

DAS EISHANDWERK

Eine süße Sache...**Der italienische Welterfolg mit dem Speiseeis**

Zugegeben - dieser Titel klingt vermessend, denn das Eis hat eine sehr lange Geschichte, die bereits vor dem Römischen Reich anfängt und somit nicht unbedingt als italienische Erfindung gelten kann. Aber niemand hat die Kunst der Eisherstellung je so perfektioniert wie die Italiener, aber dazu kommen wir noch. Zunächst ein kleiner historischer Überblick.

Die Geschichte

Wie bei der Pasta beginnen die Mythen bei Marco Polo. Bei seiner Rückkehr nach Venedig im Jahre 1295 brachte er als ein Geschenk des Mongolen-Fürsten Kublai Khan ein Rezept für die Herstellung von Gefrorenem mit. Er berichtete, dass die Chinesen schon dreitausend Jahre zuvor mit Hilfe von Schnee aus Milch, Wasser und Früchten Speiseeis hergestellt und die kühle Spezialität in Straßengeschäften angeboten hätten. Der chinesische Volkslehrer Konfuzius (551–479 v. Chr.) war einer von denen, die sich sogar einen Eiskeller bauen ließen, um Fruchtsäfte, gemischt mit Schnee, einzulagern.

Griechisches Eis

Aber auch den Griechen blieb der Genuss von Eis nicht unbekannt. Der „Schnee vom Olymp“ galt gar als Götterspeise. Mit Honig, Fruchtsäften und Wein verfeinert wurde er jedoch nur den Angehörigen der Oberschicht serviert. Prominente Griechen labten sich an dem eisigen Vergnügen, wie auch der junge Held der Antike Alexander der Große (356–323 v. Chr.). Er zählte zu den größten Verehrern der kühlen Köstlichkeit. Seinen Offizieren servierte der Feldherr – soweit die Zutaten in der Nähe erhältlich waren – vor jeder Schlacht gesüßten Schnee, mit den genannten Zutaten angereichert.

Eis im Römischen Reich

Und zurück nach Italien: Im antiken Rom veredelte man den Schnee mit Honig, Zimt, Rosenwasser, Veilchen, garnierte das Ganze mit Datteln, Feigen, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und würzte das Eis mit Baumharz. Der römische Kaiser Nero (37–68 n. Chr.) verwahrte Gipfelschnee von den albanischen Alpen in holzverkleideten



Erdgruben und konnte sich so die weiße Pracht jederzeit schmecken lassen. Um seinen Eishunger zu stillen, ließ er notfalls Gletschereis von den weit entfernten Alpen herbeiholen.

Ein Jahrhundert später richteten sich betuchte römische Bürger eigene Eiskeller ein. Denn es galt als besonders vornehm, seinen Gästen Gefrorenes anzubieten.

Produktionsansätze

Durch die damaligen Bedingungen blieb der Eisgenuss lange Zeit nur wenigen Privilegierten vorbehalten. Erst die Erfindung eines Zuckerbäckers aus Catania im Jahre 1530 verhalf der Eisproduktion zu ihrem entscheidenden Durchbruch: Mit Hilfe von Salpeter und Salz war es möglich, künstliche Kälte bis -25 Grad zu erzeugen. Nun war man unabhängig von den Jahreszeiten und weitestgehend auch von der geographischen Lage.

Eis-Wanderung

Von Italien gelangte die Kunst der Speiseeisherstellung nach Frankreich. Katharina de Medici, die bekanntlich die italienische Küche mit an den französischen Hof brachte, nahm bei ihrer Heirat auch einen eigenen Gelatiere samt zahlreichen Rezepten mit nach Paris. Zu ihrer Hochzeit mit Heinrich dem II. im

Jahr 1533 wurde ein legendäres Dessert aus gefrorenen Früchten serviert. Unter Leitung des Sizilianers Pracopio Castelli eröffnete 1651 in Paris das erste Eiscafé. Bald wurde das Eis nun in ganz Europa berühmt und kam durch die italienischen Emigranten auch nach Amerika.

Der letzte große Durchbruch für die Speiseeis-Produktion kam im Jahre 1876, als der Deutsche Carl von Linde das Prinzip der Kältemaschine mit Ammoniak entwickelte. Auf dieser Grundlage funktionieren auch heute noch unsere Kühlschränke.



Anzeige



Für Ihren Genuss.

Danesi, ein in Italien gerösteter Kaffee, den man immer wieder gerne genießt. Seit 1905.



Danesi Caffè S.p.A. Via Tempio degli Arvali, 45 • 00148 Rome, Italy • T. +39 06 65 39 735 • info@danesicaffe.it • danesicaffe.it

Vertragshändler im Raum Berlin: Angelo Mastroianni • Hohenstaufenstraße 8 • 10781 Berlin
angelomastroianni@web.de • +49 30 70 60 04 56