eis wird. Überraschend gut auch das **Grüne Soße Eis, was wirklich selten gelingt**. Christina Sell und Markus Becker haben sich längst zwischen italienischem Eis, Konditoren-Eis und amerikanisch orientierter Power klug positionieren können. Wir mögen **Tonka-Eis, Mandarine Schmand, Basilikum Sahne, Quark Orange Holunder**

Leider wird mehr über die Preise geredet als über die Qualität. Wenn die Qualität stimmt, zahlt man auch gerne etwas mehr. Dennoch stimmt die Preispolitik der meisten Eismacher nicht. Natürlich sind die Energiekosten gestiegen und selbstverständlich auch die Rohkosten. Gute Pistazien muss man sich leisten wollen. Wenn man dann aber sieht, dass beim Pistazien-Eis keine Pistazien verwendet werden, sie aber schön grün aussehen, ist dies reine Gaukelei. Das gleiche gilt für das gedachte Prädikat „hausgemacht“. Viel zu oft werden die Eissorten aus fertigen Mischungen zusammengerührt und basieren nicht auf frischen Zutaten. Die Preise bewegen sich zwischen 2 und 4.50 € für eine Bestellung. Die Größen fallen so aus, dass man meist nur noch eine Portion bestellt – wegen des Preises, aber vor allem, weil man nicht mehr essen möchte. Darunter leidet die Vielfalt. Früher konnte man spielend drei Kugeln schaffen und hatte drei verschiedene Geschmackserlebnisse. Vor allem das ist der gravierende und kundenfeindliche Fehler an der neuen Preispolitik der Eismacher.

Ludwig Fienhold & BISS-Team

Fotos: Barbara Fienhold