



Endlich ein Eis: Vor Münchens Top-Eisdiele Balla Beni muss man mit Wartezeiten rechnen.

Fotos: D. v. Loeper, M. Schlüter, R. Zimmermann, P. Schramek (2), F. Schirra (2)

Ich schmier' dich mit Honig ein

Im Museumsviertel ist „Balla Beni“ – die beste Eisdiele der Stadt, fand der AZ-Tester

Samstagabend in Schwabing. An den Wänden bunte Mosaik. An der Decke: vergoldeten Kupferstiche. Auf Flachbildschirmen laufen Dick- und Doof-Filme. Wer bei dieser Kulisse an ein Kunst-Happening denkt, täuscht sich – wir sind gegenüber des Museums Brandhorst in einer gewöhnlichen Eisdiele. Oder?

Vor dem Laden: eine gut 20 Meter lange Menschen-schlange. Wer sein Dessert a freddo schon hat, steht oder sitzt im Freien – und kommt

sprach. „Probier mal meins: Rote Früchte mit Lavendel“, schnappt man auf, oder: „Gib doch mal was von deinem Milch mit Feigen und Walnüssen ab“.

In seinem Eis-Labor grinst Giorgio Balla Beni über einer neuen Portion Zitrone-Basilikum. Er sieht etwas müde aus, aber hochzufrieden. „Ich verkaufe hier nicht nur ein Produkt“, beschreibt der Mann aus Padua seine Idee: „Wer zu mir kommt, soll mal abschalten. Wenigstens für 60 Sekunden.“ Der kleine In-Treff im Museumsviertel heißt nach seinem Inhaber: Ballabeni. Auf Italienisch bedeutet das „guter Tanz“, noch schöner ist allerdings die türkische Bedeutung: ich schmier dich mit

„Das passt doch gut“, findet Giorgio und freut sich. Er betreibt den kleinen Geschmackstempel zusammen mit seiner Frau Lorella seit vier Jahren. Früher verkaufte er in Aschheim und in anderen Vierteln von München erst Lebensmit-

Zu jeder Bestellung gibt's einen Probier-Löffel gratis

tel, später Wein. Aber es stimmt: Seit Sarcletti gab es keinen mehr, der so souverän auf Münchens Eisbühne tanzt und mit seinen coolen Kugeln soviel Furore macht. Die Strecken, die manch einer für eine Portion Milch-Minze, Vanille-

Orange, Bitterschokolade von Ballabeni auf sich nimmt, grenzen an städtische Pilgerreisen. Zur Belohnung gibt's zu jeder Bestellung einen Probier-Löffel gratis.

Bis zu 600 Liter Eis – das sind 9000 Kugeln à 1,20 Euro – verkaufen die hübschen Mädels an der Theke täglich. 30 Sorten hat Ballabeni im Repertoire – zwölf gibt's jeweils. Aber das reicht den Münchnern noch nicht. Seit April gibt es einen zweiten Laden von Giorgios Schüler, Lorenzo Corno, in der Hohenzollernstraße. Zwei weitere Lokale an der Leopoldstraße und im Glockenbach verkaufen Balla Beni-Eis.

Doch was ist das Geheimnis des Erfolgs? „Die Mischung macht's“, betont Giorgio sei-

nen meteoritenhaften Einschlag lakonisch. Seine Ideen holt er sich aus Kochbüchern von Witzigmann und dessen spanischem Pendant El Bulli.

Wie man fünf verschiedene Zucker ausbalanciert und die perfekte Sahne-Crema rührt – das wiederum hat er sich dann selbst beigebracht. Warum er aber eine alte Boku-Eismaschine aus Stuttgart restaurierte, obwohl der deutsche Hersteller auch aktuelle Geräte anbietet, will er nicht verraten.

Max Lautenbacher

Balla Beni, Theresienstraße 46; Lorenzo Corno, Hohenzollernstraße 44; Don Luca Ice Dream, Leopoldstraße 44; Jessas, Klenzstraße 97; In allen Lokalen kostet die Kugel Eis: 1,20 Euro