

## Das Geheimnis des Gelatiere

Seine kalten Kugeln entzücken München – zu Besuch in Giorgio Ballabeni's Eislabor

Von Philipp Crone

Das Geheimnis ist die Flamme, sagt Giorgio Ballabeni. Die Flamme aus einem cremigen, nicht zu trockenem Eis, das sich im Mund anfühlt wie Nutella, aber nicht zu süß schmeckt – zum Beispiel nach Milch-Feige, Kokos oder Joghurt-Orange. Der Gelatiere aus Italien trägt an einem Samstagmorgen weißen Kittel und weiße Handschuhe zur weißen, falsch herum aufgesetzten Baseballkappe und einen weißgrauen Dreitaigebart zur randlosen Brille. Obwohl der 49-Jährige aus Padua schon seit drei Uhr

Grad erhitzen, homogenisieren, abkühlen lassen und dann in die Eismaschine stecken.“ Für ein besonders gutes Eis braucht man aber mehr als nur den richtigen Ablauf. Die richtige Menge muss im richtigen Moment zur richtigen Maschine mit der richtigen Temperatur.

Ballabeni mischt das erste Eis für diesen Tag zusammen, eine Charge Fior di panna, 60 Liter. „Dieses Sahneeis ist das Grundeis für viele Sorten, zum Beispiel Stracciatella.“ Es besteht aus 14 Zutaten. Ballabeni gießt aus einem 20-Liter-Karton Milch in einen weißen Eimer, 26 Liter kommen in die erste Pasteuriersmaschine, eine tiefe Metallwanne, an

schwer vorstellbar, dass er sein Labor gerne verlässt. Der zweifache Familienvater hat schließlich seinen Traumjob gefunden. Sein Vater war Weinhändler in Padua, Giorgio hat dort BWL studiert, handelte anschließend in Deutschland mit Wurst und Wein und eröffnete vor sieben Jahren in Aschheim eine Eisdiele. „Zuerst war es ein Hobby, aber ich hatte bald den Eindruck, dass ich das kann – und dann wollte ich die Formel für richtig gutes Eis finden.“

Mittlerweile hat er viele solcher Formeln gefunden, die für Fior di panna sieht nach dem Erhitzen vor, dass die 60 Liter kochend heiße Flüssigkeit bei 130 Bar Druck homogenisiert werden; dazu wird die weiße Soße aus einem Hahn unten an der Pasteuriersmaschine über einen Schlauch in eine andere Wanne gepumpt und wieder gekühlt.

Hier übernimmt Lorella, Ballabeni's Frau. Sie wirkt wie das Gegenstück zum Gelatiere: klein, zierlich, ernst. Die Soße, von der sie jetzt fünf Liter in die Eismaschine schüttet, schmeckt viel süßer als später das cremig gefrorene Eis. „Denn die Flüssigkeit breitet sich ja aus, wenn sie kalt wird, dann hat sie genau die richtige Süße“, sagt Lorella. Dann schaltet sie das Herz des Labors ein, eine alte, langsame Eismaschine. Moderne Geräte schaffen fünf Kilo Eis in fünf Minuten, das von Ballabeni braucht dreimal so lange. Dafür wird das Eis cremiger.

In einem Kessel schraubt sich ein Metallpropeller durch die flüssige Fior di panna, er hat an einem Ende einen Schaber, der ganz knapp am Kesselrand entlangfährt. Die Wand ist von außen stark gekühlt, so dass die Flüssigkeit am Rand immer kälter und zu Eis wird, bevor sie weggeschabt wird. Je länger das Eis in der Maschine bleibt, desto härter wird es. Die Kunst ist es, im richtigen Moment, wenn das Eis diese Nutella-Konsistenz hat, herauszunehmen. Dann schöpft Lorella die Fior di panna mit einem riesigen Löffel aus dem Kessel. Der richtige Moment ist gekommen, wenn unten am



Eis-Meister bei der Arbeit: Giorgio Ballabeni testet Nussscremes, bevor er sie verwendet. Seine Frau Lorella (links) achtet auf die richtige Konsistenz, so bleibt das Eis in der Vitrine an der Türkenstraße cremig.

Fotos: Stephan Rumpf

auf den Beinen ist und hochkonzentriert die richtigen Zutaten zusammenschichten muss, lächelt er vor sich hin.

„Gelatiere sind Aandwerker“, sagt er in weichem Italodeutsch. Sie hantieren mit zehn Kilo schweren Werkzeugen; die besonders guten schaffen es, eine grammgenaue Mischung zu erstellen. Ballabeni ist einer dieser ganz besonderen Gelatiere. Bis um 22 Uhr wird er 500 Kilogramm Eis hergestellt haben.

Es ist sieben Uhr morgens, und auf der Kreuzung Theresien- und Türkenstraße klingt nur ein ganz leichtes Summen – aus der Eisdiele am Eck. Hinter dem Vorraum mit einer badewannengroßen Vitrine liegt, getrennt durch eine automatische Glastür, das elektronische Geschmackslabor von Ballabeni: Geräte und Regale aus grauem Edelstahl, an jeder der Metallmaschinen leuchtet eine digitale Temperatur- oder Zeitanzeige. Es surrt im Raum und riecht wie in einem Labor – nach nichts. Ballabeni geht zwischen zwei Pasteuriersmaschinen, zwei Eismaschinen und mannshohen Gefrierschränken hin und her. Es ist hier gerade genug Platz für zwei Personen.

Eigentlich ist das Eismachen einfach. „Zutaten zusammenschichten, auf 72,5

Grad unten ein Rührpropeller dreht. Dazu gibt er nacheinander kiloweise vier verschiedene Zuckersorten, Sahne, Honig, Salz und Magermilchpulver und dreht den Temperaturregler hoch. Manche älteren Leute kommen zweimal am Tag zu ihm, weil der Geschmack des Eises sie an ihre Jugend erinnert, sagt er. „Das liegt am Magermilchpulver, das in Notzeiten früher als Milchersatz verwendet wurde.“ Nach diesem Satz wirkt er für kurze Zeit stolz und erschrocken zugleich. Stolz darauf, dass er seine Kunden mit Milchpulver entzücken kann, und erschrocken darüber, dass er eines seiner Geheimnisse verraten hat. Doch dann lächelt er sofort wieder, ein Mann kommt vorbei und grüßt. „Der kommt jeden Morgen“, sagt der Gelatiere.

Und jeden Morgen trifft dieser auf Ballabeni. Sieben Tage die Woche, von März bis Oktober – so lange dauert die Eissaison. Seit sich Ballabeni's Geschick beim Eismachen herumgesprochen hat, ist die Schlange vor der Diele lang, andere Eisdielebetreiber kaufen bei ihm das Eis schalenweise. „Manchmal hoffe ich morgens, dass es regnet. Bei gutem Wetter habe ich einfach zu viel Arbeit im Moment“, sagt Ballabeni. Aber es scheint

### Fior di panna, Milch-Feige oder Schoko-Ingwer?

Schaber Eis so hängen bleibt, dass das Gebilde aussieht wie eine nach unten lodrende Flamme. Sechs Kilo Fior di panna landen in einer Aluschale, werden kurz bei minus 40 Grad schockgefrostet, dann hat das Eis die Vitrintemperatur von minus 14 Grad.

Ballabeni muss sich nun um das Nusseis kümmern. Er öffnet zwei Nussscremedosen, rührt mit einem großen Löffel darin und betrachtet die zähflüssig tropfende Creme. „So muss sie sein“, sagt er, „die Aaselnuss.“ Auch hier ist die richtige Konsistenz entscheidend. „Und ich glaube, dass ein gutes Eis nicht zu süß sein darf. Denn dann erkennt man den Geschmack besser.“ Ballabeni weiß dazu noch, welche Zutaten zusammenpassen. Milch-Feige oder Schoko-Ingwer sind Experimente, die reißenden Absatz finden; auch Zitrone-Basilikum. „Wir wollten eigentlich Zitrone-Minze machen, aber beim Einkauf gab es an dem Tag nur Basilikum.“ So eine Notkreation ist die Ausnahme. Eigentlich ist der Eishandwerker das halbe Jahr über Student. „Im Winter studiere ich Rezepte und experimentiere. Das ist für mich wie Urlaub.“ Zur Zeit faszinieren ihn Kuchen. Bald gibt es zu den bisher 30 Sorten deshalb die nächste: Birnen-Strudel-Eis, die Kugel für 1,20 Euro.

Nach dem langen Tag im Eislabor lächelt der Mann aus Padua noch immer; er hat 10 000 Kugeln und fast so viele Menschen für ein paar Minuten glücklich gemacht. Das Summen der Geräte im Labor klingt so ähnlich wie das Summen draußen, wo viele der großen und kleinen Gäste vor der Diele genussvoll brummen, wenn sie mit einem „mmhmm“ die Fior di panna im Mund zergehen lassen. Auch Ballabeni gehört jetzt zu den Konsumenten: Er lüftet jetzt auch das Geheimnis seiner immer guten Laune: „Ich esse jeden Tag ein Kilo Eis.“