

Weniger Office, mehr Offensive: Interview mit der neuen Direktorin des Jumeirah

Was kann Daniela Fette-Rakowski besser machen? Gastgeber-Qualitäten sind gefragt.

Das Lokal Garibaldi von Jan Mai wurde geschlossen

Der Mord-Prozess gegen den Betreiber geht weiter.

Restaurantkritik: Aureus im Frankfurter Goldmuseum

Es ist nicht alles Gold, was glänzt.

Endless Summer: Urlaubsweine

aus Portugal und Spanien

Der Sommer geht weiter im Weinbistro gang & gäbe an der Mainpromenade in Frankfurt.

Bethmannstraße Frankfurt: Ein neues Gastro-Quartier entsteht

Bar-Restaurant Sensasion und Café Dalma haben eröffnet.

Lunch mit Jaguar: Automobilmesse kulinarisch

Das mobile Restaurant von Thomas Funke & Soul Food ist auch bei der IAA in Frankfurt im Einsatz, ohne Benzin oder Diesel, aber mit Sprit.

Eiszeit: Top Ten Frankfurt



Die Komiker unter den Eissalons, die mit koboldblauem Schlumpf-Eis locken wollen, werden immer weniger. Man besinnt sich wieder mehr auf klassische Sorten oder entwirft neue, die aber seriös ausfallen. Birnen-Eis mit Parmesanspänen ist eine naheliegende Kombination, die toll schmecken kann – jetzt auch bei Christina in Frankfurt, davor nur in München, wo es selbstredend auch Bier- und Weißwurst-Eis gibt und Alfons Schuhbeck ein Kaiserschmarrn-Eis offeriert. In Frankfurt sind jedoch auch fabelhafte Kreationen zu bekommen: Umwerfend leckeres Eis aus Guave, Maracuja und Limette und super erfrischendes Basilikum-Zitrone sowie extrem gutes Karamell mit Fleur de Sel. Alle drei sind im Milano an der Schweizer Straße zu haben. Dort trifft man mit diesen Sorten auf die Spitze des Eisbergs, zu der aber mit der Gesamtleistung das neue Eis-Café Pavone gegenüber der EZB gehört. Bei Pavone kultiviert man die klassischen Sorten wie Vanille und Pistazie und zählt zu den ganz ganz wenigen, die noch frische Früchte für ihr Eis verwenden.

Die Spreu vom Weizen trennt sich auch beim Pistazien-Eis, bei dem sehr oft Mandeln verwendet werden und Spinat oder anderes zum Färben. Denn echtes Pistazien-Eis ist nicht grün, sondern geht eher ins Beigebraune. Gute Pistazien sind nicht gerade preiswert und kosten mindestens 50 Euro das Kilo, weshalb billige Varianten vorgezogen werden. Eine Täuschung liegt zumeist auch bei Bananen-Eis vor, das keineswegs gelb

ausfallen muss, wie viele glauben. 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. Wer also gelbes Bananen-Eis und grünes Pistazien-Eis sieht, sollte gewarnt sein. Außerdem: Eis mit Substanz schmilzt weniger schnell als dünnes wässriges. All die genannten Qualitätskriterien erfüllt Pavone mit seinen Eis-Sorten, es gibt richtiges Pistazien-Eis und selbst das von uns meist vernachlässigte Bananen-Eis schmeckt hier hervorragend. Wir haben bei Pavone so gut wie alle Sorten probiert und sind durchweg begeistert, wobei es einige Favoriten gibt (siehe Top Ten). Auffällig: In den meisten Eis-Salons herrscht schlechte Laune und kein kundenorientierter Service. Zu oft wird man mit eiskalter Mimik abgefertigt. Auch das ist bei Pavone anders.

Top Ten Eis Frankfurt

Nr. 1 Pavone

Ostend, Sonnemannstr. 77, gegenüber EZB

Niemand zeigt derzeit eine solch zuverlässige Qualität wie Pavone. Alle Sorten werden direkt im Eis-Café vor den Augen der Gäste zubereitet. Das Vanille-Eis mit Tahiti-Vanille und frischen Eiern ist erste Klasse. Haselnuss, (echte) Pistazie und Stracciatella gehören zu den allerbesten ihrer Art. Aber auch die Fruchtsorten sind besonders gut: Heidelbeere, Wassermelone, Erdbeere, Himbeere, Banane, Zitrone, Mango sowie Kokos. Kompetenter und freundlicher Service.

Nr. 2 Milano

Sachsenhausen, Schweizer Str. 22

Die neue Melange aus Guave, Maracuja und Limette sowie Karamell mit Fleur de Sel sind famos, auch Basilikum mit Zitrone muss man probiert haben. Leider fehlt es an Kontinuität. Wir haben wiederholt ein enormes Gefälle in der Qualität erlebt, gerade bei den klassischen Sorten wie Vanille und Pistazie. Beide schmeckten extrem leblos und nach Fertigpaste. Wie kann das sein? Im Gegensatz zu früher, wo nur der Chef selbst Hand anlegte, müssen wohl inzwischen verschiedene Eismacher am Werk sein. Mögen sie auch nach gleichen oder ähnlichen Rezepturen arbeiten, es kommt sehr oft zu ganz unterschiedlichen Resultaten. Man kann sein Eis jetzt auch in der Waffel an ausgewiesenen Sitzplätzen und an der Holztheke (Raucher) genießen.

Nr. 3 Siena

Nähe Zoo, Sandweg 1

Vanille, Kokos, Panna Cotta und vieles mehr sind zum Dahinschmelzen. Seit vielen Jahren von zuverlässiger Qualität. Freundlicher Service.

Nr. 4 Michielin

Nordend-West, Eschersheimer Landstr. 46

Ein Eis wie aus Großmutters Zeit. Authentisch, klar in der Aussage und einfach wunderbar altmodisch. Haselnuss, Vanille, Erdbeere, Blutorange, Pfirsich, Pflaume, Zitronen-Eis aus sizilianischen Limonen sowie Tartufo, Pistazie und Cooky. Schöne Idee: Man kann sich für 30 Cent mit kleinen Portionen durchs Sortiment probieren.

Nr. 5 Fontanella

Bahnhofsviertel, Kaiserstr. 36,

Das Eis „Tiroler Strudel“ ist unser Favorit, es besteht aus 18 verschiedenen Zutaten, darunter Apfel, Zimt, Kokos sowie in

Malagawein getränkte Rosinen. Giotto und Kokos sind ebenfalls eine besondere Empfehlungen, außerdem viele traditionelle Sorten wie Vanille, Haselnuss und Amarena.

Nr. 6 Christina

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

Lecker sind 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.

Nr. 7 Dell'Antone

Preungesheim, Weilbrunnstr. 5

Der Zitrone merkt man die Frische und den Duft südtalienischer Herkunft an, Banane und Mango schmecken nach reiner Frucht. Auch bei der Farbe hilft die Familie Dell'Antone nicht nach, obwohl viele Gäste bei Banane gelb und bei Pistazien mehr grün erwarten. Pistazien-Eis und Nuss-Eis fallen hervorragend aus, bei Vanille werden Vanillestangen und keine Fakes verwendet. Warum schmecken aber manche Sorten süßer als früher

Nr. 8 Dazzi

Innenstadt, Nahe Konstabler Wache, Vilbeler Str. 34

Vanille und Pistazie sind eine Empfehlung, auch Sahne-Kirsch und Karamell. Sonst in der Qualität recht unterschiedlich.

Nr. 9 L'Incontro

Sachsenhausen, Darmstädter Landstr. 50

Uncharmante Lage, aber solides Eis, vor allem die klassischen Sorten.

Nr. 10 Olimpio

Nordend-West, Oeder Weg 58

Traditionelle Sorten und Joghurt-Himbeer sind gut. Sonst wirkt hier alles etwas leidenschaftslos.

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