



**GOURMET**  
CONNECTION



**Frankfurter Allgemeine  
Sonntagszeitung**

**Frankfurter Allgemeine**  
SONNTAGSZEITUNG

04.10.2009	Suchbegriff: InCantina	
	Verbreitete Auflage: 377.283	Anzeigenäquivalenz: 7.885 €
Tageszeitung / wöchentlich	Reichweite: 993.000	Platzierung: Freizeit R5 / rechts-ganze Spalte

## GESCHMACKSACHE



### *Laden und Bar, italienisch*

VON JACQUELINE VOGT

**V**on den Vorzügen der Produkte handwerklich arbeitender Erzeuger in Italien versuchen diese einen zur Zeit auf vielen Wegen zu überzeugen. Das Parmaschinken-Konsortium zum Beispiel, ein fast 50 Jahre alter Zusammenschluss für Vertrieb und Marketing der herkunftsgeschützten Spezialität, ist auf Deutschland-Tour und wirbt auf Messen und anderen Veranstaltungen vor allem um Gastronomen. Wer in nächster Zeit irgendwo italienische Wochen annonciert sieht, vermutlich mit hohem Schinkenanteil, der weiß, woher die Idee dazu wohl stammt. Ohne Umwege an die Verbraucher wenden sich Winzer und Hersteller von Delikatessen aus der Emilia Romagna seit dieser Woche in Frankfurt. Dort ist, an der Taunusstraße, die „Incantina“ eröffnet worden. Das ist ein großzügiges, schlicht und modern eingerichtetes Etablissement, in dem Wein und Sekt, Käse, Schinken und Essig verkauft wird, alles aus der Emilia Romagna. Zugleich ist es eine Bar mit Speisenangebot und insgesamt ein sehr sympathischer, genussvoller Ort inmitten des Bankenviertels.

Das Incantina-Konzept muss man sich ungefähr so vorstellen, als eröffnete die Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“ ein Bistro in Bologna. Im Falle der Incantina ist der Ideengeber die Enoteca Regionale dell' Emiglia Romagna, eine in Italien ansässige Gesellschaft. Ihr gehören rund 240 Winzer und Lebensmittelhersteller an, die Werbeauftritte im In- und Ausland finanzieren. Die Incantina wird von privaten Investoren betrieben, die Enoteca beliefert sie zu Sonderkonditionen mit einem wechselnden Sortiment. Wenn das erfolgreich ist, soll die Incantina im Franchise-System vervielfältigt werden.

Das Speisen-Angebot ist noch klein. Es gibt Piadine (warme, geröstete Brottaschen) und Rotoli, eine Art Wraps, geröstet und ungeröstet, gefüllt mit Schinken oder Salami und einer Creme aus Schafskäse und Mascarpone. Es gibt Salate und Antipasti (die verschiedenen Käse mit Honig und Marmelade probieren oder den Edelschinken „Culatello de Zibello“, der mit Selleriestangen und sehr gutem Öl serviert wird), außerdem süßes Gebäck, sehr trocken und backpulverlastig.

Vielleicht, sagt der Mann hinterm Tresen, der die Weinempfehlungen gibt, vielleicht werde es bald noch mehr warme Gerichte geben, mal sehen. Ja, und dass die Weinflaschen den gleichen Preis hätten, ob sie im Lokal getrunken würden oder zum Mitnehmen gekauft, werde so bleiben - wahrscheinlich, mal sehen. Die Preisliste fürs glasweise Trinken ist ein wenig unübersichtlich gestaltet, aber egal: Unserer Ansicht nach hervorragend war ein Sekt von der Fattoria Cornacchia (fünf Euro für sehr großzügig eingeschenkte angebliche 0,15 Liter) und eine Drei-Dona-Cuvéea aus Chardonnay und Riesling, die gut zu jungem Parmesan passt, zum gleichen Preis. (Gerichte von 3,50 bis etwa 15 Euro.)

**Incantina**, Taunusstraße 6 in 60329 Frankfurt. Öffnungszeiten: Montags bis samstags von 9 bis 20.30 Uhr. Sonntags Ruhetag. Donnerstags von etwa 17 Uhr an „aperitivo“ mit Häppchen vom Büfett, berechnet werden in dieser Zeit nur die Getränke.