



Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen! Es ist eine große Ehre für mich, heute hier in Berlin den 1. Tag des Speiseeises ankündigen zu dürfen, der am 24. März in ganz Europa begangen wird. Die Eiscafé's mit handwerklich hergestelltem Speiseeis in Italien, Deutschland, Spanien, Portugal, Österreich, tschechische Republik und Holland bereiten sich schon auf diesen Tag vor, den sie mit diversen Veranstaltungen und Initiativen feiern wollen. Dabei wird auf allen Events in ganz Europa die Sorte angeboten, die eigens für diesen Tag kreiert worden ist. Sie heißt „Fantasia d'Europa“ und ist ein großartiges Stracciatella-Eis mit knusprigen Mandeln.

Wir alle können diese Geschmacksrichtung jedoch schon heute nach unserer Präsentation hier probieren. Zuvor möchte ich mich jedoch mit der Frage beschäftigen, wie es zu einer derartigen Auszeichnung gekommen ist: Ein offizieller Tag, der uns jedes Jahr daran erinnert, wie gut ein echtes handwerklich hergestelltes Eis schmeckt und der den Frühling und die Eröffnung der Eissaison ankündigt.

Am 5. Juli 2012 wurde der 24. März aufgrund der zahlreichen Unterschriften der Abgeordneten (weitaus mehr als benötigt) offiziell vom Europaparlament zum Europäischen Tag des Speiseeises erklärt. Damit wurde zum ersten Mal ein Tag



für ein Nahrungsmittel institutionalisiert. Es gab bereits den Tag der Kinder, der Menschen mit Behinderung und Senioren, also Tage, die bestimmten Themen gewidmet sind, jedoch keine Tage, an denen landestypische Lebensmittel im Mittelpunkt stehen. Mit der Einführung eines solchen Tages haben wir einen historischen Moment innerhalb Europas erreicht.

Das Vorhaben zur Institutionalisierung eines Tages im Zeichen des Speiseeises wurde von Artglace (Verband der Vereinigungen der handwerklich arbeitenden, europäischen Eishersteller, zu dessen Mitgliedern Uniteis gehört) in Zusammenarbeit mit der Internationalen Speiseeismesse MIG in Longarone ins Leben gerufen. 3 Jahre in Folge sind Repräsentanten von Artglace und Uniteis nach Straßburg gefahren, um mit den Parlamentariern zu reden und sie daran zu erinnern, wie wichtig es ist, das echte handwerkliche Speiseeis zu erhalten.

Doch welcher Gedanke steckte dahinter?

Man wollte bewirken, nicht mehr nur auf nationaler sondern auch auf europäischer Ebene mit dem Verbraucher und den Institutionen interagieren zu können. Die Zielsetzung lautete dabei wie folgt:

- Förderung und Verbreitung des Bewusstseins, dass Speiseeis ein unverfälschtes und handwerklich hergestelltes Produkt ist;



- Bewahrung unserer Berufsgruppe, die sich ununterbrochen engagiert, um dem Verbraucher ein täglich frisches und qualitativ hochwertiges Eis zu garantieren;
- Vermittlung von Wissen, so z.B. dass Zutaten wie Milch, Sahne, Joghurt und saisonale Früchte in echtem handwerklich hergestelltem Eis aus der Region stammen. Importierte Zutaten wie Pistazien aus Sizilien, Haselnüsse aus dem Piemont, Mangos aus Indien, Schokolade aus Belgien, Mandeln aus Sizilien und Zitrusfrüchte aus Italien sind immer zertifiziert und Garanten für erstklassige Qualität.
- Verbreitung der Erkenntnis, dass unsere Eishersteller eine wichtige Rolle in der lokalen Mikroökonomie spielen, gerade weil sie die frischen Produkte aus ihrer Gegend kaufen.
- Die Anerkennung, dass ein handwerklich gefertigtes Produkt, das täglich mit frischen Zutaten von den Meister-Gelatieri hergestellt wird, seinen Preis hat und dass sich der Preis für eine Kugel daran orientiert.

Der Tag des Speiseeises soll dabei den Anstoß geben, genau über diese Punkte nachzudenken. Gleichzeitig soll mit seiner Hilfe das Wissen über das eiskalte Produkt ausgebaut und der Genuss beim Verzehr dadurch vergrößert werden.

Vom Eis kommen wir nun zu seinen Herstellern.



.... Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um UNITEIS, den Verband der italienischen Speiseeishersteller, kurz vorzustellen.

1969 wurde der Verein in Köln von den in Deutschland ansässigen Gelatieri gegründet. Er entstand aus dem Bedürfnis heraus, den vielen ausgewanderten Italienern eine schützende Organisation zu bieten. Dadurch sollten Repräsentationsmöglichkeiten geschaffen und Kontakte zur Gewerkschaft und der deutschen Öffentlichkeit hergestellt werden. Heute zählt Uniteis knapp 1000 Mitglieder, das Zentralbüro befindet sich in Seligenstadt, eine Niederlassung in Italien und das Pressebüro in Berlin. Wir vertreten ein Drittel aller handwerklichen Betriebe in Deutschland.

Wir, die Gelatieri, leben inzwischen in der dritten und vierten Generation in diesem Land und fühlen uns hier zu Hause.

1999 wurde Uniteis Mitglied des ZDH, des Zentralverbandes des deutschen Handwerks. Zusammen mit dem ZDH und der Unterstützung der italienischen Botschaft in Berlin haben wir für die Anerkennung des Berufes gekämpft. Seit 2008 können wir unsere Eisdielen als Ausbildungsbetriebe für viele Jugendliche in Deutschland anbieten. Damit wollen wir die Zukunft der italienischen Eiscafés in Deutschland sichern.