

Frankfurt, du bist ja so süß!

Pâtisseries und Pralinen-Manufakturen erobern die Stadt

orten, Pralinen, Waffeln, Eis, Kuchen mit Cremehaube oder ohne. Liebe Frankfurter, vergessen Sie das Kalorienzählen und schalten Sie um auf Genuss! Wir stellen Ihnen die süßesten Untersuchungen der Stadt vor.

Frankfurt. „Essen Sie mal einen deutschen Kuchen. Schmeckt der Ihnen? Ich bin immer enttäuscht.“ Geht's um die Kunst deutscher Konditoren-Kollegen, kennt die Japanerin Azko Iimori kein Pardon. „Die Sachen sehen immer toll aus. Aber sie halten nicht, was sie versprechen. Weil zu viele Backmischungen und Aromen verwendet werden.“ So was würde bei Azko Iimori nie in den Teig kommen. „Bei uns gibt's nur echte Zutaten: Milch, Quark, Vanilleschoten. Alles wird frisch gemacht.“ Die Kunden lecken sich die Finger danach. Azkos Pâtisserie „Iimori“ in der Braubachstraße brummt, die Filiale am Heideplatz auch. Da hat Frau Iimori mal eben noch eine dritte Dependence eröffnet: in der Friedenstraße.

Kuchen gibt's da: kleine, große, mit grünem Tee und roten Bohnen, mit Creme, mit Früchten, dazu Petit Pains und Croissants, Tartes, Feigenbrötchen, Pralinen. Klingt eher französisch als japanisch. Azko Iimori: „Stimmt. Das liegt daran, dass alle japanischen Konditoren nach der Lehre nach Frankreich gehen und sich dort weiterbilden.“

Japanisch-Französische Backkunst im Land der Sonntagsgibt's-Kaffee-und-Kuchen-Tradition. So süß kann Multikulti sein.

Immer frisch gemacht

Eis aus puren Früchten, nur mit ein bisschen Zucker aufgeschla-

gen, immer frisch gerührt – wo gibt's denn so was? Bei Barbara „Babs“ und Matthias Schneider. „Dulce Chocolate&Icecream“ heißt ihr Unternehmen. „Nur beste Zutaten aber niemals Zusatzstoffe verwenden“ ihr Konzept. „Weniger Hektik, mehr Genuss“ ihr Motto. Vor drei Jahren haben die beiden Frankfurter das erste „Dulce“ in der Schweizer Straße eröffnet, inzwischen gibt's drei Filialen (Kaiserplatz und My Zeil), dazu Franchise-Nehmer und eine komplette Süß-Community. „Auf Facebook haben wir unsere Fans gerade nach Vorschlägen für neue Eissorten gefragt“, sagt Schneider. Antworten gab's viele. Auf die Dulce-Sommerkarte haben's Caramel-Macchiato und Griechischer Joghurt mit Mandeln und Honig geschafft.

Übrigens: Die beiden Schneiders mögen's zwar süß. Aber zu süß dann auch wieder nicht. „In unser Eis kommt nur so viel Zucker wie unbedingt nötig.“ Da kann man nach dem Eis ganz ohne schlechtes Gewissen noch eine Praline vernaschen.

Mini-Kuchen mit Haube

Kleine Kuchen in Papierförmchen. Nennen Sie sie bloß nicht Muffins! Auch wenn sie so aussehen: Das was Jenny Kraus und ihr Freund Jochen Horlebein in ihrem kleinen Laden in der Fahrgasse verkaufen, sind „Cupcakes“. Erkennungszeichen: die Cremehaube oben drauf. Die süßen Mini-Kuchen kommen, raten Sie mal, aus den USA. Und sind der neueste Trend auf Deutschlands Kaffeetafeln. Im Juli 2009 haben Jenny und Jochen ihr erstes Geschäft „Jen-

ny's Cupcakes“ eröffnet (nach einer USA-Reise, bei der sie die Tassenkuchen entdeckt haben), waren die Cupcake-Pioniere am Main. Diesen März machen sie ihre erste Filiale auf. In der Berger Straße.

Ihr süßes Geheimnis: „Wir backen unsere Kuchen mit Liebe.“ Und nicht originalgetreu nach US-Rezept. Jenny: „Das ist zu süß. Wir haben so lange ausprobiert, bis wir Kuchen und Creme perfekt für den deutschen Geschmack fanden.“ Acht Sorten Cupcakes gibt's – zum sofort Essen, zum Mitnehmen, zum Bestellen. Im Frühjahr sollen zwei bis drei zusätzliche Sorten dazu kommen. Gerne auch auf Wunsch: „Neulich kam ein Stammkunde und hat sich einen Kuchen mit Minze gewünscht. Das haben wir gleich ausprobiert.“ *apr*



Broschüre informiert übers Stadtsäckel

Frankfurt. Rechtzeitig zu den Etatberatungen in den Ausschüssen der

alle Frankfurter ermuntern, sich zumindest in groben Zügen über die

zu vielen anderen Kommunen trotz der Wirtschafts- und Finanzkrise

Rede von Kämmerer Becker zur Einbringung des Etats, unter dem