

JULIA SÖHNGEN
BERND BUCHTERKIRCH

101 GENUSSORTE



IN
FRANKFURT

SOCIETÄTS
VERLAG

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2021 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Bruno Dorn, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: shutterstock – GoodStudio & ivector
Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany 2021

ISBN 978-3-95542-411-4



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	11
---------------	----

Kaffee und mehr

01 Anna Reckmann Pâtisserie Chocolaterie	13
02 Bio-Rösterei und Café Basaglia	15
03 Bitter und Zart	17
04 Café Kreiner	19
05 Espresso Espresso	21
06 Wacker's Kaffee	23
07 Keil Süßwaren	25
08 Phoenix Tea - Salon de Thé	27

Eis-Zeit

09 Aroma Eismanufaktur	29
10 Bizziiice	31
11 Eissalon Firenze	33

Auf die Hand

12 Aroma	35
13 Das Dönerboot	37
14 Gref-Völsings	39
15 Cişköttem	41
16 Best Worscht in Town	43
17 SuperKato	45

Von bodenständig bis Sterneküche

18 Bornheimer Ratskeller	47
19 Daheim im Lorsbacher Thal	49
20 Fischhaus Prinz	51
21 Lafleur	53
22 Pasta Davini	55

Kulinarische Weltreise

23	Gewürz- und Teehaus Schnorr	57
24	Fattoria La Vialla- Die Speisekammer	59
25	Migdal	61
26	Wo der Frischegenuss zu Hause ist	63
27	Ponto Brasil & Latino	65
28	Der Bauch der Stadt	67
29	Zerouali	69
30	Käseladen 34	71

Hochprozentiges

31	Apfelweinhandlung JB	73
32	BrauStil	75
33	Embury Bar	77
34	Genusserie	79
35	Marmion Bar im Hotel „Lindley Lindenberg“	81
36	Whisky for Life	83
37	wineBANK Frankfurt	85

Ausflüge für Genießer

38	Dottenfelder Hof	87
39	Obsthof am Steinberg	89
40	Restaurant Feldberger	91
41	Schloss Johannisberg	93
42	Schlosshotel Kronberg	95

Auf Entdeckungstour

43	Schloss Büdingen	97
44	Frankfurter Friedhöfe	99
45	Hiesige Mittelgebirge	101
46	Kloster Eberbach	103
47	Mathildenhöhe und mehr	105
48	Palmengarten Frankfurt	107
49	Burg Ronneburg	109
50	Schloss Freudenberg	111

51	François-Blanc-Spielbank Bad Homburg	113
52	Regionalpark Portal - Weilbacher Kiesgruben	115
53	Zoo Frankfurt	117

Einblicke - Ausblicke

54	Besucherterrasse am Flughafen Frankfurt	119
55	Ebbelwei-Express	121
56	Großer Feldberg	123
57	Goetheturm	125
58	Klassikstadt	127
59	Lohrberg Frankfurt	129
60	Main Tower mit Aussichtsplattform	131
61	Neue Altstadt	133
62	Nerobergbahn Wiesbaden	135

Aktiv

63	Hafenpark am Main	137
64	Sportpark Kelkheim	139
65	Flipper- und Arcademuseum Seligenstadt	141
66	Sport in Frankfurt	143
67	Tanzen in Frankfurt	145

Nah am Wasser

68	Licht- und Luftbad	147
69	Orange Beach	149
70	Primus-Linie und Mainfähre Höchst	151
71	Stand-up-Paddling (SUP)	153

Gute Zeiten

72	Bellari Frankfurt	155
73	Hamam im The Spa im Steigenberger Frankfurter Hof	157
74	Kur-Royal Day Spa Bad Homburg	159
75	Ort der Stille im Innenhof der Frankfurter Liebfrauenkirche	161
76	Sabai Thai Spa	163

Kultouren

77	Besondere Lichtspielhäuser	165
78	Die Schmiere	167
79	The English Theatre Frankfurt	169
80	Frankfurter Bürgerstiftung Holzhausenschlösschen	171
81	Frankfurter Goethehaus	173
82	Frankfurter Museumslandschaft	175
83	Frankfurter Volksbühne	177
84	Literaturhaus Frankfurt	179
85	Jazzkeller	181
86	Oper und mehr	182
87	Rheingau Musik Festival	185
88	Tigerpalast	187

Gönn Dir!

89	Blumenbar	189
90	Flohmärkte und Antiquariate	191
91	Hayashi	193
92	Idüll Design, Story, Space	195
93	Hedy Schuhmacherei	197
94	H. Hardy	199
95	Juwelier Friedrich	201
96	Quartier Frau	203
97	Tsatsas	205

Leidenschaften

98	Grande Opera - Home of Fetish People	207
99	Inside Her	209
100	Sündige Mode	211
101	Transnormal	213
	Die Autoren	215
	Bildnachweis	217

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

„wer nicht genießt, ist ungenießbar!“, das wusste schon Friedrich Schiller. Tatsächlich ist Genuss ein elementarer Teil unseres Lebens und damit eigentlich keine Besonderheit.

Eigentlich ... Denn leider gelingt es wohl den meisten von uns im oftmals stressigen Alltag, getrieben von dem Gedanken an Effizienz, dem Druck ständiger Erreichbarkeit und dem Streben nach vermeintlicher Perfektion, immer seltener, etwas zu genießen und loszulassen. Dabei tut es so unglaublich gut, sich etwas zu gönnen! Übrigens sollten wir das ruhig häufiger tun, denn Studien zeigen, dass Freude und Genuss auf ganz beachtliche Weise zu unserem körperlichen wie geistigen Wohlbefinden beitragen.

Aber wo anfangen? Denn es gibt so vieles, was uns guttut. Das, was man genießt, kann individuell sehr verschieden sein - ein gutes Essen, ein Theaterbesuch, eine Ausstellung, der Kurzurlaub im Wellnesstempel, ein neues Paar Schuhe ... Aber egal was es ist, Genuss ist immer sinnlich und lustvoll, eine Verführung.

Rund um die Mainmetropole gibt es eine Menge Möglichkeiten für solche Erlebnisse. Und so haben wir uns für die „101 Genussorte in Frankfurt“ auf die Suche nach Orten begeben, die den unterschiedlichsten Sinnesfreuden frönen.

Kommen Sie mit uns auf Entdeckungstour, lernen Sie die Stadt und die Region ein weiteres Mal neu kennen und lassen Sie sich von den vielfältigen Facetten des Genusses überraschen, die Frankfurt und das Rhein-Main-Gebiet bereithalten.

Julia Söhngen und Bernd Buchterkirch



A RECKMANN Pâtisserie · C

ANNA RECKMANN
Pâtisserie · Chocolaterie

Oben Sie laßt hier zu
fahren!



EIS

Erdbeere
Saltkaramell
Zitronenzerbüschel
Walnuss
Mango-Mandarine
Erdbeer-Tonke
Himbeer
Bananenmilch
Schoko
Kokos

Kugel, 1,00 €

ANNA RECKMANN
Pâtisserie · Chocolaterie

Kaffee Corne	2,30 €
Capuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,00 €
doppio Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Hot & Spicy Macchiato	3,00 €
Affogato (Espresso-Tiramisu)	3,00 €
Tee (warm & kalt) Tiramisu Macchiato	3,00 €
dicke SCHOKOLADE Brot	
Vanille	2,00 €
Banane	3,00 €
300g Schokolade 1,00 €	



01 Hohe Konditorkunst

Anna Reckmann Pâtisserie Chocolaterie

Ursprünglich war Anna Reckmann promovierte Chemikerin und leitete ein Labor in einem internationalen Konzern. Doch wirklich zufrieden war sie damit nicht. Und so machte sie ihre Leidenschaft zum Beruf, ging nach Paris und lernte hier das Konditorhandwerk von der Pike auf - und stellte fest, dass auch hier die Chemie und Physik einen nicht ganz unwichtigen Anteil an den süßen Köstlichkeiten haben. Sei es der Aufbau der süßen Kreationen, bei dem verschiedene Texturen zu einem neuen Ganzen zusammengeführt werden, sei es die geschmackliche Explosion, die beim Zusammentreffen der unterschiedlichen Komponenten entsteht. Das war es dann aber auch schon, was das Chemische betrifft, denn die Konditorin legt höchsten Wert auf natürliche Zutaten, teils sogar aus eigenem Anbau.

Zurück in Frankfurt, erfüllte sie sich schließlich den Traum von einem eigenen Laden auf dem Reuterweg. Hier findet man von Törtchen und Tartes über Schokoladen und Pralinen bis hin zu Macarons ein breites Spektrum an Dessertspezialitäten, die nicht nur geschmacklich auf höchstem Niveau angesiedelt sind, sondern schon allein durch ihre Optik für offene Münder sorgen. Wie außerordentlich praktisch und köstlich, wenn diese dann beim Probieren der Offenbarungen aus der Theke wieder geschlossen werden - manch einer bleibt danach allerdings sprachlos zurück. Einmal verführt, möchte man ganz sicher immer mehr. Wie gut, dass das Reckmann'sche Universum nicht so schnell durchprobiert ist. Und es kommt immer wieder Neues hinzu, denn die Patissière tüftelt unermüdlich an neuen Kreationen aus bekannten und weniger bekannten Aromen, mit denen sie immer wieder überrascht, zum Beispiel mit Eis aus eigener Herstellung, das Anna Reckmann zunächst während der Sommermonate in ihr wechselndes Sortiment aufgenommen hat.

Reuterweg 69, 60323 Frankfurt am Main, www.annareckmann.com

A photograph of an antique jewelry display. The top and bottom edges show a wooden tray filled with various gold-colored items, including rings, pendants, and coins. The central area is a light blue background with a large, scalloped-edged orange circle. Inside the circle is a white diamond-shaped lattice pattern. The word "Antiques" is written across the center in a dark, serif font, with only the letters "ntersale" being clearly visible.

ntersale

02 Ganz besonders gut

Bio-Rösterei und Café Basaglia

Der Kaffee aus der Bio-Rösterei Basaglia ist besonders - auf vielerlei Art. Es geht um Geschmack, um besondere Bohnen, die Kunst des Röstens und, und, und.

Dazu gibt es kleinere und größere Köstlichkeiten, die wunderbar zu den Kaffeespezialitäten passen. Während sich in der Mainzer Landstraße vor allem die Angestellten aus den angrenzenden Büros morgens und mittags zur Kaffeepause einfinden, gilt das „Café Basaglia“ als Treffpunkt für die Nachbarschaft. Einerseits gibt es hier selbstverständlich Kaffee, andererseits ist auch Herzhaftes und Süßes aus eigener Herstellung im Angebot. Fast alles in Bio-Qualität und aus regionalen Lebensmitteln, teilweise sogar selbst erwirtschaftet von den eigenen Streuobstwiesen. So gibt es auch Säfte, Apfelweine, Essige oder den „Frankfurter Stadthonig“, der ebenfalls in Bio-Qualität produziert wird.

Ach ja, Basaglia ist übrigens die einzige Frankfurter Rösterei, die ausschließlich Bio-Kaffee verarbeitet. Gleichzeitig ist Basaglia ein Projekt des Frankfurter Vereins für soziale Heimstätten. Er bietet seelisch behinderten Menschen Struktur und Beschäftigung und den Mitarbeitern berufliche Orientierung, Qualifizierung, angepasste und anspruchsvolle Arbeit. Der Name geht auf den italienischen Psychiater Franco Basaglia zurück, einer der Begründer der demokratischen Psychiatrie Italiens, der sich zeit seines Lebens für die Rückführung psychisch kranker Menschen in die Gesellschaft einsetzte und die Schließung der italienischen Nervenheilstätten erwirkte, in denen bis Ende der 1970er Jahre katastrophale Zustände herrschten. Kaffeetrinken und mit Genuss Gutes tun, geht es besser?

Mainzer Landstraße 233, 60326 Frankfurt am Main (Rösterei)

Eschersheimer Landstraße 65, 60322 Frankfurt am Main (Café)

Frankfurter Salon, Braubachstraße 32, 60311 Frankfurt am Main (Volksküche), www.cafebasaglia.de



BITTER ZART



03 Süße Träume

Bitter und Zart

Was 2003 als - Achtung, Wortspiel - Schokolädchen unweit des Doms begann, hat sich zu einem regelrechten Kosmos ausgeweitet, in dem sich alles um die zartschmelzende Süßigkeit und das Genießen derselben dreht. Hier findet man handgeschöpfte Schokolade aus Deutschland, Frankreich, Belgien und Italien, Aufstriche, Tees, wunderbar nostalgische Süßigkeiten, allerlei Lakritziges, Trüffel und Pralinen, Karamell, süße Ideen zum Verschenken oder zum Selbstgenießen!

Doch nicht nur das käuflich zu erwerbende Angebot ist ein Genuss, eine wahre Freude ist auch das Ambiente der Chokolaterie und des angrenzenden Cafés, pardon, Salons, in dem man die schokoladigen Köstlichkeiten von nebenan verkosten kann. Darüber hinaus findet man hier auch wunderbare hausgemachte Kuchen und Torten oder Macarons - und nicht zu vergessen die heiße Schokolade, in der buchstäblich der Löffel steckenbleibt. Herzhafte Bistrot-Kleinigkeiten gibt es auch, sodass man hier wunderbar die Mittagspause verbringen oder sich während des Einkaufens stärken kann. Schwelgerisch bis ins noch so kleine Detail haben sich Gaby Fürstenberger und Sabine Seidel mit „Bitter und Zart“ ihren ganz eigenen Traum verwirklicht und bringen sämtliche Köstlichkeiten und Besonderheiten zusammen, die sich bei ihrer sprichwörtlichen Trüffelsuche auftun - sofern sie den hohen Qualitätsansprüchen der beiden Schokodamen genügen. Ein Highlight ist zudem jedes Mal die Schaufensterdekoration, auf die sie ihr besonderes Augenmerk legen und an der sich nicht nur Kinder die Nase plattdrücken.

Braubachstraße 14, 60311 Frankfurt am Main, www.bitterundzart.de



04 Unbeirrbar traditionell

Café Kreiner

„Süßes seit 1905“ - dafür ist das Traditionscafé mitten in der Königsteiner Fußgängerzone, am Fuße der Burg, bekannt. Im Stil der Wiener Kaffeehäuser gehalten versteht man sich hier vortrefflich auf die süße Handwerkskunst - nicht ohne Grund wird das Haus in der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eine der 100 Top-Adressen für Kaffeegenießer empfohlen. Roter Samt, dunkle Holzvertäfelung, alte Gemälde - in dem inhabergeführten Familienbetrieb tickt die Uhr wohltuend geruhsam. Und das ist auch gut so, schließlich braucht man Zeit, sich durch das umfangreiche Angebot aus der Pâtisserie zu schlemmen. Man könnte den Tag direkt mit einem Frühstück beginnen, doch auch bereits hier hat man die Qual der Wahl. Ein Glück, dass die erste Mahlzeit des Tages bis 18 Uhr serviert wird!

Zur Kaffeezeit gönnt man sich dann eine der traumhaften Tortenkreationen, für die „der Kreiner“ weit über die Grenzen des Taunus bekannt ist - ob Obst-, Sahne-, Buttercremetorte oder doch lieber klassischer Blechkuchen, hier findet jeder etwas, um das Nachmittagstief auf süße Weise zu überwinden. Und auch, wer auf der Suche nach einer süßen Kreation für einen besonderen Anlass ist - sei es eine Hochzeit, eine Taufe, ein Geburtstag oder das Firmenjubiläum -, die Ideen der hiesigen Konditoren sind schier unendlich. Ein ganz besonderes Vergnügen, und das nicht nur während der Sommermonate, sind übrigens die zartschmelzenden Eiskreationen aus richtigem Konditoreneis!

Ein Ausflug nach Königstein lohnt immer - auch wegen der wunderschönen Umgebung. Gekrönt wird dieser vorher oder nachher, na klar, mit einem Besuch beim Kreiner!

Hauptstraße 10, 61462 Königstein in Taunus, www.cafe-kreiner.de



05 Kurz und gut

Espresso Espresso

So klein die Tasse auch sein mag - ein guter Espresso hat es in sich. Auf's Wesentliche konzentriert, bietet er eine regelrechte Geschmacksexplosion, neue Energie und einen spontanen Kurztrip nach Italien, woher die Kaffeespezialität ursprünglich stammt. Mit Schnelligkeit hat der Shot dabei tatsächlich rein gar nichts zu tun, wengleich sich auch ein weit verbreiteter Irrtum hält, der behauptet, diese finde sich im Namen des Heißgetränks wieder. Wahrscheinlicher ist, dass es nur einen kurzen Moment braucht, um das Tässchen zu leeren. Das ist zwar teilweise richtig, aber dann auch wieder nicht. Zumindest, wenn wir die Bezeichnung etymologisch betrachten. Dann kommt man nämlich - und das tatsächlich schnell - zum italienischen Ausdruck „espressivo“, eine Ableitung des Verbs „esprimere“, was so viel wie „ausdrücken von Gefühl“, quasi im Sinne von „ausdrücklich, explizit“, meint. Und so wird aus dem „caffè espresso“ ein Kaffee, der ganz speziell und mit Hingabe für den jeweiligen Gast zubereitet wurde.

Genau das haben die beiden Macher der kleinen, feinen Espresso-Bar in der Frankfurter Braubachstraße, Paul und Bared, verinnerlicht - fast hätte ich geschrieben: ganz sicher mit dem ersten Espressoschluck aufgesaugt. Sie lieben es, Gastgeber zu sein, und zelebrieren den besonderen Kaffeegenuss ohne Chichi, aber dem gewissen Etwas, mit ihren ausgesuchten Kaffeesorten, mit ihrer gastfreundlichen Art, mit dem wunderbar unaufgeregten Ambiente, in dem rohe Wände auf warme Holztöne und traditionell anmutende Fliesen treffen. Ach, hier stimmt einfach alles. Am späten Nachmittag verwandelt sich der ehemalige Briefmarkenladen übrigens in eine Aperitivo-Bar mit köstlichen Weinen, ausgewählten Alkoholika, Panini, hervorragendem Käse und Charcuterie - kann man den (Arbeits-)Tag geschmackvoller ausklingen lassen?

Braubachstraße 28, 60311 Frankfurt am Main

Kaffee aus eigener Rösterei

766



PAPUA NEW
GUINEA
RAW WASHED
COFFEE
CLEAN SOUND

STIC

Wlacker's Kaffee
Wiener
Meister
Mischung
Aroma
10,40 €

Wlacker's Kaffee
Brasil Santos
hell geröstet, aromatisch,
kaum Säure
500 gr 8,80 €

Wlacker's Kaffee
Äthiopischer
Hochlandkaffee
Sidamo
elegant, würzig, weiche Säure
500 gr

Wlacker's Kaffee
Papua Neu Guinea
edle Säure, kräftig würzig,
fruchtige Aromen
500 gr €11,80

Wlacker's Kaffee
Fair-Misc
kräftig, ausgewogen,
etwas Säure
500 gr



06 Eine Institution

Wacker's Kaffee

68 Kaffeeröstereien gab es in Frankfurt bis in die 1960er Jahre. Übrig geblieben sind drei. Eine davon gehört zum „Kaffee Wacker“. „Café Wacker“ sagt in Frankfurt niemand, obwohl das 1914 von Luise Wacker gegründete Unternehmen, in dem mittlerweile sogar schon die vierte Generation tatkräftig am Werke ist, jedem Kaffeehaus alle Ehre macht: ein „Caféchen“ in einem Einzelhandelsgeschäft, wo stets und ständig die Sitzplätze rar sind. Doch das macht nichts. Bis auf die Straße stehen die Leute vor dem sogenannten „Stammhaus“ um die Mittagszeit Schlange - sommers wie winters.

Es sind Banker, Nachbarn, Studenten, Mütter, Börsianer, Rentner, Handwerker - Frankfurter eben. Menschen, die sonst immer in Eile sind, kommen hier zur Ruhe. Haben plötzlich Zeit und warten auf ihre Tasse frisch gebrühten Bohnenkaffee und ein Lächeln - denn das gibt es gratis dazu. Sie warten gerne, auch wenn der Genuss manchmal nur zwei, drei kleine Espresso-Schlucke lang ist, ein Vielfaches weniger als die Zeit, die es dafür anzustehen galt. Doch für den Genuss des vielleicht besten Kaffees der Stadt nimmt man diese Unannehmlichkeiten gerne in Kauf - wobei, wirklich unangenehm ist es ja nicht. Eben weil es so eng ist im Wacker, kommt man ins Gespräch. Und hat man es erst einmal zu der kleinen Kaffeetheke geschafft, muss man auch schon wieder den Weg zurück antreten, in den Händen den Kaffee balancierend, um irgendwo draußen einen Platz zu ergattern. Und sei es auf der gegenüberliegenden Mauer am Parkhaus Hauptwache. Dabei rempelt man unvermeidbar an die anderen Wartenden. Aber auch das scheint niemanden zu stören. „Tschuldigung, Sorry, Pardon, Verzeihung.“ So ist das eben im Wacker.

Kornmarkt 9, 60311 Frankfurt am Main, www.wackerskaffee.de



07 Küsse und mehr

Keil Süßwaren

Die kleinste Schokokussfabrik der Welt befindet sich wahrscheinlich in der Wetterau, genauer in Schotten-Wingertshausen im Vogelsbergkreis. Gerade einmal 30 Quadratmeter ist die „Backstube“ groß, in der in familiärer Handarbeit jeden Tag gut und gerne 7.000 süße Küsse in über 60 verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden. Neben dem „normalen“ Schokokuss gibt es hier unter anderem solche, die nach Mokka, Banane, Kokos, Vanille, Zimt, Himbeer, Waldmeister, Eierlikör, Zitrone und mehr schmecken. Verziert mit farbigen Streuseln, Gummibärchen, Krokant, Nüssen, Kokosraspeln, Schokospänen, Knisterzucker und vielem mehr. Mal in der klassisch-runden Bergform, mal als Schaumzapfen - hier gibt es nichts, was es nicht gibt, unverkennbar am typischen Schaumkrönchen. 1987 hat der gelernte Konditormeister Wolfgang Keil die Produktion übernommen und perfektioniert.

Übrigens kann man die luftigen Süßigkeiten nicht nur frisch ab Werk einkaufen. Nach Voranmeldung ist auch ein Besuch in der Produktion möglich, bei der die Besucher den Konditoren über die Schulter schauen dürfen. Und weil bei „Keil Süßwaren“ tatsächlich alles Handarbeit ist, können selbstverständlich auch Eigenkreationen und Sonderwünsche und -größen zu verschiedenen Anlässen erfüllt werden, sogar mit Aufschrift, sodass man tatsächlich ein ganz persönliches Geschenk überreichen kann.

*Untere Weinbergstraße 5, 63679 Schotten-Wingershausen,
www.keil-suesswaren.de*

PHOENIX TEA

Salon de Thé

