

DER GESCHMACK DES JAHRES 2016

Das Pistazieneis -hochfeiner Genuss Ein Tribut an einen Klassiker - und zugleich an Sizilien

Wie jedes Jahr trafen sich am 1. Advent die Eishandwerker Deutschlands auf der Eismesse MIG in Longarone, um gemeinsam die Trends für die kommende Saison festzulegen. Dazu gehört auch immer eine Geschmacksrichtung, die als saisonaler Promoter für die handwerklichen Eisdielen dienen soll. Daran kann auch der Endverbraucher oftmals erkennen, ob es sich bei „seiner“ Eisdielen um eine handwerklich arbeitende Produktion handelt - denn nur die auf den Ethik-Codex eingeschworenen Handwerker des Verbands Uniteis e.V. verfügen rechtzeitig über die nötigen Grundlagen. Dazu gehört ein Basis-Rezept, welches für die Geschmacksrichtung Pistazie vom Maestro Gianni Toldo erarbeitet wurde.

Nun ist die Zubereitung von Pistazieneis für viele Eishandwerker bereits Routine, aber die beson-

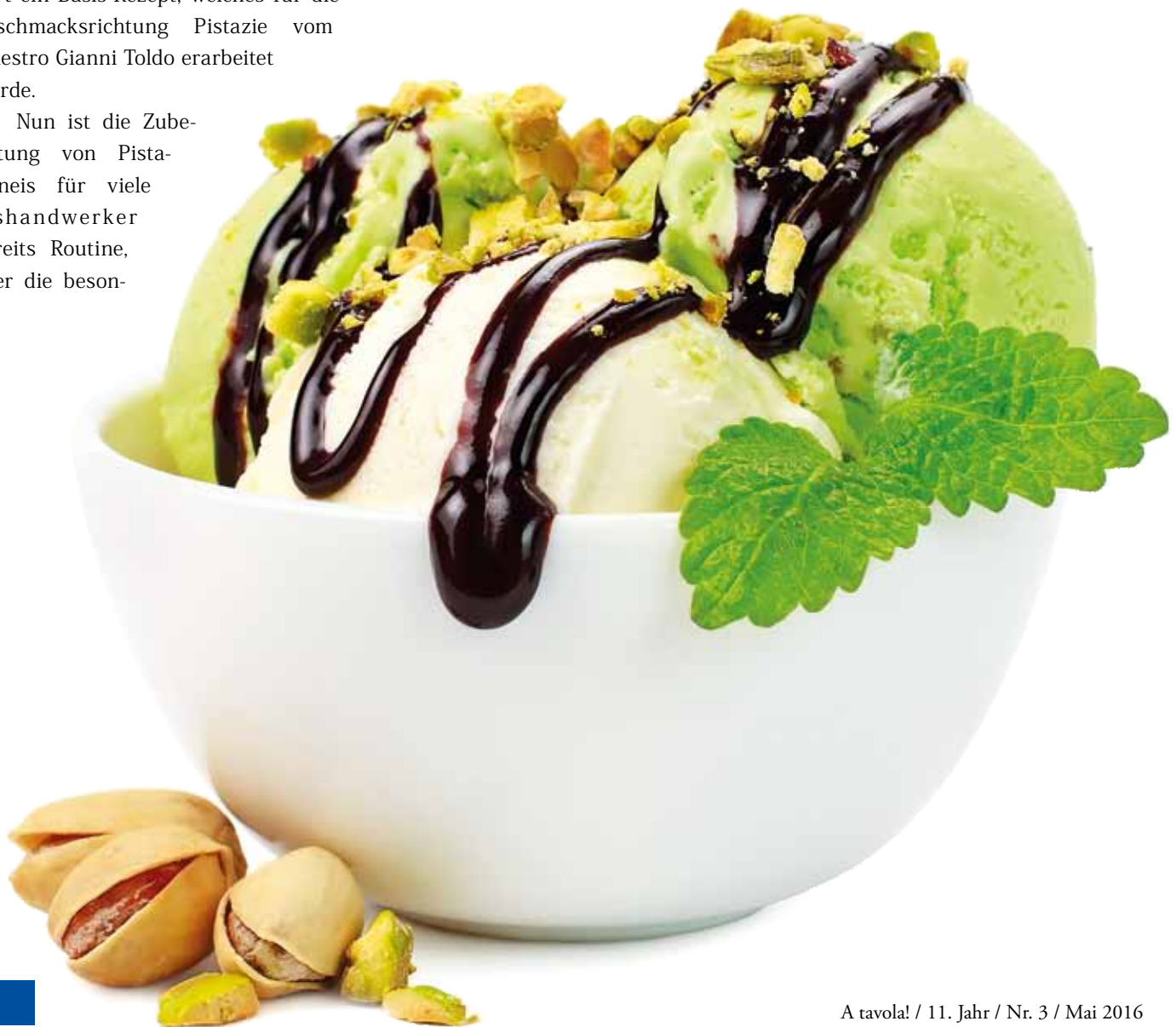
deren Werte der Pistazie waren selten Thema - rollen wir also das Feld von hinten auf!

Die Pistazie

Sie ist für ihren feinen Geschmack praktisch überall bekannt, in China ist es die „Nuss der Freude“ und im Iran die „lachende Frucht“. Schon mal ein guter Anfang, zumal der Iran das Hauptexportland für Pistazien ist. Die Pflanze ist sehr alt und wurde bereits in der Urgeschichte in Persien angebaut, bevor sie sich in sämtlichen Regionen des Mittleren Osten ausbreitete, vor allem um das

Mittelmeer herum, und so auch nach Sizilien kam. Hier auf der Insel Sizilien, aus einem kleinen Ort bei Catania, der Bronte genannt wird, wächst sie noch heute, mit erstaunlichen Eigenschaften.

Die Pistazie aus Bronte ist ein eingetragenes DOP-Produkt, und man nennt sie auch gern den „grünen Diamanten vom Ätna“. Tatsächlich kommen die meisten italienischen Pistazien hierher, sie sind besonders aromatisch und intensiv, dabei aber auch sehr ausgewogen im Geschmack und bilden nicht nur für das Gelato ein optimales Grundprodukt.





An bis zu fünf Meter hohen Bäumen wachsen die Pistazien in Trauben, die Frucht erinnert an Kirschen. Tatsächlich färbt sich die reife Pistazie rötlich - geerntet wird aber immer nur alle zwei Jahre, in der Regel zwischen August und September. Siziliens Pistazien sind in der ganzen Welt für ihre Verwendung im Konditorei- und Eisgewerbe berühmt. Eis und Granita mit Pistaziengeschmack sind zeitlose Klassiker auf Sizilien, ganz zu schweigen vom Einsatz in Gebäck und in der Konditorcreme oder auch in der regionalen Küche in Soßen und Beilagen.

Pistazieneis

Das Eis des Jahres 2016 wurde wie üblich von einer Uniteis-Kommission ausgesucht und gewählt. Mit der Wahl der Pistazie erfolgt nun die Rückkehr zu einer Sorte, bei der das Augenmerk auf der wesentlichen Zutat liegt, die gleichzeitig alleine den Geschmack

ausmacht. Zugleich wird einmal mehr der weite Graben zwischen Nord- und Süditalien überbrückt - denn sowohl Sizilien als auch das Veneto haben historisch dem italienischen Eis viel beigeuert.

Die praktische Anwendung der Pistazie kennt viele Formen - hierzulande wird sie meistens als Paste oder als Pistazienmehl angeliefert, aber viele Eisdielenbetreiber schwören auch darauf, sie als ganze Nuss zu erhalten und selbst zu bearbeiten. Die Rezepte zielen meistens auf ein Kremeis oder ein Rahmeis hin - also ein hoher Anteil an Milch und sogar Sahne. Es überwiegen auch die Zubereitungen, bei denen die Eismasse „gekocht“, also zur Rose gezogen wird, da sich die Aromen der Pistazie wie auch bei Haselnüssen hier besser entfalten. Das Ergebnis ist ein tolles Aroma, das mit einem zarten Schmelz und einem warmen Gefühl auf dem Gaumen daher kommt.

