

schluss streich

Fotos und Text Richard Kienberger

alla siciliana



Hier in Deutschland verbinden wir Eis in der Regel mit Sommer, Sonne und hohen Temperaturen. In Finnland gehört es vor allem in den Großstädten, wo die Köstlichkeit ganzjährig verfügbar ist, zum guten Ton, auch im Winter regelmäßig zum Eisessen zu gehen. Manuel Sciuto würde der Gedanke, im Winter Eis en gros zu verkaufen, sicher gefallen. Der junge Eismacher hat sich der kalten Köstlichkeit mit Haut und Haaren verschrieben:

160 verschiedene Eissorten kann der 30-Jährige machen,

immer 24 davon hat er in der Eistheke in seinem Lokal verfügbar. So lange sich die Vorlieben der Gäste nicht ändern – dass eine Busladung Finnen im Winter in sein Restaurant La Corona in Hohenwart kommt und nach Eis verlangt, steht eher nicht zu erwarten – nur in den Sommermonaten. Im Winter reduziert sich das Angebot auf die Klassiker, mit denen sich ein Eisbecher als Nachspeise zusammenstellen lässt. Gelernt hat Sciuto das Eismachen bei einem ganz Großen seiner Branche, bei Sergio Dondoli, der hierzulande auch aus dem Fernsehen bekannt ist. „Sergio ist absolut cool, ein Verrückter,“ sagt sein Schüler anerkennend. „Der macht das beste Eis, das ich kenne und hat in seinem Lokal immer 160 Sorten vorrätig.“ Was nur funktioniert, wenn man eine Eisdiele in der Großstadt betreibt und auf die entsprechende Laufkundschaft vertrauen kann. In Italien kommt das beste Eis nach Sciutos Meinung aus der Toscana, persönlich bevorzugt er allerdings die Machart „alla Siciliana“. Dort, ganz im Süden des Landes, wird das Eis etwas süßer zubereitet.

Eigentlich ist das Eismachen ganz leicht – aber wie bei vielen vermeintlich „leichten“ Sachen kommt es auf die Details an.

„Ein paar Gramm Zucker mehr oder weniger können die Konsistenz des Eises grundlegend ändern,“ sagt Sciuto, der in seiner teuren Eisküche (der Gegenwert würde für einen gebrauchten Ferrari reichen) vor allem auf eine alte Eismaschine vertraut: „Das ist ein extrem verlässliches Gerät. Da muss man vielleicht einmal einen

Keilriemen wechseln, aber das war's dann auch.“

Keine Frage, dass die Maschine zuverlässig sein muss, denn im Sommer steht der Eismacher an vielen Montagen (da ist das La Corona geschlossen) zwölf Stunden lang an der Eismaschine, um die verschiedenen Kreationen auf Vorrat anzurühren. Das funktioniert, weil gleich neben der Maschine ein spezieller Froster steht, in dem das Eis bei sibirischen Minustemperaturen im Vakuum gelagert wird.

Für Sciuto ist das Eismachen eine Passion, er hat den Ehrgeiz, eine Köstlichkeit mit besten Zutaten anzubieten. Erdbeereis mit einer Fertigpaste, bei der zweifelhaft ist, wie viele echte Erdbeeren darin enthalten sind? Kommt nicht in Frage. Im Sommer pflückt er die Früchte selber, außerhalb der Erdbeersaison kommt TK-Ware zum Einsatz. Die Fruchtisvariationen bestehen aus Früchten und „einer absolut veganen Zutat,“ wie Sciuto lachend erklärt: Wasser. Damit das ganze zur cremigen und luftigen Schleckerei wird, braucht es noch ein spezielles Bindemittel. In dem Punkt wird der 30-Jährige, der ansonsten alles bereitwillig erklärt, plötzlich einsilbig: „Da gibt es verschiedene Möglichkeiten. Kein guter Eismacher verrät, welches Bindemittel er einsetzt, davon hängt letztlich zu einem großen Teil die Qualität ab. Nur soviel – das Bindemittel





gründlich sauber gemacht werden muss, was mindestens ebenso lange dauert wie das Eismachen.

Die gängigen Sorten, die von den Eisschleckern am meisten nachgefragt werden, sind Vanille, Schoko, Erdbeer, Amarena und Limone.

An exotischen Kreationen bereitet der Eismacher Baobab- oder Vollkornreis zu.

Beim Baobab-Eis kommt die Frucht Komponente vom afrikanischen Baobab-Baum – „ein irrer Geschmack, da hat man ganz viele Assoziationen, das ist völlig ungewohnt.“ Auf die Vollkorn-Idee brachten ihn seine Kinder, die ebenso wie Sciuto selbst gerne Vollkornbrot essen. Na ja, es käme wohl auf einen Versuch an. Vielleicht demnächst, im Winter. Wenn das nicht so konveniert wie bei den Finnen, kann man sich zu Hause ja schnell mit einem Glühwein wieder auf Betriebstemperatur bringen.

wird auf pflanzlicher Basis erzeugt und ist sogar vegan.“ Der hohe Qualitätsanspruch kann schnell zum Problem werden. Der 30-Jährige berichtet von einem Kunden, der erklärt hat, nicht mehr in die Eisdiele zu kommen, weil er dort sein geliebtes Pistazieneis nur ganz selten vorfindet. „Aber Pistazieneis ist ein Verlustgeschäft. Ich muss es ja zum Einheitspreis anbieten – dabei kostet ein Kilo von den hochwertigen Pistazien inzwischen 65 Euro. Und für eine Schale Eis benötige ich ungefähr eineinhalb Kilo.“

Überhaupt, der Preis: Es gibt immer wieder Kunden, die nicht nachvollziehen können, warum Eis mancherorts keine ganz billige Erfrischung ist.

Aber hochwertige Zutaten sind eben nicht billig zu haben, zudem ist die Produktion arbeitsintensiv. Zur Zeit, die Sciuto für die eigentliche Produktion aufwenden muss, kommt noch der Zeitaufwand für die Reinigung der Eismaschine dazu, die nach jeder Sorte

