

DER GESCHMACK DES JAHRES 2015

## Erdbeere mit Aceto Balsamico

### Die Corporate Identity der handwerklichen Speiseeis-Hersteller

Nach dem Erfolg der Sorte „Limone al Basilico“ im Jahr 2013 und der großen Überraschung „Pera con Parmigiano“ aus dem Vorjahr, wird auch dieses Jahr auf eine Speiseeis-Kreation in ihrer Gourmet-Version gesetzt. Für das Jahr 2015 präsentiert der Verband Uniteis die klassische Sorte par excellence – Erdbeere – kombiniert mit einer weiteren italienischen Köstlichkeit, dem Aceto Balsamico di Modena.

Die Sorte Erdbeere zählt zu den beliebtesten in Deutschland. Der Klassiker und Dauerbrenner wurde mit einem Hauch von Balsamico in ganz neuem und modernem Gewand interpretiert. Die Geschmacksrichtung ist bereits in zahlreichen Eisdieleen der Verbandsmitglieder in Deutschland vertreten und erfreut sich großer Popularität. Die Wahl bestätigt einmal mehr die Vorliebe der Deutschen für exzellente Produkte aus Italien, denn die Sorte repräsentiert symbolisch die

starke Bindung zwischen Italien und Deutschland: Die Erdbeere ist eine typisch deutsche Frucht und wird mit einem charakteristischen italienischen Produkt kombiniert.

In der Praxis bedeutet dies: Jedes Mitglied des Verbands der italienischen Speiseeishersteller bietet diesen Geschmack des Jahres in einer eigenen Form und Interpretation an, wobei das Grundrezept an alle Mitglieder weitergegeben und deshalb wohl ziemlich identisch ausfallen dürfte. Diese jährlich wechselnde Sorte schafft eine Bindung zwischen den Mitgliedern und hilft dem Verbraucher, sich im Eis-Dschungel die handwerklich arbeitenden Eisdieleen herauszupicken, da die industriell belieferten Eiscafé diese Geschmackssorten entweder gar nicht oder erst später in der Saison anbieten.

Das Vermarktungsvorhaben von Uniteis aus dem letzten Jahr, das Eis des Jahres mit einer kulinarischen

Gaumenfreude Italiens zu kombinieren, stellt einen weiteren Grund für die Wahl dieser Verbindung dar. Der Aceto Balsamico di Modena ist ein italienisches DOP-Produkt, das in der ganzen Welt bekannt ist und so in Zusammenhang mit der Initiative „Eis des Jahres“ die Aufmerksamkeit auf das italienische Speiseeis lenken kann, da die Kombination von Speiseeis mit einem typischen Produkt höchster Qualität eine eindeutige Botschaft für den Verbraucher ist: Italienisches Speiseeis ist ebenfalls ein Qualitätsprodukt.

Seit Jahren erfreut sich der „Gusto dell'anno“ zunehmender Beliebtheit: „Heute ist es undenkbar, die Eis-Saison in Deutschland zu eröffnen, ohne ein Eis des Jahres auszuwählen. Die Initiative hat sich als äußerst erfolgreiche Marketingstrategie zur Bindung der Massenmedien und Verbraucher in Deutschland herauskristallisiert. Dadurch ist Uniteis an vorderster





Stelle, wenn es darum geht, Eis-Konsumtrends in Deutschland vorzugeben und sich einen der ersten Plätze innerhalb der deutschen Medien zu sichern“, so Giorgio Cendron, Geschäftsführer des Verbands Uniteis e.V.

Dass das Erdbeereis frisch in der Eisdielen hergestellt wird, versteht sich bei den Verbandsmitgliedern von selbst. Leider ist die genaue Beschreibung des Aceto Balsamico hier nicht eindeutig: Wird für die Spezialität des Jahres der Aceto Balsamico di Modena als IGP-Produkt eingesetzt, oder sollte es gar die DOP-Variante sein? Und vor allem: Macht es überhaupt einen Unterschied?

Kleiner Exkurs in die Welt des Balsamico: Der wesentliche Unterschied liegt in der Zertifikatsstufe, also in der Qualität und in der Lagerung der Produkte: Ein DOP-Balsamico, der 25 Jahre in verschiedenen Hölzern gereift ist, dürfte deutlich intensiver schmecken aber auch die Kosten in die Höhe treiben. Dieser besonders hochwertige Balsamico wird

in der Regel bei herzhaften Spezialitäten eingesetzt (etwa zu einer Bistecca Fiorentina oder zum Parmigiano Reggiano), aber schmeckt auch zu Erdbeeren hervorragend. Bei der dezenten Süße der Erdbeere wird die Säure des Balsamico sehr betont, und da das Erdbeereis noch etwas süßer ausfallen dürfte (es besteht zu knapp einem Drittel aus Süßungsmitteln), wird ein IGP-Balsamico den Ansprüchen vollends genügen. Aber auch hier sollte man genauer hinsehen, denn es gibt gleich zwei Konsortien, die diese Kennzeichnung für sich beanspruchen und im steten Wettstreit miteinander stehen.

Aber in Sachen Eis des Jahres dürfte auch dies - zumindest geschmacklich - keine wesentliche Rolle spielen, denn der Aceto Balsamico wird nicht in purer Form, sondern in einem eigens zubereitetem Topping



zum Eis serviert. Diese Sauce besteht nur zu ca. einem Drittel aus dem Balsamico, während Süßungsmittel wie Saccharose, Dextrose und Glucosesirup mehr als die Hälfte des Saucenrezepts ausmachen. Da dürfte ein einfaches „Condimento“ völlig ausreichend sein.



Ionia...il Caffè. Razza Purosangue.

info@ioniacaffe.it