

Leck mich! Neue, skurrile, bewährte Eissorten

Die Spitze des Eisbergs

Leck mich! Ruft es aus den Eissalons. Noch herrscht Eiszeit. Die Vielfalt wird immer größer. Japanische Sorten mit Fischgeschmack werden unseren Geschmackshorizont dabei sicher nicht erreichen, doch auch sonst tobt sich die Phantasie beim Eismachen aus. Alfons Schuhbeck will es nicht nur beim Kochen belassen, wer so einen guten Namen hat, der verkauft ihn auch gerne. In seinem Eissalon in der Münchner Innenstadt am Platzl gibt es außergewöhnliche Geschmacksrichtungen – Rosmarin, Basilikum, Ingwer und sogar Kümmel. Ob sich hierzulande Parmesan-Eis und solches aus Olivenöl auf dem Markt behaupten kann, wird sich zeigen. Grundsätzlich gilt: Erst probieren und dann meckern. Im US-Staat New Jersey wird mit Erlaubnis von Rockveteran Ozzy Osbourne die Eissorte „Ozzys fleischfressender Karottenkuchen“ verkauft, der nach Zimt, Karotten und Likör schmeckt.

Es musste ja so kommen, dass man aus dem Sommerdrink des Jahres, Aperol, auch ein Eis macht. Bei Alberto auf der Vilbeler Straße gibt es ein orangefarbenes *Spritz*-Eis, das seinem Namen Ehre macht und gerade an heißen Tagen besonders erfrischt, zumal es durch seine Orangebitternote nicht zu süß ausfällt. Der Eissalon gehört zu den ersten in Frankfurt und wird seit 1951 an gleicher Stelle betrieben. Inzwischen vom dritten Pächter, Guido Soldan, der die kleine Eisdiele mit angenehm freundlicher Gelassenheit führt. Kokos ist unser Favorit, doch auch Vanille, Pistazie, Panna Cotta, Sahne-Kirsch und Karamell sind eine Empfehlung.

Wenn es bei den Spitzen des Eisbergs so etwas wie einen Primus inter Pares gibt, dann gebührt Dell'Antone dieser Titel. Er ist ein authentischer Eismacher der alten Schule. Luca Dell'Antone und seine Frau Mariagrazia sind bei Kennern weit über die Stadtgrenzen



hinaus bekannt. Sie betreiben den Salon in Frankfurt-Preungesheim bereits seit 1966, Luca fing mit 15 Jahren als Eismacher an, inzwischen hat sein Sohn übernommen. In der kleinen Manufaktur entstehen Sorten von großer Natürlichkeit. Die Aromen sind fein herausgearbeitet und kommen nicht laut tönend daher. Der Zitrone merkt man die Frische und den Duft südtalienischer Herkunft an, Banane und Mango schmecken nach reiner Frucht. Auch bei der Farbe hilft Luca nicht nach, obwohl viele Gäste bei Banane gelb und bei Pistazien mehr grün erwarten. Pistazien-Eis und Nuss fallen hervorragend aus, bei Vanille werden Vanillestangen und keine Fakes verwendet. Einige solcher hervorragender klassischer Eisdielen mit traditionellem Bewusstsein möchte man sich auch mehr in der Innenstadt wünschen, doch da hat Italien an Boden verloren.

Den Eissalon Fontanella auf der Kaiserstraße gibt es schon seit 1957 in Frankfurt. Michelangelo Michielin führt den Betrieb mit seiner Frau und seinem Sohn nach den bewährten Rezepturen des traditionellen Eismacherhandwerks. Dabei setzt man auf Naturprodukte, die Erdbeeren kommen aus dem nahen Taunus, beim Vanille-Eis wird stangenweise frische Bourbon-Vanille verwendet. Die rund 30 Eissorten wechseln nach Saison, Melone gibt es dann, wenn Michelangelo sicher ist, dass auch die Produktqualität stimmt. Die Grundmasse für Haselnuss-Eis, Coppa d'oro, ist ein Spitzenerzeugnis, beim intensiv duftenden Amarena kommt man selbstverständlich ohne Farbstoffe aus. Die Basis für Mango-Eis ist ein Püree, wie bei manchen anderen Fruchtarten auch. Der Fruchtanteil beträgt mindestens 30

Prozent. Zur Eisherstellung werden im Fontanella grundsätzlich gefrorene Eier benutzt, da frische eine Salmonellengefahr bedeuten können. Bei der Herstellung hilft ein wunderbarer Oldtimer – die Cattabriga aus Bologna war die erste automatische Eismaschine mit Motor (vorher wurde ja alles handgerührt). Im Fontanella bekommt man eine erstklassige Qualität, was gerade bei den klassischen Sorten Vanille, Nuss, Schokolade oder Zitrone zu erleben ist. Doch auch Kokos oder Giotto aus weißer Schokolade, Nuss und Krokant schmecken besonders gut. Eine eigene Kreation ist der Tiroler Strudel, welcher aus 18 Zutaten besteht, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in Malagawein getränkte Rosinen.



Das Eis

Das Siena am Sandweg fällt durch Freundlichkeit und Qualität auf. Vanille, Kokos und Panna Cotta sind zum Dahinschmelzen. Im Eis-Café Christina an der Eckenheimer Landstraße enthalten einige Sorten wie Nuss und weiße Schokolade auch erkennbar die passenden Produktstückchen dazu. Gut sind Haselnuss, Karamell, Stracciatella, Dulce de Leche und Zuppa Englese. Dichte Cremigkeit und voller Geschmack zeichnen die Christina-Eissorten aus. Die Sahnigkeit sättigt aber schnell, beim guten Malaga-Eis mit großen leckeren Rosinen hat man das Gefühl gleich einen ganzen Eiskuchen zu essen.

Am Vanille-Eis erkennt man den Meister. Im Milano an der Schweizer Straße schmeckt es perfekt. Valentino di Pellegrin benutzt ein ordentliches Bündel hochpreisiger Tahiti-Vanille, das nach einmaligem Gebrauch wieder erneuert wird. Frische Eier, Milch, Sahne und Saccharose gehören dazu, aber ebenso ein Tauchgang mit Zitronenschalen, die der Masse den Eiergeschmack nehmen. Als Valentino das Geschäft 1954 von seinem Vater übernahm, war die Kugel noch für zehn Pfennige zu haben. Köstlich sind neben Vanille auch Erdbeere, Zitrone,

Mango, Banane, und Panna Cotta. Nahe der Kleinmarkthalle macht sich das Lädchen von Das Eis beliebt, vor allem das Apfel-Minze-Eis schmeckt. Man muss viel probieren, um seine Lieblingssorte zu finden, was aber dauern kann. Auch hier kosten die großen Kugeln zwei Euro, die Zunge ermüdet schnell, kleine Portionen würden mehr Vielfalt bieten. In Florenz kostet das normale Eis schon lange so viel – und Waffeln werden extra berechnet.

LF

Gute Eis-Adressen in Frankfurt

Dell'Antone, Weilbrunnstr. 5, Tel. 54 14 40.

Fontanella, Kaiserstr. 36, Tel. 24 24 70 72.

Siena, Sandweg 1, Tel. 494 05 79,

Christina, Eckenheimer Landstr. 80/Ecke Wielandstr, Tel. 59 84 52.

Alberto, Vilbeler Str. 34, Tel. 28 45 89.

Milano, Schweizer Str. 22, Tel. 61 38 23.

Mini-Milano, Schweizer Str. 69.

Das Eis, Hasengasse 1-3, Tel. 74 73 14 09.