

DER GESCHMACK DES JAHRES

2018: „German Black Forest“**Deutsch-italienische Freundschaft, mit europaweiten Kreisen**

Der feste Treffpunkt der Zunft der Gelatieri findet immer um den 1. Advent auf der Eismesse MIG in Longarone statt, um gemeinsam die Trends für die kommende Saison festzulegen. Dazu gehört für den in Deutschland aktiven Verband Uniteis e.V. auch immer eine Geschmacksrichtung, die als saisonaler Promoter für die handwerklichen Eisdielen dienen soll. Daran kann auch der Endverbraucher oftmals erkennen, ob es sich bei „seiner“ Eisdielen um eine handwerklich arbeitende Produktion handelt - denn nur die auf den Ethik-Code eingeschworenen Handwerker des Verbands Uniteis e.V. verfügen rechtzeitig über die nötigen Grundlagen, Rezepturen und Ausstattungen zu Saisonbeginn - wobei man dieses Jahr bezweifeln kann, dass die Rezeptur so exklusiv sei, denn es ist ein Tribut an einen Klassiker aus Deutschland mit dem Namen „Schwarzwälder Kirsch“.

Naturgegebenenmaßen unterscheidet sich das Gelato doch noch etwas von der traditionellen Torte, und man kann einen entsprechenden Eisbecher mit Schokoladeneis, Kirschen und Sahne relativ unkompliziert „nachbauen“. Entsprechend vielseitig sind die Variationen - so kann etwa der Eisbecher wie beschrieben zusammengesetzt werden, oder ein Zartbitter-Schokoeis wird mit Kirschsauce durchzogen, oder man kombiniert Kirsch-Sahne-Eis mit Schokolade. Diese seltene Offenheit beim „Gusto dell'anno“ ist auch ein Schritt aus der üblichen Reserviertheit der Eishandwerker heraus, ein Zugehen auf die Tradition Deutschlands - einem Land, dem die italienische Gastwirtschaft so viel zu verdanken hat.

Die Traditions-Torte

Wenn man sich die Schwarzwälder Kirschtorte etwas genauer ansieht, so fällt auf, dass die Interpretationsfreiheit

eigentlich schon Teil der Tradition selbst ist. Eine Schwarzwälder Kirschtorte, wie sie seit den 1930er Jahren verstanden wird, ist eine Sahnetorte, die als wesentliche Zutaten die mit Kirschwasser aromatisierte Schokoladenbiskuitböden, eine aromatisierte Kirschfüllung, Sahne, Kirschen sowie Schokoladenraspeln vorsieht.





Das erste schriftliche Zeugnis der Torte sieht allerdings einen Mürbeteigboden vor, von Schokolade keine Spur. Auch ist nicht klar, ob der Ursprung der Torte wirklich im Schwarzwald zu finden ist - was nichts daran ändert, dass die „German Black Forrest“ in der internationalen Wahrnehmung als die deutsche Torte schlechthin gilt und dass der Begriff „Schwarzwälder Kirsch“ inzwischen schon fast eine grobe Geschmacksrichtung beschreibt, die sowohl Keksen, Joghurts, Snacks oder Schokoladentafeln innewohnen kann - zumindest bringen die Hersteller von solchen Produkten den Begriff genau so in die Regale der Supermärkte. Ob also ein Joghurt mit Schattenmorellen und Schokoraseln, eine Sahnecreme mit Sauerkirschen oder eine Kirschpraline mit Sahnehäubchen - alles scheint im Schwarzwald zu Hause zu sein.

Allen Interpretationen gemein ist lediglich die Verwendung von Kirschbrand - eines der wenigen auf den Schwarzwald zurückführenden Grundmotive. In der Eis-Rezeptur von Uniteis wurde aber bewusst auf Alkohol verzichtet - die Amarenen werden nicht in Kirschwasser eingelegt, damit man auf eine der wichtigsten Zielgruppen des Gelatogenusses - die Bambini - nicht verzichten muss.

Warum auch nicht - wenn alle Produzenten interpretieren dürfen, dann wohl auch die Eishandwerker aus Italien, die mit diesem Geschmack eine Saison lang einen Dank an Deutschland aussprechen - und darüber hinaus.

Das Europa-Eis

Dieses symbolische „Grazie Mille“ wird 2018 nach ganz Europa getragen - denn seit vor einigen Jahren beschlossen wurde, im

März den europaweiten Tag des Eishandwerks zu zelebrieren, ist auch hierfür ein Promo-Geschmack zu bestimmen - was normalerweise eine andere Sorte ist, da diese vom Europäischen Eisverband Artglace beschlossen wird. Dieses Jahr fällt die Wahl der Geschmacksrichtung mit der des Verbands Uniteis zusammen, so dass der deutsche Gelato-Geschmack am 24. März in ganz Europa im Mittelpunkt stand - zumindest bei den handwerklich arbeitenden Eisdielen. Ein kleines Zeichen, das von einem süßen Handwerk gegen die industrielle Produktion gesetzt wird.