

ITALIENISCHES EIS IN DEUTSCHLAND

Eislawinen - unterwegs nach Norden**Die Entwicklung der Eiscafé's und der Exodus nach Deutschland**

Von der Geschichte des Gelato war hier schon häufig die Rede - ebenfalls von der Verbreitung des Eishandwerks auf verschiedenen Kontinenten. Aber nirgendwo war die Entwicklung des Gelato so intensiv wie hierzulande - und so kam es dazu.

Günstige Bedingungen

In Deutschland hat die progressive Erhöhung des Lebensstandards von den 50er Jahren bis heute zu einem beachtlichen Anstieg des Verbrauchs vor allem bei Luxusgütern geführt. So ist das Gelato nicht mehr nur eine Belohnung für brave und privilegierte Kinder, sondern ein für jedermann und praktisch jederzeit erschwingliches Lebensmittel geworden.

Seit den 60er Jahren hat Deutschland einen kontinuierlichen wirtschaftlichen Aufschwung und einen wahren Geschäftsbloom erlebt. Folglich sind in den deutschen Städten und vor allem in den Touristenorten zahlreiche Eiscafé's eröffnet worden, wo das

auch aus den nordischen Ländern kommende Publikum gelernt hat, Eis als Ersatz für das Mittagessen zu betrachten.

Bessere Technik

Diese Zeiten brachten auch Unternehmen für die Produktion von Maschinen für Eiscafé's hervor - diese haben dem handwerklich arbeitenden Speiseeishersteller innovative und hygienisch ausgereifere Arbeitssysteme zur Verfügung gestellt. Etwa die Einführung der horizontalen Eismaschine hat es dem Speiseeishersteller erlaubt, die Arbeitszeiten, die körperliche Arbeit und die Reinigungsarbeiten deutlich zu verringern, wobei der Umstand, dass ab diesem Moment auch Frauen bequem in der Eisherstellung arbeiten konnten, nicht zu vernachlässigen ist.

Zugleich erlebte der automatische Pasteurierer eine starke Verbreitung, hygienisch einwandfreie Konservierungsbehälter und Tiefkühler wurden in Betrieb genommen. Beim Verkauf sorgte die Entwicklung

der Umluft-Kühlvitrinen dafür, dass das Produkt für den Verbraucher sichtbar wurde, was den Verkauf nochmals gesteigert hat.

Mehr Zutaten und Service

Auch in Sachen Zutaten gab es eine starke Entwicklung - eine breitgefächerte Palette an ausgewählten und garantierten Produkten steht zur Verfügung und ermöglicht dem Gelatiere, qualitativ hochwertiges Speiseeis in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen herzustellen.

Inzwischen sind wir in den 1970ern angekommen - jetzt wurde die Produktion der Milchhöfe weiter qualifiziert. Das Angebot von auf Zucker, Milchpulver, Behälter, Hörnchen und Zubehör spezialisierten Firmen hat sich vervielfacht; es ist ein breitgefächertes und gegliedertes Netz von Vertriebsfirmen entstanden, die spezialisiert sind auf Artikel für Eiscafé's und die in der Lage sind, Lieferungen, Dienstleistungen und Beratungen in kurzer Zeit zu garantieren.



Der Anstieg der Zahl der Eiscafé hat zu mehr Unternehmen für Produkte beigetragen, die es ihrerseits dem Speiseeishersteller erlaubt haben, neue Angebote zu präsentieren, das ganze Jahr hindurch. Hinzu kommt die immer größere Sortenpalette: Gab es bisher höchstens ein Dutzend Sorten, so präsentiert sich in den 1980ern der Großteil der Eiscafé mit einem breitgefächerten Qualitätsangebot, das für jedes Bedürfnis und jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

Gelato „to go“

Zwischen den 1970er und 1980er Jahren sind verschiedene Lokale mit neuer Konzeption entstanden, die vor allem den Mitnahmebereich verstärkten. Der Einsatz von Papierbechern für den Transport vom Eiscafé nach Hause und die Benutzung von Gefrierschränken in jeder Familie ermöglichen es, Eis auch zu Hause zu essen.

Hörnchen und Becher haben den klassischen „Impulskauf“ möglich gemacht. Aus diesem Grund gelten sie als Symbol des handwerklich hergestellten Speiseeises.

Jenseits des Handwerks

Genau hier - beim Impulskauf - kommt nun auch der natürliche Feind des Eishandwerks zum Zuge: Die Industrie. Massenweise wird Eis am Stiel produziert und inzwischen an jedem Kiosk, im Laden oder an der Tankstelle verkauft - eine Entwicklung, die die Karriere des handwerklich hergestellten Gelato deutlich ausgebremst hat und mit billiger Massenware den Markt saturiert. In der Folge war ein Rückgang der Eiscafé zu verzeichnen.

Quo vadis?

Derzeit gibt es rund 9.000 handwerklich arbeitende Eiscafé in Deutsch-

land, von denen aber nur gut ein Drittel eine eigene Produktion haben. Der Eiscafémarkt garantiert ca. 26.000 Arbeitsplätze; es scheint, dass die Branche in Deutschland inzwischen gesättigt ist und nur noch ein leichtes Wachstum zu erwarten ist.

Die Anstrengungen der Gelatieri konzentrieren sich nun auf die Festigung der erreichten Positionen. Es beginnt eine Ära, die eine sorgfältige und spezifische berufliche Qualifizierung des Speiseeisherstellers zur existentiellen Notwendigkeit macht.



Anzeige



EINFACH PERFEKT Semplicemente Perfetta

Linea Pizzeria: Ampia gamma di farine per soddisfare tutte le esigenze dei pizzaioli alla ricerca dell'altissima qualità. Per brevi, medi e lunghi tempi di lievitazione. Semilavorati per ottenere pizze sempre più leggere e digeribili Nuova linea per ottenere pizze dalle proprietà salutistiche.

Linea Pasta Fresca: Farina di grano tenero ideale per pasta fresca. Farina unica nel suo genere, perfetta grazie alla sua straordinaria elasticità, per la lavorazione meccanica o manuale. Si miscela in maniera ottimale con la semola.

*Nessuna
come lei*

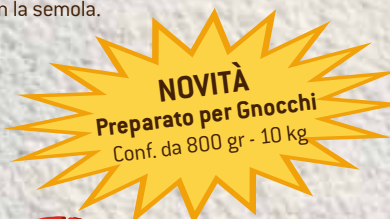
Linie Pizzeria: Weit gefächerte Auswahl von Mehlen, um die Bedürfnisse aller Pizzaioli zu erfüllen, die nach höchster Qualität streben. Für kurze, mittlere und lange Teigführung. Zubereitungen, die immer für leichteste und bekömmlichste Ergebnisse garantieren. Neue Linie: Um Pizzen mit den gesündesten Eigenschaften anbieten zu können.

Linie Frisch-Pasta: Weichweizenmehl, ideal zur Herstellung von Frisch-Pasta. Einzigartig elastisch ist sie perfekt für die maschinelle sowie für die handwerkliche Verarbeitung geeignet. Ideal zum Mischen mit Hartweizengriess.



Linea Pizzeria

Linea Pasta Fresca



Molino Pasini S.p.A. - 46030 Cesole (MN) - Italia - Tel. +39 0376.969015 - Fax +39 0376.969274
info@molinopasini.com - www.molinopasini.com