

# Neuer Küchenchef für Schlosshotel Kronberg

Wird jetzt alles besser? Sternekoch Jörg Lawrenz macht Hoffnung auf neuen Schwung.

---

## Giocanti: Unser Wein des Monats

Es gibt gute Weine, es gibt sehr gute Weine. Und es gibt Weine, ohne die man nicht mehr leben möchte. Genau diese stellen wir in unserer neuen Serie vor. Den Anfang macht die Domaine Giocanti aus dem Roussillon.

---

## Die großen kulinarischen Dummheiten

Die Macken der Gastronomie: Fatal banal und mit haftender Beschränkung.

---

# Udo Lindenberg: Vom Liftboy zum Rocker

Der Musiker begann ganz klein im Breidenbacher Hof in Düsseldorf. Und kann sich jetzt die Präsidentensuite leisten.

---

# Cappuccino: Wo Kaffee die Bohne wert ist

Top Ten Rhein-Main. Der große Tassen-Test. Aktualisiert im Juli 2019.

---

# 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 Großmutter's 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 Zitronen-Basilikum.

## **Nr. 7 Dell'Antone**

Preungesheim, Weilbrunnstr. 5

Der Zitronen merkt man die Frische und den Duft süditalienischer 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.

---

# Prosecco: Perle oder Schaumsläger?



Weingut Nino Franco

Prosecco ist der Durst des Sommers, die Sehnsucht nach dem Lebensgefühl der Leichtigkeit. Dieser Schaumwein verheißt Urlaub, Sonne, Unbeschwertheit. Durch seinen mäßigen Alkoholgehalt macht er weder den Kopf breit, noch die Beine bleiern, sondern verhilft eher zu einer lässigen Beschwingtheit. Doch vieles, was unter dem Namen Prosecco den Markt überschwemmt, lässt die Zunge in seichtem Gewässer baden

Prosecco ist nicht per se ein sektähnliches Getränk. Es gibt ihn in drei Varianten – als stillen Wein (Tranquillo), leichten Perlwein (Frizzante) und Schaumwein (Spumante). Die allen geschmackgebende Prosecco-Traube (seit fünf Jahren heißt

diese Glera, was sich aber niemand merken will) wächst in den Voralpen der venezianischen Provinz Treviso auf 4.300 Hektar Rebland rund um Valdobbiadene und Conegliano. In den 15 Orten des Anbaugebietes leben rund 3.800 Prosecco-Erzeuger, darunter aber nur einige hundert Prosecco-Winzer im guten handwerklichen Sinn. Einige von ihnen ragen mit ihren Produkten heraus: der leise Valeriano Bortolin, die kreativen Brüder Adami, der weltmännische Primo Franco. Der ideale Prosecco ist feinperlig, frisch und angenehm leicht fruchtig. Er vermag mit dezenten Aromen aus Äpfeln, Akazien, Wiesenblumen und Mandeln zu erfreuen, wobei einige recht exotische Blüten treiben und nach Pfirsich, Ananas, Banane und Rose duften können. Je vielfältiger das Früchte- und Blumen-Bouquet, desto aufregender der Geschmack, der bei vielen weniger sorgfältig produzierten Weinen allerdings flach und eindimensional ausfällt.



Prosecco-Zentrum Valdobbiadene

Worin aber liegt das Geheimnis der enormen Beliebtheit von Prosecco? Er ist unkompliziert, säurearm und belastet mit seinen meist elf Prozent Alkohol auch nicht so sehr den Kopf. Prosecco macht nicht satt wie manch anderer schäumende Wein und steht im Ruf, leicht und bekömmlich zu sein. Als Aperitif regt er den Appetit an und passt zu Pasta, Polenta und

Risotto, zu Fisch, Salaten und Salami. In Venetien trinkt man ihn ganz unbenommen zum Frühstück.

Und noch ein anderer, wenn inzwischen auch nicht mehr stimmiger Grund, lässt viele zum Prosecco greifen. Was hier zu Lande in vielen Lokalen glasweise an Champagner und Sekt angeboten wird, überzeugt oft nicht und ist obendrein zu hoch kalkuliert. Da kommt der Prosecco gerade recht, selbst wenn er nurmehr ein Schaumschläger ist. In Deutschland ist die Gewinnspanne trotz der auf Spumante erhobenen Sektsteuer von 1,36 € nicht unbeträchtlich. In den Lokalen Trevisos kostet ein Glas Prosecco meist zwei bis drei Euro, bei uns in der Regel zwischen fünf und acht Euro. In Deutschland fragen die Gäste selten den Kellner, welchen Prosecco er den aufzutischen gedenkt und scheinen mit jeder Plörre zufrieden zu sein. Sonst würde auch nicht so oft Flaues ausgeschenkt, vielfach ein Frizzante, der jedem wie abgestanden erscheinen muss, oder ein schwaches No-Name-Produkt. Auf der anderen Seite reagiert der Service oft mit Unverständnis auf Nachfragen und weiß nichts über den jeweiligen Hausprosecco – gerade in italienischen Lokalen. Nicht selten hört man als Antwort, dass Prosecco aus Italien käme. Na, da sind wir ja einigermaßen beruhigt.

LF

## **BISS PROSECCO TOP TWENTY**

1. *Nino Franco*
2. *Valeriano Bortolin*
3. *Le Colture*
4. *Merotto*
5. *Canevel*
6. *Adami*

7. *Villa Sandi*
8. *Bisol – Vigneti del Fol Extra Dry*
9. *Ruggeri – Vecchie Viti Brut*
10. *Daldin Brut*
11. *Collalto*
12. *Bortolomiol*
13. *Casa de Milan*
14. *Bortolotti*
15. *Casalini*
16. *Drusian*
17. *Pietro Bernardi*
18. *Case Bianche*
19. *La Tordera*
20. *La Farra*

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

---

# Der neue Trend: Hybrid Food

Christian Senff will Zwitter-Snacks auch in Deutschland beliebt machen und plant einen kreativen Food Markt nach New Yorker Mundart.

---

# Endlich gute spanische Weine

Das Asador el Toro ist das interessanteste spanische Restaurant in der Rhein-Main-Region. Dort gibt es Spitzenweine, ungewöhnliches Fleisch und eine Küchenparty Deluxe.

---

# Hirschkäfer sind keine Delikatesse mehr

Im Großstadtschungel geht manches unter, vor allem Lebewesen ohne Lobby.