

Kalte Leidenschaft wird zum Beruf

Seit diesem Jahr werden in Deutschland Eiskonditoren ausgebildet. Holsterhauser Fachfrau gehört zum Prüfer-Team

Elli Schulz

Holsterhausen. „Eis ist etwas, was Gefühle erwecken muss“, ist Augusta Corte Levou überzeugt. Da das aber nur funktioniert, wenn die Qualität stimmt, freut sich die Vorsitzende der Interessengemeinschaft Holsterhausen und Inhaberin des Eiscafés Tosca an der Gemarkenstraße, dass der Nachwuchs in ihrer Branche künftig besser ausgebildet wird. „Erstmals gibt es seit diesem Jahr in Deutschland den Lehrberuf Eiskonditor“, erklärt sie.

Für die ersten 18 Auszubildenden in dieser Sparte steht Ende Oktober die Zwischenprüfung an. Vor drei Prüfern - Augusta Corte Levou, eine Ernährungswissenschaftlerin aus Celle und ein Eiskonditor der Handwerkskammer Köln - werden die Lehrlinge aus ganz Deutschland ihr Können in Köln beweisen. „Da diese Ausbildung ganz neu ist, sind wir zurzeit die einzigen Prüfer“, erklärt die Fachfrau aus

»Milcheissherstellung steht im zweiten Jahr auf dem Programm«

Holsterhausen, die selbst den Beruf in ihrer Heimat Italien gelernt hat und als Meisterin jedes Jahr zwei Ausbildungsplätze anbietet.

„Bisher war die Eiskonditorei nur ein kleiner Teilbereich der Konditoren Ausbildung. Jetzt kann man im Rahmen der dreijährigen Ausbildung, für die man einen Hauptschulabschluss braucht, zwei Jahre Eiskonditor plus ein Jahr Konditor lernen.“ Für Augusta Corte Levou, die dem Vorstand von Uniteis, dem Verband italienischer Eiskonditoren in Deutschland, angehört, ist das ein enormer Fortschritt, für den sich „all die politischen Kämpfe“ gelohnt haben. „Früher konnten Lehrlinge allenfalls Eis aus halbfertigen Produkten herstellen“, sagt sie. Jetzt besuchen sie die Berufsschule und lernen das Handwerk von der Pike auf.

Im ersten Lehrjahr üben die Auszubildenden, Fruchteis herzustellen. „Das ist einfacher als die Milcheissherstellung, die im zweiten Jahr auf dem Programm steht“, sagt die Holsterhauserin. In der ersten Prüfung müssen die Azubis beweisen, dass sie mit allen Ma-



Auch auf die ansprechende Optik und die fantasievolle Präsentation kommt es bei Eisspezialitäten an, demonstriert Prüferin Augusta Corte Levou (l.) hier mit ihrer Mitarbeiterin Veronika Berger. Foto: Arnold Rennemeyer

schinen umgehen können, die Zutaten und die chemischen Reaktionen unterschiedlicher Inhaltsstoffe bei bestimmten Temperaturen kennen, die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften beherrschen. So reagiere Schnaps beispielsweise auf Wärme oder Kälte ganz anders als Erdbeeren. Und auch die 15 Sorten Zucker, die zur Eissherstellung zur Verfügung stünden, hätten alle so ihre Eigenarten.

„Eine Eisspezialität inklusive Eis, Soße und Waffeln komplett allein herzustellen, ist gar nicht so einfach“, schmunzelt die Expertin, die sich für natürliche Zutaten bei der Produktion einsetzt. Zur Prüfung bringen die Lehrlinge ihre eigenen Zutaten mit und arbeiten in der Großküche unter Aufsicht. „Bei der Prüfung kommt es zum Beispiel auf die Soße, die Beschaffenheit des Eises

und die Präsentation an“, erklärt die Fachfrau.

So mache es beispielsweise bei Kiwi-Soße einen Unterschied, wie reif die verwendeten Früchte gewesen und ob die Kerne entfernt worden seien. Beim Eis selbst komme es auf harmonische, möglichst natürliche Zutaten und Cremigkeit an, aber auch darauf, dass das Eis auf der Zunge

nicht zu kalt sei. Nicht jede Frucht passe zu jeder Sorte, so die Eis-Expertin. Da gebe es zum Beispiel die Richtungen „Wald“ oder „Tropen“. „Bei der Präsentation steht Kreativität im Vordergrund“, so Corte Levou. Der Trend gehe derzeit weg vom hohen Becher und hin zur breit gefächerten Optik auf einem Teller. Wenn Geschmack und Aussehen

stimmten, gebe es gute Noten und der Lehrling könne seine Ausbildung fortsetzen. Wenn nicht, sei auch eine Wiederhol-

»Je weiter man in den Norden kommt, desto höher der Fettgehalt«

lung des Lehrjahres nicht ausgeschlossen.

Dass Eis nicht gleich Eis ist, weiß die Fachfrau nur zu genau. „Je weiter man vom Mittelmeer Richtung Norden kommt, desto höher wird der Fettgehalt. Das hängt mit den Temperaturen in den Ländern zusammen. Wenn es heiß ist, liegt fetthaltiges Eis schwer im Magen.“ So habe italienisches Zitroneneis nur rund fünf Prozent Fettgehalt, während es dänische oder gar amerikanische Sorten locker auf 20 und mehr Prozent brächten.

AUSFLUGSTIPP

„Eiskalte Leidenschaft“ in Bochum

Für Eisfans hat Augusta Corte Levou einen Ferientipp parat. Noch bis 11. Oktober zeigt die Zeche Hannover in Bochum die Ausstellung „Eiskalte Leidenschaft - Italienische Eismacher im Ruhrgebiet“. Dabei geht es um Geschichtliches sowie Aktuelles und pro-

biert werden darf natürlich auch. Der Eintritt ist frei. Die Ausstellung ist mitwochs bis samstags, 14 bis 18 Uhr, sonn- und feiertags, 11 bis 18 Uhr, für Gruppen dienstags bis samstags, 9 bis 18 Uhr, geöffnet. Infos: www.lwl-industriemuseum.de