



EIS, EIS, BABY!

Seit sie ein Kind ist, schleckte sich unsere Autorin unbeschwert durchs Leben. Bis sie eine Frage kalt erwischte

TEXT: VERA SOPHIE STEGNER
FOTOS: VERENA BERG, ANDREAS HENN

Von Kir Royal am Stiel (links, das Rote) bis zum klassischen Milcheis in der Waffel: DB MOBIL-Autorin Vera Stegner hat sie alle getestet



E

in Eis geht immer. Eis ist der Grund, meine guten Ernährungsvorsätze auf Montag zu verschieben, und auch bei 15 Grad und Regen die schnellste Abkürzung nach Italien. Der Deutsche isst angeblich im Durchschnitt 110 Kugeln pro Jahr – eine Zahl, an der ich nicht ganz unschuldig bin. Was soll ich sagen, ich kann einfach an keiner Eisdiele vorbeigehen.

Kürzlich stellte mir mein Freund eine Frage, die nur im ersten Moment banal klingt. „Was ist eigentlich dein Lieblings-eis?“ Jedes Kind kann darauf antworten, ohne nachzudenken. Ich muss überlegen. Vanille? Langweilig. Champagner-Banane-Schnittlauch? Zu gewollt. Ausgerechnet ich, die bekennende Eisliebhaberin, konnte darauf nicht antworten. Schuld daran ist wohl der Schlaraffenland-Effekt: Jede Saison versuchen sich die Eisdielen mit immer neuen Sorten zu übertrumpfen. Die Vielfalt von laktosefreiem Chili-Eis über bunte Popsicles bis hin zu Frozen Yogurt begeistert und überfordert mich. Auf der Suche nach dem perfekten Eis ziehe ich los, besuche die höchste Gelato-Akademie Italiens und die einflussreichsten Eismeister Deutschlands.

Die Reise beginnt beim Lieblingseis meiner Kindheit. Genau genommen bei Dario Fontanella in Mannheim. Er erfand das Spaghetti-Eis, diesen unschlagbaren Berg aus gefrorener Sahne, Vanille-Eis mit Erdbeersauce und weißen Schokoraseln. Mein Vater musste mich als Kind nicht fragen, was ich in der Eisdielen bestellen wollte, natürlich: ein Spaghetti-Eis. Dabei begann es vor 47 Jahren als Kinderschreck. „Damals hatten wir heulende Kinder in der Eisdielen sitzen, die glaubten, die Eltern hätten wirklich einen Teller Spaghetti bestellt“, erzählt Fontanella. Wir treffen uns in einer seiner vier Eisdielen. Ich möchte das Geheimnis seines Meisterwerks lüften. Bitte sehr, sagt er und übergibt mir die Spätzlepresse. Unter den Blicken seiner Mitarbeiter darf ich zeigen, was ich kann. Mit aller Kraft drücke ich einen Riesenberg Spaghetti auf die Sahne. Ich sehe ihn fragend an. Wo liegt das Geheimnis? Er lacht. Es gibt keines. „Anfangs habe ich das Spaghetti-Eis heimlich hinterm Tresen zubereitet, damit niemand

sehen kann, wie simpel es eigentlich ist.“ Zu simpel, um es patentieren zu lassen. Auf die Idee kam er mit 17 Jahren beim Anblick eines Mont-Blanc-Desserts aus Kastanien-Nudeln. Der Vater hatte sich mit einer Eisdiele in Mannheim niedergelassen und nahm die Erfindung des Sohnes nur widerwillig auf. „Ich wusste, dass meine Eiskreation eine Sensation werden würde. Mir glaubte nur keiner.“ Und heute? Mit geschätzt etwa 25 Millionen Stück pro Jahr gilt das Spaghetti-Eis als der meistverkaufte Eisbecher Deutschlands.

Fontanella ist längst über seine erfolgreichste Innovation hinausgewachsen. „Früher war Eis einfach Eis, heute ist es eine echte Delikatesse.“ Er produziert inzwischen bis zu einer Tonne Eis täglich und beliefert Sternköche und Feinkostläden. Über 400 Eis-sorten sind in seiner Manufaktur entstanden. Endlich lässt er mich probieren. Spargel, Pfirsich-Prosecco, Himbeer-Paprika. Oft schmeckt das Eis sogar besser als seine Bestandteile. Bier-Eis zum Beispiel. Maracuja explodiert geradezu im Mund. Um ein richtig

„DAMALS HATTEN WIR HEULENDE KINDER IN DER EISDIELE SITZEN, DIE GLAUBTEN, DIE ELTERN HÄTTE WIRKLICH SPAGHETTI BESTELLT“

gutes Eis zu erkennen, weiß Fontanella, müsse man auf die Farbe achten. Klar, quietschbunt sieht hübsch aus, kann aber nicht natürlich sein. Eis darf außerdem keinen Fettfilm auf der Zunge hinterlassen. Und riesige Eistürme, die vielerorts in den Auslagen aus ihren Bottichen überquellen, seien ein Zeichen für Konservierungsstoffe. Und was hat er als Nächstes vor? Er möchte sich an das Eis am Stiel wagen.

Eis am Stiel, der Geschmack der Sommerferien. Das war früher das, was einem im Freibad über die Hand lief und sich im Schwimmbecken mit Sonnenmilch zu einem schleimigen Film vermischte. Zwei Gründer gehen Fontanella schon voraus: Gerrit Jakobs und sein Kumpel Stefan Kramer haben es sich zur Aufgabe gemacht, das Eis am Stiel neu zu erfinden. Ich treffe die beiden unter dem pinkfarbenen Sonnenschirm ihres Eis-Fahrrads in der Hamburger Innenstadt. Es ist gar nicht so einfach, zwei zusammenhängende Sätze mit ihnen zu reden, da wir ständig von Passanten unterbrochen werden, die in die bunte Truhe gucken und unbedingt ein Eis haben wollen. Sofort. Da den Jungs die Idee beim Marathontraining kam, war klar: Ihr Eis muss gesünder werden als das der Konkurrenz. Besser, leichter, cooler. „Puro Ice Pops“ nennen sie das Ergebnis, das fast ohne jeden Zucker funktioniert. „Unsere Wertschätzung für Lebensmittel ist auch beim Naschen angekommen“, >



Jetzt unbedingt einen kühlen Kopf bewahren: Die Vielfalt in deutschen Eisdielen ist kaum überschaubar

Spaghetti-Eis-Erfinder Dario Fontanella (r.) teilt das Geheimnis seiner Kreation mit Autorin Vera Stegner



sagt Gerrit. Die beiden wollen dem industriell hergestellten Eis den Kampf ansagen, das oft voller Zucker, Aromen und Zusatzstoffe ist – und 80 Prozent unseres Eismarkts beherrscht. Die Ice Pops bestehen fast nur aus Obst. Viele Zutaten wie Äpfel oder Rhabarber stammen aus regionalem Anbau. Alles vegan, laktose- und sorgenfrei. Wem das zu langweilig ist, sollte die nicht ganz jugendfreie Variante probieren, den Cocktail am Stiel. Kir Royal oder Gin Tonic zum Beispiel.

Junge Männer, die ihre Jobs kündigen, um die Welt mit gutem Eis zu versorgen, finde ich sexy. Und tatsächlich: Das Eis schmeckt viel besser, wenn man weiß, was drinsteckt. Ich esse gleich drei. Kir Royal, Mango und Avocado Limette. Es passt so gut zum blauen Himmel und schmeckt so leicht, fast unschuldig. Man sieht den vorbeiziehenden Eltern die Freude an, ihren Kindern ein beinahe gesundes Eis kaufen zu können, und allen anderen, dass sie ihre Diätpläne nicht umschreiben müssen. Macht es das schon zu meinem Lieblingseis? Die alles entscheidende Frage: Würde ich mich mit meinen Geschwistern um das letzte im Karton kloppen?

Was, wenn ich die Frage umkehre? Wenn ich nicht nach meinem Lieblingseis suche, sondern es einfach selbst mache? Ich recherchiere im Internet und stoße auf die Homepage der Ice Guerilla: Sie verspricht „über 24 Millionen Kombinationsmöglichkeiten“, um das eigene Lieblingseis zu erfinden. Gar nicht so einfach. Ich entscheide mich für Buttermilch mit Blattgold und Limette und dazu Granatapfel. Oder doch Sesamkrokant? Fünf Tage später wird das Eis geliefert. Ich kann es kaum erwarten. Eis verschicken – wie soll das gehen? Im Paket: eine Styroporbox. Darin vier Becher, randvoll mit meinem ganz eigenen Eis. Das schmeckt nicht nur mir, mein Freund isst heimlich den ganzen Becher leer. Ich rufe Guerilla-Erfinder Ralf Schulze an und will alles über seine tolle Idee wissen.

Eigentlich habe er in seinem Kino nur Eis verkaufen wollen, um die Sommermonate zu überbrücken, erzählt er. Er machte ein paar Kurse und gewann beim European Championship of Gelato als erster Deutscher gegen 43 Italiener den Preis für das beste Vanilleeis. Eine kleine Sensation. „Als Erstes rief mich Thomas Gottschalk an, der das Eis in seiner Sendung testen wollte.“ Die Anfragen kamen aus ganz Deutschland, Schulze entwickelte ein Versandkonzept. Wenn die Leute schon Eis bestellen, warum sollten sie es nicht gleich selbst zusammenstellen? Zutaten wie Minze und Basilikum



REIZÜBERFLUTUNG. WIE SOLL ICH MICH BLOSS FÜR EIN LIEBLINGSEIS ENTSCHEIDEN?

baut er im Garten seines Hofes an, auch die Milch kommt vom Bauernhof. Jedes Eis wird frisch angerührt. Allmählich bin ich überfordert. So viel Eis, so viele sympathische Leute mit coolen Konzepten. Reizüberflutung. Wie soll ich mich bloß für ein Lieblingseis entscheiden? Immerhin bin ich kurz davor, Frozen Yogurt von der Liste zu streichen. Wen ich auch spreche, jeder schimpft auf den US-Trend. Er verkaufe sich als die fettärmere Version des Eises, sei aber eine Fettpackung. So empfiehlt Foodwatch, sich vor allem bei der Version

Eis mit Stil: Die Jungs von Puro Ice Pops (o. l.) haben das Wassereis neu erfunden, zur Freude ihrer Kunden (o. r.)

aus der Supermarkttruhe genau über die Zutaten zu informieren, da sich darin oft alles andere als Naturjoghurt befindet. Ich war eigentlich bis heute Frozen-Yogurt-Fan.

Ich betrete eine der 16 Yomaro-Filialen Deutschlands. Statt pinker Prinzessinnenoptik überzeugt sie mit ihrem schlichten Design in Schwarz und Weiß. Sie gehört Marcello Voß, der sich sofort in die künstlerische Komponente des Frozen Yogurts verguckte. „Zusammen mit den vielen bunten Zutaten wird er jedes Mal aufs Neue zu einem kleinen Kunstwerk“, sagt er. Und all die Warnungen? „Ich habe im ganzen Laden kein Gramm Zucker“, sagt er. Jedenfalls keinen Industriezucker. Dafür jede Menge Toppings, die für viele den eigentlichen Reiz ausmachen: Da gibt es Kinderriegel, Brownies, Smarties und allerlei Kalorienbomben. Aber es geht eben auch >

KAPITALFEHLER
DER SPIEGEL Bestseller

DEUTSCHLANDS ERFOLGREICHSTE WIRTSCHAFTSAUTOREN FRIEDRICH UND WEIK KLÄREN SCHONUNGSLOS AUF

Wir alle werden abgeben müssen – die Frage ist nur, wie viel. Noch ist Zeit, etwas dagegen zu tun



Reisen. Erleben. Vis-à-Vis.

Machen Sie Ihren Urlaub zu mehr als einer Reise. Machen Sie ihn zu einem Erlebnis. Mit den Vis-à-Vis Reiseführern von DK.

Mehr als 100 Traumziele auf www.dorlingkindersley.de

Weltweit über 50 Mio. verkaufte Exemplare.



Theorie und Praxis: Autorin Vera Stegner erhält das Diplom der Gelato University (Fotos links)

Schwarzes Schaf oder heimlicher Held? Beim Frozen Yogurt (oben) scheiden sich die Geister

FOTOS: VERENA BERG FÜR MOBIL (6); ANDREAS HEINRICH FÜR MOBIL (6); CHRISTINA ULLMANN/STYLIGHT/GETTY IMAGES (2); FOTOLIA; BEER/JERRYS

DIE WICHTIGSTEN NEUHEITEN 2016



FARBE DES HIMMELS

Engelblau oder auch Schlumpfeis ist ein Kindereis klassiker. Viele Eltern enthalten es ihren Kindern bewusst vor, weil es künstliche Farbstoffe enthält. Die Münchner Eisdiele Artefredda bietet deshalb seit Kurzem blaues Eis an, das ganz natürlich mit Spirulina-Algen gefärbt wurde. Unbedenklich und nahrhaft.



ULTIMATIVE EISTORTE

Es ist die logische Weiterentwicklung der Eistorte und verschmelzt die Torte letztlich mit dem Eis: die neuen Sorten Frankfurter Kranz (Foto) und Schwarzwälder Kirsche. Dass sich bei Hersteller Kessko Backhandwerk und Eiskunst vermischen, zeigen auch Kreationen wie dunkles Schokoladeneis und Sachereis.



SCHNEETREIBEN IM BECHER

Das erste Speiseeis der Welt aus dem alten China bestand aus Gletschereis mit Sirup. Ein ähnliches Prinzip greift Flockys aus Berlin mit seinem Schneeeis auf, das mit einer speziellen Maschine aus einem Eisblock gehobelt wird. Natürliche Geschmacksstoffe und wenig Fett versprechen ein ungetrübtes Eisvergnügen.



MODERNE TÜTENBILDUNG

Auf der jüngsten Eisfachmesse Gelatissimo in Stuttgart ging es viel um natürliche Inhaltsstoffe. Beachtung fand der Beitrag der italienischen Waffelfabrik Ostificio Prealpino: bunte Eistüten. Erhältlich mit Pistazienfärbung in Schwarz und Grün, mit Erdbeerbärbung in Rot oder in Gelb, gefärbt mit Ei.



COCKTAIL ZUM LÖFFELN

Jeder Sommer hat seinen Drink. Hugo (aus Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Wasser) oder Aperol Spritz (aus Weißwein, Sodawasser und Aperol, Foto) sind nur zwei Beispiele der jüngsten Vergangenheit. Nichts liegt deshalb näher, als diese Getränke auch in Eisform zu schlecken. Ein Sommertipp!



EIS IM KEKSBRÖTCHEN

Es ist der Eistrend des Jahres in den USA: Eiscremesandwiches. Für die Köstlichkeit aus einer Kugel Eis und zwei Keksen stehen Amerikaner derzeit Schlange; in vielen Städten eröffnen eigene Läden. Der Hersteller Ben & Jerry's mischt mit dem „Wich“ auch in Deutschland ganz vorn mit.

anders. Marcell ist da selbst sein bester Kunde. Hinter ihm steht noch sein Frühstück – ein Frozen Yogurt mit Obst und Müsli. Nicht nur das, alle Becher und Löffel sind aus Pflanzenstärke und kompostierbar. Ich bestelle einen großen Becher mit viel buntem Obst und Kekskrümeln und verfolge seine Entstehung ganz genau. Keine ominösen Zutaten, keine Schummelei. Und es schmeckt einfach so gut! Der säuerliche Joghurt ist die perfekte Erfrischung für den Sommer. Aus den bösen Zungen spricht doch nur Neid. Aber zählt der Frozen Yogurt überhaupt als Eis?

Ich bin hin- und hergerissen. Wer hat nun das beste Eis gemacht? Aus Joghurt, mit Stiel oder in Spaghettiform? Vielleicht hilft es mir, zu verstehen, was Eis herzustellen überhaupt bedeutet. Und dafür kann es nur einen Ort geben. Ich fahre zur Gelato University in Bologna. Hier wird nur eine einzige Disziplin gelehrt: Eis machen.

Ich bin ein bisschen nervös. Immer hatte ich mich für einen Eisprofi gehalten, aber hier wird deutlich: Ich bin blutiger Anfänger. Mir war nicht klar, wie traurig das schöne bunte Eis in seinen ersten Stunden aussieht. Für mich war es immer eine Zusammensetzung aus Liebe, Obst und Dolce Vita. In Wahrheit ist es ein Eimer voller Zucker, Stabilisatoren und Milchpulver. Das liegt vor allem daran, dass hier die etwas faule Variante gelehrt wird, in der jedes Eis mithilfe dieser drei Grundzutaten gemacht wird. Und wie viel wovon? Oje, der blöde Dreisatz. Längst vergessen. Eismachen war für mich bisher eine Geisteswissenschaft, eine Mischung aus Kunst und Philosophie, keine knallharte Naturwissenschaft. Endlich geht es ans Anrühren. Und, siehe da, es wird bunt, cremig und schmeckt trotz aller bösen Überraschungen gar nicht übel. Nur leider mit der Note von Industrieküche im Abgang. Oder bilde ich mir das nur ein?

Ich frage mich langsam: Werde ich Eis je wieder so unbeschwert essen können wie zuvor? Ein Lieblingseis zu finden ist gar nicht so einfach. Es selbst zu machen leider auch nicht. Natürlich empfehlen die Dozenten, eine der hauseigenen Maschinen zu benutzen. Das neueste Modell kostet 25 000 Euro. Davon könnte ich mir auch ein Auto kaufen. Oder drei. Oder 68 Jahre lang jeden Tag ein Eis, bevor ich mich endgültig entscheide.

Ich weiß ja jetzt, wo.

UNI DER EISMACHER

MIT DER DB NACH BOLOGNA

Die Deutsche Bahn bietet zweimal täglich eine Direktverbindung von München nach Bologna an. Mit dem Sparpreis Europa ab 39 € pro Strecke. Weitere Infos unter bahn.de/italien

Die Gelato University ist inzwischen an neun Standorten weltweit vertreten. Wem Bologna zu weit ist, der kann die hohe Kunst des Eismachens auch am deutschen Ableger in Filderstadt-Bernhausen in der Nähe von Stuttgart erlernen. Weitere Infos unter gelatouniversity.com

Kosten senken, Zeit sparen, Kontrolle ausbauen

Das Plus für Ihr Geschäft.



Ihre Geschäftsausgaben werden jetzt mit Rückvergütungen belohnt – z. B. für Freiflüge in Europa und weltweit. Mit der Firmenkreditkarte, die mehr kann: American Express® Business Gold Card.

- + Bis zu 50 Tage Liquiditätsvorteil für mehr finanzielle Flexibilität
- + Kostenfreier 24/7-Service
- + Sichere Online-Zahlungen, umfassende Versicherungsleistungen

Gleich online beantragen und alle Vorteile sichern.



www.amex-business.de

* Nach Kartenerhalt und einem Umsatz ab 5.000 Euro innerhalb der ersten 3 Monate erhalten Sie einen Amazon.de Gutschein im Wert von 150 Euro geschenkt. (Amazon.de ist kein Sponsor der Werbekampagne.)

** American Express Business Gold Card: Hauptkarte 140 Euro Jahresgebühr, beitragsfrei im 1. Jahr.