

Schaumwein-Messe in der Villa Kennedy

iv. FRANKFURT. Zum dritten Mal findet am Montag, 3. Juni, im Hotel Villa Kennedy in Frankfurt das Internationale Sparkling Festival statt. Es geht um hochwertige Schaumweine, 60 Winzer aus Europa und Südafrika werden 160 Erzeugnisse präsentieren. Sekt wird ausgetastet, Champagner, Cremant, Franciacorta. Die Messe richtet Gerhild Burkard aus, eine Sommeliere, die in Köln eine Weinveranstaltungs-Agentur hat. Unter den Ausstellern in Frankfurt sind 20 deutsche Winzer. Neben Sekt-Pionier Volker Raumland reisen unter anderem Vertreter der Güter von Buhl, Bardong, Solter und Frank John an (Kennedyallee 70, von 14 Uhr an für Fachpublikum geöffnet, von 16.30 Uhr an für Endverbraucher. Infos und Tickets unter www.sparklingfestival.de).

■ DIE F.A.Z. LÄDT EIN

Wie weiter in den Städten?

Mieten steigen, Bauland wird knapp, Durchschnittsverdiener können sich eine Wohnung in der City kaum noch leisten. In den Innenstädten kollidieren Interessen; es wird darüber gestritten, wo Autos fahren und wo sich Jugendliche aufhalten sollen. Susanne Heeg befasst sich als Wissenschaftlerin mit diesen Konflikten: Die Professorin für Geographische Stadtforschung, die an der Goethe-Universität lehrt, ist am 28. Mai zu Gast in der Reihe „Wissenschaft im Dialog“. Auf Einladung der Historischen Villa Metzler, der Polytechnischen Gesellschaft und dieser Zeitung spricht Heeg von 19.30 Uhr an in der Villa Metzler, Schaumainkai 15, mit F.A.Z.-Redakteur Sascha Zoske. Einlass ist von 19 Uhr an. Der Eintritt ist frei, um Anmeldung unter <https://veranstaltung.faz.net> wird gebeten. lr.



Foto Archiv

Gutes Eis, schöner Laden

Zu Eisbechern und zum sehr guten Kaffee gibt es in diesem bemerkenswert schön und individuell eingerichteten Laden mit Holzboden, Holzmöbeln und zarten Kronleuchtern selbstgebackene Kekse. Das Angebot wechselt häufig, zu den Top-Sorten gehören Pistazie, Mohn und Prosecco (Marie feines Eis, Saalburgstraße 38 in Frankfurt, Telefon: 0 69/94 54 98 80, www.marie-eis.de).

Cheesecake ins Hörnchen

Hausgemachte Kaffeesauce aufs Eis oder Sahne aus Biomilch, so etwas gibt es hier, außerdem Sorten wie Ananas-Koriander und New York Cheesecake: ziemlich gut, und biozertifiziert (Bizzi Ice, Wallstraße 26/Ecke Brückenstraße und Koselstraße 42 in Frankfurt, Telefon: 0 69/6 05 94 www.bizzi-ice.com).

Salzig, süß und zuckerfrei

In der Produktionsküche dieses großen, kühl gestalteten Salons in einem Büro-

Es gibt was auf die Waffel

Eis geht immer und jetzt wieder besonders gut: in diesen fünf Salons zum Beispiel

haus am Rande des Bahnhofsviertels, Filiale eines Stammhauses aus Marburg, werden mit hervorragenden Zutaten kleine Wunder bewirkt. Das größte heißt salziges Karamell, ein besseres Eis gibt es in Frankfurt nicht. Interessant: veganes Schokois. In dieser Saison neu: komplett zuckerfrei wie Kiwi-Stachelbeer (Aroma, Windmühlstraße 14 in Frankfurt, Telefon: 0 69/23 84 32 15, www.aroma-frankfurt.de).

Der Klassiker

Grüne-Soße-Kräuter würde nicht jeder Eismacher verarbeiten, hier geschieht es, und was dabei herauskommt, schmeckt tatsächlich gut. Ebenfalls hervorragend: Haselnuss und Bitterschokolade. Schwerverliebte kaufen jedes Jahr Hunderter-Karten, manche sogar mehr als eine (Eis Christina, Eckenheimer Landstraße 78 in Frankfurt, Telefon: 0 69/59 84 52, www.eischristina.de).

Schmelzender Milchreis

Riesig ist das Repertoire und das Sorten-Archiv der Macherinnen des besten Eissalons in Mainz. Jedes Saison kommt Neues hinzu, in zwei Filialen in der Stadt sind, häufig wechselnd, immer neun bis zwölf Sorten im Angebot. Sehr gut ist vieles, herausragend sind unter anderem das Apfel-Karotte-Eis, das Milchreis, das Rieslingsorbet (N'Eis, Gartenfeldplatz 12 und Dagobertstraße 24 in Mainz, Telefon: 0 61 31/4 87 06 77, www.n-eis.de).

■ GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Bison auf Weide und Teller



Immer wieder mal ist zur Erzählung vom Gasthaussterben auf dem Land eine Gegenrede zu führen. Im Odenwald zum Beispiel, einer Region, die touristisch sehr attraktiv ist und es in weitaus höherem Maße sein könnte, wäre dort die Auswahl attraktiver Möglichkeiten zur Einkehr größer, gibt es seit gut drei Jahren den Lammershof. Das denkmalgeschützte Fachwerkgebäude im Gornheimer Tal gehört einem Unternehmer, der viel investiert und aus seinem Geburtshaus ein Ensemble aus Hotel und zwei Lokalen hat machen lassen.

Erster Pächter des Lammershofs war Manfred Schwarz, der 1984 im Baarreis in Baiersbrunn Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch war und mehr als 30 Jahre später einen Stern für das Haus im Odenwald erkoche. Schwarz ist längst weitergezogen, 2017 hat er sich im pfälzischen Kirchheim selbstständig gemacht. Nach einem Intermezzo mit einem Koch, der aus Frankreich kam und bald wieder dorthin zurückkehrte, hat der Lammershof heute mit Joachim Jaud und Dominik Markowitz eine Doppelspitze auf der Küchenchef-Position. Gemeinsam sind sie für das Gourmet-Restaurant „Wildberg“ und die rustikaleren „Stuben“ verantwortlich.

Für den ersten Eindruck davon, was mittlerweile an diesem schönen Ort passiert, zunächst ein Besuch der „Stuben“. Vorweg: Es ist dort heute sehr anders als zu Manfred Schwarz' Zeiten. Eine regionale Küche ohne geographische Eingrenzung, so hatte Schwarz einst das Angebot in den „Stuben“ charakterisiert und ein Saltimbocca vom Perlhuhn mit Kaiserschoten und Trüffelpolenta als Beispiel genannt. Inzwischen steht auf der Karte im Mittelpunkt, was geographisch ein-

gegenzert nicht sein könnte, Bisonfleisch von den eigenen Wiesen. Das war von Anfang an eine Besonderheit im Lammershof: Dass der Besitzer eine Herde dieser mächtigen, archaisch anmutenden Tiere auf dem weitläufigen Gelände oberhalb des Hauses weiden lässt und sie zur gegebenen Zeit schießt zur Weiterverarbeitung im eigenen Haus.

Eine schöne Einstimmung auf einen Abend in den „Stuben“ sind die „Lammershof Happen“, zu denen unter anderem ein hervorragender Bisonschinken und eine Art Landjäger gehören, die eine feine, milde Struktur haben; die Auswahl dieser gar nicht klöbigen Petitesse aus der Metzgerei reicht locker für zwei.

So etwas wie ein Gassenhauer mit Ambition ist der Bisonburger. Das Patty liegt in einem sehr guten Brötchen, das innen weich ist und außen schön kross, aber nicht krümelig. Unter und auf dem Fleisch liegen Tomatenscheiben und Schmorzwiebeln, ein Spiegelei und Bacon, Cremiges steuert eine Curry-Koriander-Mayonnaise bei. Das schmeckt sehr gut, weil ausgewogen portioniert und insgesamt nicht überwürzt. Dennoch lässt sich einwenden, dass dem feinen Bisonfleisch in dieser Präsentation die Schau gestohlen wird, es kommt nicht richtig zur Geltung. Anders beim Bisonfilet mit seinem eigenen Jus, auch beim Rumpsteak, das mit Gewürzlake gegart wird und mit Nussbutter-Kartoffelstampf und cremigem Chicoree serviert: Das ist deftig und edel und gut (Hauptgerichte zwischen 20 und etwa 70 Euro). Gute regionale Weine, gute Desserts, Tipp: die Quarkknödel mit Apfel und Nougatéis. Fazit: Gasthausküche, die Lust macht, hier mehr zu probieren.

„Stuben“ im Lammershof, Absteinacher Straße 2 in Birkenau-Löhrbach. Telefon: 0 62 01/84 50 30. Öffnungszeiten: montags bis samstag von 18 Uhr an, sonntags von 12 Uhr an. Im Sommer samstags von 12 bis 18 Uhr auf der Terrasse Vesperkarte mit Bison-Produkten.

FRANKFURTER DOMKONZERTE

PROGRAMM MAI BIS SEPTEMBER 2019

Freitag, 24. Mai, 20.00 Uhr

The Blenheim Singers – Gloria

Werke von Tallis, Byrd, Britten, Rutter u. a.
Tom Hammond-Davies (Leitung)
Eintritt: 10–35 Euro
Schirmherr: Dr. Günther Paul

Mit freundlicher Unterstützung:



Freitag, 16. August, 20.00 Uhr

Mädchenchor Hannover

Werke von Fauré, Poulenc, Brahms, Schubert u. a.
Andreas Felber (Leitung)
Eintritt: 10–35 Euro
Schirmherr: Michael Reuther

Mit freundlicher Unterstützung:



Freitag, 13. September, 19.00 bis 24.00 Uhr

Orgelnacht zum 25jährigen Jubiläum der Chororgel – Orgel plus

Clemens Gottschling (Horn), Roland Horn (Violoncello), Benedikt Groh (Dudelsack), Elisabeth Amandi (Marimba), Andreas Boltz (Orgel)
Eintritt: 18 Euro (freie Platzwahl) Einlass durchgängig möglich, kurze Pausen mit Imbiss und Getränken

Mit freundlicher Unterstützung:



Änderungen vorbehalten!

www.frankfurtticket.de, Ticket-Hotline 0 69/134 04 00

Karten und Ermäßigungen eine Stunde vor Konzertbeginn an der Abendkasse.

Frankfurter Domkonzerte e. V., www.domkonzerte.de

Mit freundlicher Unterstützung unseres Medienpartners



Willkommen in Rudi's Welt



Die Lebenshilfe-Kollektion im Rudi-Design®

Die beliebten fröhlichen, bunten Figuren von Rudi Diessner, einem Künstler mit Down-Syndrom, schmücken die Produkte der Lebenshilfe. Diese und weitere Geschenkideen sowie exklusive Produkte aus Behinderten-Werkstätten finden Sie unter:

www.lebenshilfe-shop.de



zugunsten der Lebenshilfe

GESCHÄFTSEMPFEHLUNGEN

Große Weinverkostung im Badischen Weinhaus Werner

in Liederbach am Taunus

24.-26. Mai 2019

FR. 17.00 - 21.00 Uhr, SA. 11.00 - 19.00 Uhr und SO. 11.00 - 17.00 Uhr

Verkosten Sie in gemütlicher Atmosphäre über 500 Weine von 24 badischen sowie vier württembergischen Weinerzeugern.

Erleben Sie die Vielfalt der versch. Rebsorten aus den Anbaugebieten: Kaiserstuhl, Ortenau, Bodensee, Markgräflerland, Tauberfranken, Breisgau und Württemberg.

Besuchen Sie uns!

BADISCHES WEINHAUS WERNER

Höchster Str. 96 Telefon: 069-30 85 80 30
65835 Liederbach info@weinhaus-werner.de
www.weinhaus-werner.de

Geborgen sein



Lebenshilfe

Die Vereinigung für Menschen mit geistiger Behinderung

Mitglied werden, online-spenden, Infos: www.lebenshilfe.de