

## VORENTSCHEIDUNG DER GELATO CHALLENGE

**Profis am Eis-Horizont****Die Vorentscheidung zur deutschen Eis-Meisterschaft bietet Lichtblicke**

Wie in jedem Gourmet-Bereich ist es auch beim Gelato eine gute Sitte, Wettbewerbe zu veranstalten und nach den Sternen zu greifen - was sich sowohl auf die Kreativität der Mitwirkenden als auch auf Geschmack und Qualität in der Eisdiele auswirkt. Frei nach dem Motto: „Mittelmäßig kann jeder, Gourmet ist etwas für Profis“ trafen sich Anfang April die Teilnehmer der German Eis-Challenge zur 2. Vorrunde in Hannover, wo auch A tavola! in der Jury vertreten war.

Nehmen wir, wenn wir schon in der Jury sitzen, die Ergebnisse vorweg: In Hannover nahmen 17 Eishandwerker an der Vorauswahl teil, die drei Bestplatzierten werden am deutschen „Finale“, die „Besten“ von Berlin werden dann an der World-Challenge teilnehmen. Aber erstmal die Sieger von Hannover: Der 1. Platz ging an Federico Sacchet vom Eiscafe Gusto Mosena in Hameln, mit seiner Eiskreation „Alm Duft“. Zweit-

platziert ist Giovanni Talo vom Puzzles Eiscafe in Osnabrück mit der Eiskreation „Mandel-Karamell-Eis“, gefolgt von Renato Dal Cin vom Eiscafe Dal Cin in Mellendorf mit seiner Eissorte „Roswitha“.

Der Jury ist die Entscheidung nicht leicht gefallen. Toffee Fee, Passion Fruit, Mascarpone nach venezianischer Art oder Süße Ziege? Am Ende haben Alm Duft, Mandel-Karamell-Eis und Roswitha dann doch überzeugt. Die Jury aus Fachleuten bestand aus 3 bekannten, medien erfahrenen Vertretern des Süßwarenereichs: Giorgio Cendron, Geschäftsführer des Verbands Uniteis e.V., Niko Kuckenburg, Chef-Pâtissier des Hotel&Restaurants Ole Deelee (1 Michelin-Stern, „kratzt“ gerade am zweiten), und Manuel Silzer von A tavola!

Es war eine spannende Challenge und die Platzierung äußerst eng - denn das Niveau der präsentierten Geschmackssorten war durchweg sehr hoch. Dies spricht Bände, wenn es um

die Situation des Gelato-Handwerks in Deutschland geht: Die meisten Teilnehmer sind sehr jung, bestens ausgebildet, akkurat begleitet und sehr gut vorbereitet ins Rennen gegangen. Selbst hier im „kalten Norden“ ist die handwerkliche Qualität des Gelato also sehr groß geschrieben und ernst zu nehmen. Ja, es gibt sie, die fabelhaften Gourmet-Kreationen all'italiana, und zwar direkt vor der Haustür. Das Eishandwerk hat bei dieser Challenge die Möglichkeit, ins Licht zu treten und stellt unter Beweis, dass es sehr lebendig ist.



Die Veranstaltung hat am Sitz der Eis Union GmbH stattgefunden. Es handelt sich um ein renommiertes Unternehmen in Deutschland, das seine großzügigen Räume und das ultramoderne Eislabor für die Produktion von handwerklich hergestelltem Speiseeis den Teilnehmern zur Verfügung gestellt hat. Die Produktion der Eis-Spezialitäten wurde zusätzlich von einem Techniker des Unternehmens Carpigiani begleitet, dem italienischen Marktführer in der Eismaschinenherstellung.

Giorgio Cendron, der für den Fachverband Uniteis den Wettbewerb auch organisatorisch flankiert, zeigte sich sehr zufrieden mit der Veranstaltung: „Für den Gelatiere sind die Teilnahme an dieser Challenge und eventuellen weiteren Veranstaltungen eine gute Gelegenheit, seine beste Sorte bekannter zu machen, zu prüfen, ob sie „nur“ bei seinen Kunden besonders gut ankommt, oder ob sein Rezept nach den Sternen greift. Außerdem wissen alle Profis, dass der Wettbewerb sie immer besser und kreativer macht, was mir persönlich ein wichtiges Anliegen ist - im Sinne des Eishandwerks und dessen gesicherter Zukunft einerseits, und andererseits ist diese direkte Konfrontation auch immer von



neuen Impulsen begleitet. Folglich haben bei der Challenge wir alle ein bisschen gewonnen, selbst die letztplatzierten, die Organisatoren und die Jury-Mitglieder!“

Wir wünschen allen Siegern viel Erfolg beim Finale in Berlin - und allen weiteren Gewinnern eine großartige Saison 2019!

