

Eis von Hand gemacht

Warum ist handwerklich hergestelltes Eis so lecker und gleichzeitig so teuer? Wir haben Tanja Metz gefragt: Sie liefert klare Antworten.

Anna-Maja Leupold

leupold@handwerk.com

Draußen scheint die Sonne, schon zur Mittagszeit zeigt das Thermometer mehr als 25 Grad an. In der Eismanufaktur von Tanja Metz geht es schon jetzt wie in einem Taubenschlag zu. Vor der Theke steht immer eine kleine Schlange, gerade ist eine vierköpfige Familie an der Reihe. Alle wollen Eis. „Hochbetrieb herrscht hier aber noch nicht“, versichert die Geschäftsführerin. Sie hat sich 2012 den Traum eines handwerklich hergestellten und qualitativ hochwertigen Speiseeises verwirklicht. Frioli heißt ihre Eismanufaktur am Lindener Marktplatz in Hannover.

„Heute gehen hier sicherlich mehr als 100 Kilo Eis über den Tresen“, sagt Metz. 18 verschiedene Eisorten stehen jeden Tag zur Auswahl in der Kühlung. „Vanille und Schokolade, bitte“, sagt der kleine Junge, der gerade an der Reihe ist. Verkäufer Viktor greift nach einem Becher und legt los: Er setzt eine Kugel Vanille in den Becher, säubert den Portionierer mit Wasser und zischender Druckluft – das typische Eisdienengeräusch – dann die Schokoladenkugel. Alles geht unglaublich schnell. Schon ist der Nächste an der Reihe.

Das andere Kind will Stracciatella und Vanille. „Das ist typisch, das sind alles Standardsorten“, sagt die gelernte Handwerkerin. Dazu gehören auch Erdbeere und Mango. Die Klassiker werden bei Frioli mit Abstand am häufigsten verkauft.

Die Eismanufaktur ist aber vor allem für ausgefallene Kreationen bekannt. Das sind Sorten wie Lavendel oder Zitrone-Basilikum. Oder „Tonkabohne mit Waldmeister“, die der Familienvater bestellt. Weil es die heute nicht gibt, entscheidet sich der Mann für Caramel mit Fleur de Sel und die Edelnessvariation.

Natürliche und frische Zutaten

Die Sorten in der Theke variieren bei Frioli von Tag zu Tag. Mit ihrem Angebot will Metz nicht den neuesten Trends hinterherjagen. Wichtig ist ihr etwas anderes: „Ich will keinen Einheitsbrei“, sagt die Geschäftsführerin. Sie will sich mit Qualität von der Masse abheben. Dabei setzt sie auf natürliche und frische Zutaten. Künstliche Aromen, Stabilisatoren, Emulgatoren und Farbstoffe sucht man vergebens. Sämtliche Fruchtisortensorten sind vegan. In allen Milchisortensorten werden ausschließlich Bio-Milchprodukte verwendet.

„Acht Kugeln macht 10,55 Euro“, rechnet Viktor – gütigst wirkt das nicht. Trotzdem legt der Familienvater das Geld, ohne mit der Wimper zu zucken, auf die Theke und sagt: „Bis zum nächsten Mal.“ Erkennt die Preise also schon: Die meisten Sorten kosten zum Mitnehmen 1,25 Euro pro Kugel, nur das „Premium-Plus-Eis“ ist mit 1,80 Euro etwas teurer.

Kostenintensive Arbeit

Doch wie kommt dieser Preis überhaupt zustande? „Neben den hochwertigen Zutaten ist die Arbeitskraft kostenintensiv“, sagt Metz. Jede Sorte wird in der Manufaktur in Handarbeit hergestellt. Und das ist aufwendig. „Zunächst pasteurisieren wir die Milch“, erläutert sie. Daraus wird eine Grundmasse angesetzt, bei Milchspeiseeis sind darin auch Bio-Sahne und Zucker enthalten. Die weiteren Zutaten variieren von Sorte zu Sorte. Heute gibt es zum Beispiel Käsekuchenis. Dafür hat die Chefin gestern in ihrem großen Backofen jede Menge Käsekuchen gebacken. „Jedes große Blech war nur ganz dünn mit Teig bedeckt, damit möglichst viele Röstaromen entstehen“, sagt die 45-jährige. Auch Fruchtisortensorten sind aufwendig – die Früchte werden je nach Frucht



gewaschen und getrocknet, geschält und entsteint, geschnitten oder püriert.

Der Behälter mit dem Vanilleeis ist leer, Viktor tauscht ihn in der Kühlung aus. „Das stellen wir mit echter Tahitiensis-Vanille her“, sagt Metz. Auf zusätzliche oder künstliche Aromen oder Vanilleschotenextrakt verzichtet sie auch hier bewusst. Doch genau das wird zunehmend eine besonders teure Angelegenheit: „Die Preise für Vanille sind im letzten Jahr regelrecht explodiert“, sagt die Geschäftsführerin. Statt 180 Euro pro Kilo zahlt sie im Einkauf mittlerweile zwischen 500 und 700 Euro – und die Tendenz sei steigend. Trotzdem bleibt sie ihrer Rezeptur treu und verwendet nur das Mark der Vanilleschoten. Eine Premiumsorte ist das Vanilleeis bei Frioli deshalb aber nicht. Tanja Metz hofft, dass sie diesen Preis bis zum Ende des Sommers durchhalten kann.

Während sich ihr Team um die Kunden und die Produktion kümmert, sitzt Tanja Metz mit ihrem Notebook an einem der Tische im Laden. Schreibtischarbeit mag sie nicht besonders, deshalb schweift ihr Blick ab und zu zum Tresen. Dann sieht sie zu Frieden aus, heute läuft das Geschäft. „Das ist gut so“, sagt die Geschäftsführerin. Denn mit dem Sommergeschäft muss das Wintergeschäft finanziert werden. Schließlich hat Frioli im Gegensatz zu den meisten anderen Eisdielen auch in der kalten Jahreszeit geöffnet – dann wird es wieder winterliche Sorten wie Zimt oder gebrannte Mandel geben. ■