

EINE ITALIENISCHE TRADITION

Das Gelato erobert die Welt

Ein Spiegel der Emigration aus Veneto und Sizilien

Woher das Gelato nun wirklich kommt, ist ein Thema für Historiker mit vielen Siegel und Fragezeichen. Sicher ist, dass niemand die Kunst der Eisherstellung je so perfektioniert hat wie die Italiener, und in Italien wurde das Eis tatsächlich zunächst in Sizilien bekannt, bevor es im Veneto zur Hochkultur verfeinert wurde.

Schon im antiken Rom veredelte man den Schnee mit Honig, Zimt, Rosenwasser, Veilchen, garnierte das Ganze mit Datteln, Feigen, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und würzte das Eis mit Baumharz. Der römische Kaiser Nero (37–68 n.Chr.) verwahrte Gipfelschnee von den albanischen Alpen in holzverkleideten Erdgruben und konnte sich so die weiße Pracht jederzeit schmecken lassen. Um seinen Eishunger zu stillen, ließ er notfalls Gletschereis von den weit entfernten Alpen herbeiholen. Ein Jahrhundert später richteten sich betuchte römische Bürger eigene Eiskeller ein. Denn es galt als besonders vornehm, seinen Gästen Gefrorenes anzubieten.

Technische Entwicklung

Durch die damaligen Bedingungen blieb der Eisgenuss lange Zeit nur wenigen Privilegierten vorbehalten. Erst die Erfindung eines Zuckerbäckers aus Catania im Jahre 1530 verhalf der Eisproduktion zu ihrem entscheidenden Durchbruch: Mit Hilfe von Salpeter und Salz wurde es möglich, künstliche Kälte bis -25 Grad zu erzeugen.

Nun war man von den Jahreszeiten und weitestgehend auch von der geographischen Lage unabhängig. Ab diesem Moment waren es die Gelatieri - die Eiskonditoren - die mit der Aufgabe der Herstellung betraut wurden. Bis zur Erfindung der Eismaschine, wie sie heute im Labor einer Gelateria steht, sollten allerdings noch einige Jahrhunderte vergehen - der große Durchbruch für die Speiseeisproduktion kam im Jahre 1876, als der Deutsche Carl von Linde das Prinzip der Kältemaschine mit Ammoniak entwickelte. Auf dieser Grundlage funktionieren auch heute noch unsere Kühlschränke.

Eis erobert die Welt

Von Italien gelangte die Kunst der Speiseeisherstellung nach Frankreich. Katharina von Medici, die bekanntlich die italienische Küche mit an den französischen Hof brachte, nahm bei ihrer Heirat auch einen eigenen Gelatiere samt zahlreichen Rezepten mit nach Paris. Zu ihrer Hochzeit mit Heinrich dem II. im Jahr 1533 wurde ein legendäres Dessert aus gefrorenen Früchten serviert. Unter Leitung des Sizilianers Pracopio Castelli eröffnete 1651 in Paris das erste Eiscafé. Bald wurde das Eis nun in ganz Europa berühmt und kam durch die italienischen Emigranten auch nach Amerika.

In Deutschland eröffnete 1799 in Hamburg der Alsterpavillon, vermutlich die erste deutsche Eisdiele. Aber bis zum vollendeten Genuss mussten sich die Deutschen noch ein „paar“ Jahre gedulden, denn erst mit den Italienern, in den 1920er Jahren, zog der vollendete Genuss ein.





Tatsächlich bezeugen viele Berichte, dass das deutsche Eis bis dahin eher kaltes Zuckergebäck war - von gutem Geschmack und Kremigkeit konnte offenbar noch nicht die Rede sein.

Der Erfolg des italienischen Eises hatte zur Folge, dass spätestens in den 1960er Jahren kaum eine Eisdielen zu finden war, die nicht von einem Italiener geführt wurde. Viele der Familien, die sich damals hier ansiedelten, sind ihrem Beruf treu geblieben und versorgen Sie heute noch nach bester italienischer Handwerkskunst mit dem Gelato originale italiano.

Erfolg durch Kunst

Zu den Inhaltsstoffen von handwerklich hergestelltem Speiseeis zählen "historisch" nur wenige Zutaten und doch schöpfen sie ihr Potenzial voll aus. Ein Erdbeereis werden Sie immer als solches erkennen, denn der frische Geschmack ist ausgeprägter als in jeder anderen Süßspeise. Natürlich brauchen die Gelatieri hierfür beste Zutaten, aber die Reifung der Masse sowie die cremige Emulsion, die im fertigen Produkt zu einem guten Eis erstarrt, tun ihr übriges. Man könnte sagen: Der schaumige Lufteinschlag und die Milch als Hauptzutat fungieren zusammen wie ein hervorragender, natürlicher Geschmacksverstärker. Auf diese Weise holt das Gelato

das Beste aus jeder Zutat heraus und lässt uns das Wesen der Pistazie, der Schokolade oder der Fruchtarten aufs Intensivste erfahren.

Dabei bleibt das Gelato ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe, und dort, wo bei anderen Desserts Gelatine oder andere Verdickungsmittel für die Form sorgen, arbeitet das Eis nur mit einer Mischung aus Luft und Temperatur. Dennoch zeichnen sich für die Zukunft Veränderungen ab. Es gab eine Evolution im Angebot der Rohstoffe, dank technologischer Weiterentwicklung der Branche und dem kombinierten Einsatz der angebotenen Möglichkeiten durch die Speiseeishersteller. Viele Zutaten haben dem Speiseeishersteller durch eine Aufgliederung ziemlich unvorstellbare Möglichkeiten geboten. Man denke nur an Zucker und deren Funktion für die Mischung: Die Speiseeishersteller, die früher nur Saccharose einsetzten, arbeiteten gegenüber der heutigen Möglichkeit, Saccharose, Dextrose, Glukosesirup, Invertzucker und getrocknete Glukose zu mischen, wie Zauberlehrlinge.

Andere Zutaten sind bei ihrem Einsatz Schwankungen unterworfen: Das in den alten Rezeptbüchern allgegenwärtige Eigelb hat zu Gunsten der Verwendung von frischer Sahne viele Punkte verloren. Vor einigen Jahren hatten die Mitglieder

dieser Branche eine Scheu vor dem Einsatz von Milchpulver bei der Produktion von Milcheis. Heute weiß der erfahrene Speiseeishersteller, dass ohne Milchpulver die Berechnung seiner Trockenmasse sehr viel problematischer wäre und das Auswiegen seiner Mischung verfälscht würde, was negative Auswirkungen auf die Struktur und die Qualität seines Eises haben würde.

Diese prekären Rechnungen zeigen, wie viel Erfahrung, Wissen und Gespür ein Gelatieri aufbringen muss, um seinen Gästen täglich das Beste zu servieren - eine Hingabe, die für italienische Gelatieri zur Tradition gehört.

