



KUGEL DIR EI(N)S

DIE DEUTSCHEN SCHLECKEN KONSERVATIV.
ABER AUSSERGEWÖHNLICHE KREATIONEN HOLEN AUF

TEXT: PETER GABLER FOTOS: JAN ROEDER / PETER GABLER

Seit 5000 Jahren schlecken wir nun schon an dem klebrigen Zeug rum. Die Chinesen - natürlich wieder mal die Chinesen! - haben's erfunden, wobei sich die Frage stellt, ob sie damals schon mit bimmelnden Eiswagen durch Shanghai getigert sind. Alexander der Große hat seine Generäle mit geistigem Jasmin- und Honigweinzeug

bei Laune gehalten, die römischen Kaiser ließen sich das Eis aus dem Apennin per Sprinter (nein, nicht dem von Mercedes-Benz!) in die Hauptstadt liefern. Nero - natürlich, der alte, zündelnde Schlemmer! - legte das Fundament für jede Eisdiele zwischen Oslo und dem Stiefelabsatz, als er dann eben dieses Eis mit zerdrückten

Himbeeren aufpeppte, mit Zitronen oder Orangen, und so nebenbei, passend zum Abfackeln, das Sorbet erfand. Wofür ihm bis heute viele mittelklassige Küchenchefs dankbar sind, denn mit der Früchtekugel für zwischendurch kannst du nicht viel falsch machen mit. Um 600 n. Chr. kamen dann wieder die, man mag's gar nicht



mehr sagen, Chinesen auf den Trichter, Milchprodukte einzufrieren. Und kurz darauf wurde der Kopfschmerz erfunden, der entsteht, wenn man sein Eis zu schnell weghaut. Immerhin dauerte es dann noch über tausend Jahre, bis – und von da an streiten sich die Franzosen, die Amis und, acht geben!, die Hamburger ums Urheberrecht – in Paris der Sizilianer Procopio Castelli 1682 die erste Eisdiele aufmachte, das Cafe Procope, und damit die von uns allen geliebte Tradition begründete. Die Hanseaten behaupten, dass der vor der revolutionären Enthauptung aus Paris geflohene französische Adlige Vicomte Lanlot 1799 im Alsterpavillon als Erster leckeres Eis verkaufte. Und die Amerikaner wollen 1851 das erste Speiseeis, „as we know it!“, in Baltimore erfunden haben.

In Baltimore! Um Himmels willen!

In Wirklichkeit war es nämlich der gestandene Germane Professor Carl von Linde, der 1881 die Kältemaschine erfand und so den Durchbruch der Gelati Tutti selbst in Worpswede und Gelsenkirchen ermöglichte. Soviel zum Lokalpatriotismus.

Achtkommavier Liter verschleckt jeder Deutsche jedes Jahr im Durchschnitt. Wenn man mal industriell hergestelltes Speiseeis von der Tanke weglässt, was zugegebenerweise auch ganz okay schmecken kann, dann fragt man sich, was denn an dem Zeug so toll ist, dass wir es geradezu inhalieren. Und warum.

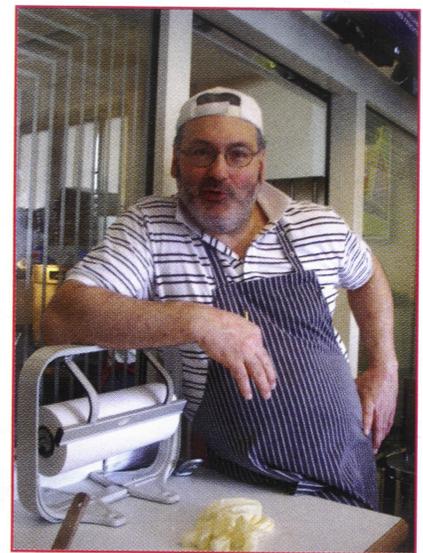
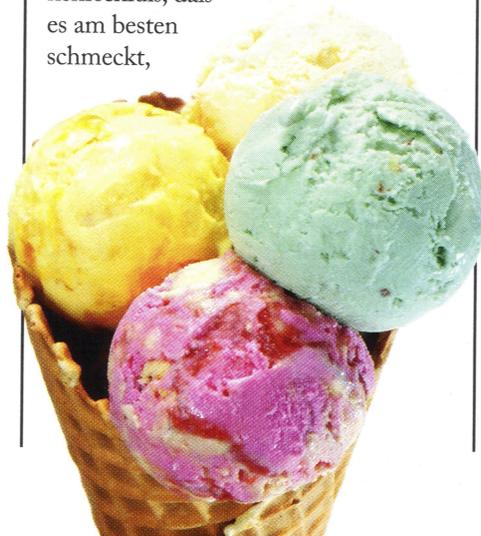
Denn eigentlich besteht das Casata, die Schoko-Kugel und selbst das giftig-blaue Schlumpf-Eis aus nicht viel mehr als aus Milch oder Rahm (ganz toll), 'nem Eigelb hier und da, Zucker und was immer sonst noch auf dem Küchentisch rumliegt.

Dieses Verwertungsprinzip kann

– sollte aber nicht – zu solchen Abwegen wie dem Knoblauch-Eis führen, das die spinnerten Amerikaner jedes Jahr beim Garlic Festival in Beverly Hills an den Mann zu bringen versuchen, oder zum Tomaten-Eis, das beim letztjährigen Eisfest in den Dolomiten geradezu verzweifelt angepriesen wurde. Von den abstrusen Eissorten, wie man sie in der Eisdiele von Alfons Schuhbeck probieren kann, ganz zu schweigen.

In München stehen sie gerade Schlange nach den Kreationen von Giorgio Ballabeni (Theresienstr. 46, Ecke Türkenstraße), den Giorgio Armani unter den Eisherstellern. Sein Rezept klingt ganz einfach: „Cremig, nicht zu schwer und nicht zu leicht. Und kreativ beim Angebot. Im Prinzip muss man denken wie ein Koch. Man muss saisonale Highlights haben, wie ein Maroneneis im Herbst. Durch das große Angebot der Industrie wurden die Eismacher jahrelang dumm gehalten, sie haben sich einfach nichts Neues mehr ausgedacht.“ Das gilt nicht für ihn. Er hat zirka 30 neue Sorten kreiert.

Speiseeis ist ein verderbliches Lebensmittel, das heißt im Umkehrschluß, daß es am besten schmeckt,



Giorgio Ballabeni, der Armani unter den Eismachern, mit einigen seiner Kreationen wie z.B. Schokolade mit Ingwer oder Mandel mit Pinienkernen

wenn man es möglichst bald nach der Herstellung genießt, und wir meinen ‚bald!‘. „Vier bis fünf Stunden, nachdem es aus der Maschine kommt, das wäre perfekt.“

Der Deutsche leckt konservativ – immer noch punkten die traditionellen Standards, wenn es ums Lieblingseis geht: Vanille, Schokolade, Erdbeer. Aber dank Eismachern wie Ballabeni setzen sich auch außergewöhnliche Kombinationen durch wie Schokolade mit Ingwer oder Banane mit Holunder. An seine Kreationen trauen sich nicht nur die Gourmets.

Noch eine Regel: Speiseeis im Stehen – oder Gott behüte im Gehen – zu genießen ist VERBOTEN (und das nicht nur, weil so die Kleckergefahr am größten ist)! Am besten ist es, Sie setzen sich gemütlich in die Beste-Eisdiele-der-Welt, möglichst an ein ruhiges Tischchen und probieren eine schöne Portion Eis aus.

Wo wir gerade von Genießern sprechen: Die Zigarre zum Eis ist ein gewagter Schritt und nur was für Könner, aber eine schmackhafte Kugel Pistazien-Eis oder gar Maracuja mit einer Macanudo Cafe, das kann was Feines sein. Selbst eine Havanna passt zu traditionellem Vanille-Eis, wenn dieses mit ein paar kleinen Tropfen sehr alten Balsamicos verfeinert wird, aber das muß man mögen. Der cremige Vanillegeschmack mit der süßen Würze des Essigs, einfach super!

Werden sie miteinander kombiniert, sollten weder Eis noch Zigarre allzu komplexe Aromen aufweisen, sondern sich in einfachen, unkomplizierten Blends perfekt ergänzen. Sorbets, beweisen, werden sie mit einer Flor de Selva Fino gepaart, exzellentes – und überraschendes – Standvermögen.