

DREH- UND ANGELPUNKT DES EISHANDWERKS

Die Messe MIG in Longarone

Promotion und Impulse aus der Wiege des Gelato

Sie haben auf diesen Seiten einiges zum Geschmack des Jahres sowie zum Europäischen Tag des Eishandwerks gelesen. Hier wollen wir Ihnen das jährliche Treffen vorstellen, bei dem diese und andere Entscheidungen zum Eishandwerk getroffen werden: Es ist die Messe MIG (Mostra Internazionale del Gelato artigianale). Jedes Jahr, immer Anfang Dezember findet die internationale Eis-Messe MIG statt, und verwandelt das kleine Städtchen Longarone bei Belluno in die internationale Hauptstadt des handwerklichen Speiseeises - seit 60 Jahren.

Ein Stück Heimat

Die klassischen Namen der Eisdielen wie etwa „Dolomiti“ oder „Venezia“ sagen viel über die Herkunft der Eishandwerker - tatsächlich kommen sehr viele von ihnen aus dieser Region, am Fuß der Dolomiten, im nördlichen Venetien. Zur traditionellen Winterpause der Eiscafés kommen die meisten von ihnen nach Hause zurück - ein guter Moment, um sich zu erholen und

über die Weiterentwicklung des eigenen Geschäfts nachzudenken. So wurde die Messe vom gemeinsamen Wachstum einer ganzen Branche geprägt - die Messe ist mit ihren Ausstellerfirmen und mit der modernen Eiscaf -Kultur gewachsen, das Eine ist heute ohne das Andere kaum denkbar. So stand die Messe auch im Mittelpunkt des „Europäischen Tages des handwerklichen Speiseeises“, der beim Europaparlament in Straßburg festgeschrieben wurde.

Die Geschichte der MIG

Erstmals fand die Messe vom 06. bis 13. Dezember 1959 statt und seither jedes Jahr, etwa zur gleichen Zeit. Sie zielte damals auf die „s  e Kälte“, und der Zeitpunkt wurde schon damals so gewählt, damit die italienischen Eishandwerker aus der ganzen Welt „nach Hause“ kommen und Zeit finden konnten, sich hier inspirieren zu lassen. Seither ist die MIG jedes Jahr kontinuierlich gewachsen - sowohl hinsichtlich der Besucherzahl als auch in der Ausstellerqualit t, und spiegelt damit die erstaunliche Entwicklung des Speiseeishandwerks wider.

Die MIG heute

Mehr denn je stellt die Messe den Treffpunkt zwischen Handwerkern und ihren Zulieferern dar. Hier werden die Neuigkeiten vorgestellt und die Trends für das kommende Jahr nehmen Gestalt an. So findet hier auch das Jahrestreffen der Eisverb nde statt, wie etwa das des deutschen Verbandes Uniteis e.V., der mit seinen 1.500 Mitgliedern für die Entwicklungen in den deutschen Eisdielen federführend ist.

Jenseits der jährlichen Hauptversammlungen der italienischen Eishersteller aus Deutschland, Österreich und Holland findet auch der Wettbewerb „Coppa d'Oro“ statt. Das Rahmenprogramm umfasst viele Symposien zu aktuellen Themen in der Eisdielen - etwa zu den Neuerungen in der Deklarationspflicht von Zutaten, zu technischen Neuentwicklungen oder zur Optimierung des Personaleinsatzes.

So wird klar, dass die MIG weit über eine gewöhnliche Messe hinausgeht, und auch die damit verbundenen Tagungen werden noch getoppt, denn längst gehören Wettbewerbe und Fortbildungen ebenso zu





Unten links: Stand auf der Messe MIG in Longarone. Oben rechts: Fertigung des molekularen Gelato mit Grappa, darunter die Verkostung des German Black Forrest mit einem Grappa-Sprüher beim Europäischen Tag des Handwerklichen Eises, darunter die Verkostung auf der ITB in Berlin.



der Messe wie Kampagnen, die den Nachwuchs für das Eishandwerk sensibilisieren sollen. Hierfür wurde der Wettbewerb „Festival d'Autore“ ins Leben gerufen, bei dem sich der Nachwuchs der Speiseeishersteller bei der Präsentation der eigenen Coupes misst. Die Teilnehmer sind Schüler von italienischen Hotelfachschulen, und dieses Jahr werden Institute aus weit mehr Städten Teilnehmer entsenden als bisher.

Neue Wettbewerbe

Ebenfalls um den Nachwuchs geht es bei dem ersten weltweiten Tiramisù-Wettbewerb, der von der Messe in Longarone gemeinsam mit TWISSEN ins Leben gerufen wird. Das Tiramisù ist eine alte, regionale Spezialität und weltweit ebenso beliebt wie das original-italienische Gelato. Nur wenige Kilometer von der Messe entfernt liegt das Museum des Tiramisù und damit viel Potenzial, das in diesem Jahr erstmals zum vollen Zuge kommen soll - die Details für die Teilnahme am Wettbewerb sowie zur genauen Austragung stehen aber noch aus.

Internationaler Einfluss

Die Messe geht aber im Interesse des Eishandwerks deutlich über die Dolomiten hinaus, was sie erst im März auf der Internationalen Tourismus-Börse ITB in Berlin bewiesen hat. Gemeinsam mit dem Verband Uniteis organisierte die Messe eine Verkostung am Stand der Region Veneto.

Ziel dieser Verkostung für die Besucher der Messe war es, die Geschichte des Eises bekannt zu machen und die Aufmerksamkeit auf die Region Veneto zu richten, das Heimatland der Gelatieri, die dieses von Groß und Klein geliebte Produkt nach Deutschland und in die ganze Welt gebracht haben.

Nach der ITB ging es für die Vertreter der MIG gleich weiter nach Brüssel - hier sollten die EU-Parlamentarier zum Europäischen Tag des Eishandwerks ebenfalls eine Kostprobe erhalten.

Regionale Kooperation

Wenn das Gelato schon das wichtigste Exportgut der Region darstellt, so sollte ein solches Produkt auch von den regionalen Kräften gefördert werden - und umgekehrt. Dass die Zusammenarbeit mit der Region funktioniert, haben beide nicht erst auf der ITB bewiesen - entsprechende Touren in der gesamten Region werden schon seit Jahren immer weiter ausgebaut, womit Besucher der Messe fast automatisch auch die weniger bekannten Seiten der weltberühmten Region kennenlernen.

Genauso werden die Kräfte für regionale Produkte gebündelt - etwa beim Gelato al Prosecco oder bei den Gourmet-Creationen mit Grappa, dem klassischen Destillat des Veneto. Seit einigen Jahren gibt es eine Zusammenarbeit der MIG mit dem ANAG (Assaggiatori Grappa e Acquaviti). Hierzu

wird es im Mai eine exklusive Verkostung in Mailand geben, wo das „Gelato Super“, letztes Jahr auf der Messe MIG vorgestellt, einem breiteren Publikum präsentiert wird. Es handelt sich um ein Eis aus der Molekularküche, welches mit Grappa verfeinert und mit Flüssigstickstoff in Form gebracht wird. Schon am 24. März, am Europäischen Gelato-Tag, wurde die Geschmacksrichtung German Black Forrest für die erwachsenen Genießer mit einer lang gelagerten Grappa besprüht, um den Geschmack der Creation zu intensivieren und ihr einen typisch italienischen „Touch“ einzuhauchen. Auf diese Weise erreicht die Messe, dass die Themen rund um das Eishandwerk das ganze Jahr über immer wieder auf neue und doch traditionelle Weise präsentiert werden - ja, das ist schon eine besondere Hingabe!

**Für weitere Informationen:
www.longaronefiere.it**