

# HOTEL+

# TECHNIK

Zukunftsweisend investieren

## Spaß mit Spas

Familienhotels mit gehobenen Wellnessangeboten können in der Nebensaison große Potenziale entfalten. Hoteliers und Experten berichten aus der Praxis.

### Effiziente Allrounder

Scheuersaugmaschinen erleichtern dem Team den Reinigungsalltag. Eine Marktübersicht.

### Gelebte Nachhaltigkeit

Wie Hoteliers ihre Betriebe auf eine ressourcenschonende Zukunft vorbereiten.

Eismaschinen

# Know-how für Eisprofis

Gutes Eis zu produzieren ist eine Wissenschaft für sich. Wo Hoteliers es lernen können und warum erst das Konzept stehen muss, bevor es an die Auswahl des Equipments geht, wissen die Macher von Ballabeni Icecream in München. Außerdem: Warum Softeis gerade sein Comeback feiert.

Autorin: **Stefanie Hütz**



**G**ute Zutaten und Talent“ sind aus Sicht von Alberto Ballabeni, geschäftsführender Gesellschafter von Ballabeni Icecream in München, die wichtigsten Erfolgsfaktoren für leckeres Eis. Zusammen mit seinem Vater Giorgio Ballabeni ist er vielfältig im Eis-Business aktiv: In München betreiben sie eine Eisdiele, das Stammhaus, sowie eine „Werkstatt“ als Ort zum Experimentieren. Das Unternehmen ist zudem auf Catering und Events spezialisiert, schickt dafür die eigenen Oldtimer-Eiswagen auf Reisen.

Giorgio Ballabeni gibt darüber hinaus Eiskurse, auch für Köche und Konditoren aus der Hotellerie. Alberto Ballabeni wiederum berät Betriebe rund um das richtige Eis-Konzept und die erforderliche Maschinenauswahl. Seine Vorgehensweise: „Zunächst klären wir die Frage, was genau angeboten werden soll: Soll das Eis Bestandteil der Desserts von À-la-carte-Menüs sein? Oder möchte der Hotelier es in einer Speiseeisvitrine präsentieren?“ Und weiter: „Was genau soll produziert werden? Milcheis? Sorbets, die zu mehr Speisen sowie Desserts passen und leichter in der Herstellung sind? Softeis, das aus meiner Sicht unterbewertet ist? Oder vielleicht Slush-



2

1 Eis, ein sinnliches Erlebnis, das bei einem Anblick wie diesem beginnt.

2 Die Eisprofis Giorgio (l.) und Alberto Ballabeni schulen und beraten auch die Hotellerie.

3 An der „Gelato University“ von Eismaschinen-Hersteller Carpigiani wird Fachwissen rund um die Eisherstellung vermittelt.



3

eis, das gerade in der Barszene zum Trend avanciert, wo gefrorenes Eis mit Alkohol kombiniert wird?“

**Produktionsmenge bestimmt die Wahl der Eismaschine**

Ein weiterer wichtiger Aspekt, bevor es an die Maschinen-Auswahl geht, sind die geplanten Eismengen. Stets frisches Eis mit schnellem Verbrauch sei ideal, darauf sollte die Technik angepasst werden. Für große Mengen ab 150 Kilogramm am Tag werden zwei Maschinen benötigt: ein Pasteurisierer, der das Erhitzen zur Haltbarmachung übernimmt und die verschiedenen Zutaten bindet, sowie eine Eismaschine, die runterkühlt und gefriert. Geräte, die beides bewerkstelligen, benötigen in Summe längere Zeit und liefern kleinere Mengen. „Für größere Mengen würde ich

mich als Hotelier in den meisten Fällen fremdbeliefern lassen und keine eigene Produktion aufbauen“, so Alberto Ballabeni. „Eine weitere Möglichkeit besteht darin, sich zumindest die pasteurisierte Eismasse von einer Eisdiele liefern zu lassen und diese dann weiterzuverarbeiten.“

Womit der Fachmann schnell wieder beim Thema Softeis ist: „Klassische Eismasse in Softeismaschinen zu geben, ergibt exzellente Ergebnisse.



Softeismaschinen sind leicht zu bedienen, und es lassen sich tolle Konzepte realisieren. Zum Beispiel Softeis mit Joghurt, frischen Früchten und Honig. Die Nachteile: Es gibt immer nur ein bis zwei Sorten zur Wahl, und der Hygiene- und Reinigungsaufwand sind höher. Allerdings signalisieren die Maschinen automatisch, wenn der nächste Reinigungssturnus fällig ist.“

**Ideal: frische Zubereitung, schneller Verbrauch**

Alberto Ballabeni gibt noch mehr von seinem Erfahrungsschatz preis: „Je mehr Zusatzstoffe wie Zucker und Bindemittel enthalten sind, desto länger haltbar und cremig ist das Eis.



1 Neumärker-Eismaschinen werden in Italien gefertigt und arbeiten mit dem Kühlmittel „R290a“, gekennzeichnet als „Green Technology“.

2 Mit dem Carpigiani-Modell „161 T G SP“ lässt sich am Pool oder in der Bar etwas Besonderes bieten: Frozen Yoghurt beispielsweise, Sorbet oder Softeis.

3 Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Eis mit schwarzem Pfeffer zur Pasta.

Doch ein hohes Maß an Zusatzstoffen ist meist natürlich nicht erwünscht. Das bedeutet dann, dass das Eis vom Vortag bereits nicht mehr schmeckt, weil es zu hart und zu wenig cremig ist“, so der Eis-Experte. „Bei uns wird stets just in time produziert. Eis, das am Abend übrigbleibt, wird geschmolzen und zusammen mit frischer Eismasse wieder in die Eismaschine gefüllt.“

Welche Geräte und Einrichtungselemente schlägt Alberto Ballabeni für den Einsatz in der Hotellerie vor? Für die Präsentation in Buffetform empfiehlt er die Speiseeisvitrine „Fast Panorama“ von Ifi. Wer Eis für seine À-la-carte-Desserts benötigt, dem erweise „Pacojet“ gute Dienste. Das Gerät portioniere perfekte Kugeln und könne zugleich zur Lagerung genutzt werden. „Denn bekanntlich bilden sich bei der Lagerung in der Gefriertruhe schnell Eiskristalle.“

Bezüglich der eigentlichen Eismaschinen setzt Ballabeni Icecream vor allem auf den italienischen Anbieter Carpigiani, einen der ältesten Hersteller von Profieismaschinen. Carpigiani, 1946 gegründet, betreibt seit 2003 sogar eine „Gelato University“, an der – auch an verschiedenen Standorten in Deutschland – produktneutrale Seminare zur Eisherstellung angeboten werden, hygienische Voraussetzungen, richtige Kennzeichnung, geeignete Präsentation und Lagerhaltung inklusive.

### Für jedes Konzept die passende Maschine

Der italienische Hersteller hat auch vier Modelle beziehungsweise Kombinationen speziell für die Hotellerie im Portfolio. Die erste ist „Readychef“, eine multifunktionale Tischmaschine, die die gesamte Technologie für das Hinzufügen von Eis zum Menü enthält und zugleich als Assistent für viele Gebäck- und Schokoladenspezialitäten fungiert. Sie beinhaltet 34 verschiedene Programme, die von der Herstellung von Cremes über das Temperieren von Schokolade bis hin zur Zubereitung von Gelato, Slushs und Cremolatas reichen. Drei Pasteurisierungsprogramme führen durch jeden Schritt der Eisherstellung. Sechs Programme sind der Produktion von Saucen und Toppings gewidmet. Pro Zyklus kann mit „Readychef“ eine Menge von drei bis fünf Kilogramm Eis beziehungsweise 1,5 bis 4,5 Kilogramm Joghurt oder Puddingcreme hergestellt werden.

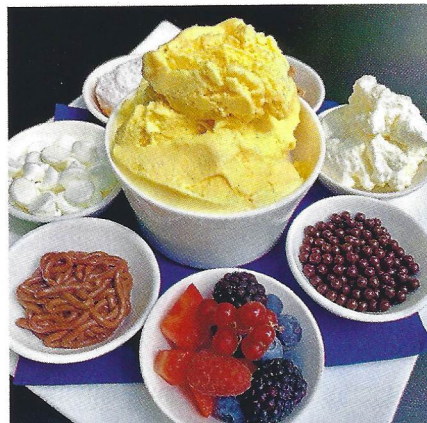
Wer nur wenig Platz hat und nach einem zuverlässigen Chargenfroster ausschließlich für Gelato und Sorbet sucht, dem rät Carpigiani zum Modell „Labo 8/12 XPLP“. Dieses könne im Gebäckbereich der Küche aufgestellt werden und das Dessertmenü von dort aus um Eis und Sorbet bereichern. Die Menge pro Zyklus: 1,5 bis 3,5 Kilogramm.

Die dritte Modellkombination, bestehend aus dem Pasteurisierer „Pastomaster HE 60“ und dem Chargenfroster „Labotronic 10 45 HE-H“, sei passgenau für Hotels, die eine große Auswahl an Eis und Sorbets anbieten möchten – beispielsweise in einer Vitrine mit mindestens acht Geschmacksrichtungen. Und beim Modell „161 T G SP“ handelt es sich schließlich um eine kompakte selbstpasteurisierende Tisch-Softeismaschine. Diese sei ideal, um am Swim-

mingpool oder der Bar etwas Besonderes zu bieten: Frozen Yoghurt beispielsweise, Sorbet oder Softeis.

Neben diversen weiteren Anbietern ist das Unternehmen Neumärker mit Sitz in Hemer auf Speiseeismaschinen für Restaurants und Hotels spezialisiert. Die Zutaten werden einfach in das jeweilige Gerät gegeben, das dann nach voreingestellten Programmen automatisch das Speiseeis herstellt. Nach dem Produktionszyklus schalten die Geräte in den Konservierungsmodus, und das Eis – 1,5 bis sieben Kilogramm pro Durchgang – kann bis zum Servieren direkt in der Maschine aufbewahrt werden. |

[www.ballabeni.com](http://www.ballabeni.com)  
[www.carpigiani.com](http://www.carpigiani.com)  
[www.ifi.it](http://www.ifi.it)



### REZEPT

Im Magna Pars – L'Hotel à Parfum in Mailand stellt Executive Chef Andrea Alfieri je nach Saison drei Eiscreme- und fünf Fruchtsorbet-Variationen selbst her. Er arbeitet mit einer Carpigiani-Eismaschine und verrät hier exklusiv eines seiner eigenen Rezepte.

#### Bourbon-Vanille-Eiscreme

- + 2,14 kg frische Milch
- + 550 g frische Sahne
- + 120 g Milchpulver
- + 560 g Saccharose
- + 116 g Dextrose
- + 12 g Eispulver Neutral
- + 500 g Eigelb

#### Alfieris Tipp:

„Wir servieren diese Eiscreme mit verschiedenen Garnituren wie Baiser, Schokoladenkugeln, Erdbeeren, Schokoladensauce, pralinierte Haselnüsse, Waldbeeren oder Schlagsahne.“

[www.magnapars.it](http://www.magnapars.it)