

Startseite > Stadt Gießen

Eis - der kleine Luxus für alle

22.02.2024, 10:30 Uhr

Von: Ingo Berghöfer



Marco Corrocher von der Licher »Caffé Gelato Bar« präsentiert seine Kreation »Himbeer-Praline« der Fachjury, die nach strengen Kriterien ihr Urteil fällt. Fotos: Berghöfer © Berghöfer

In den Räumen der Eis-Union im Gewerbegebiet Ursulum zauberten 13 Gelatieri aus dem ganzen Bundesgebiet alle möglichen und unmöglichen Sorten.

Giessen . Auch wenn's draußen noch nicht danach aussieht, der nächste Sommer kommt bestimmt. Und auch wenn die meisten Bundesbürger auf die Klassiker Schoko, Erdbeere oder Vanille schwören, kennt die Kreativität in den Eisdieleen keine Grenzen. Das wurde nun beim regionalen Vorentscheid der »Gelato World Masters« eindrucksvoll deutlich.

In den Räumen der Eis-Union im Gewerbegebiet Ursulum zauberten 13 Gelatieri aus dem ganzen Bundesgebiet alle möglichen und unmöglichen Sorten. Der Verfasser dieser Zeilen hätte sich jedenfalls nicht träumen lassen, dass eine Mischung aus Pflaume und karamellisiertem Pumpernickel sein neues Lieblingseis werden würde, aber wie heißt es doch so schön: Man muss alles einmal probiert haben.

Die weiteste Anreise an diesem Tag hatte Mehdi Abedini. Der Bremer war nämlich zuerst nach Chemnitz gefahren, um dort zu erkennen, dass der Regionalentscheid in Gießen stattfand. Abedini und sein Partner drückten auf die Tube und schafften es gerade noch im Zeitfenster, als Letzte ihr traditionelles persisches Safran-Eis fertigzustellen. Lohn des Stresses und der Mühe war der zweite Platz und damit die Qualifikation für die deutschen Meisterschaften im nächsten Jahr - und damit auch die Chance auf die Teilnahme an den Weltmeisterschaften, die 2026 voraussichtlich in Italien und damit im Mutterland der Gelatieri stattfinden werden.

Das beste Eis hatte nach Ansicht der Fachjury Enrico Piccin angerührt. Seine Sorte »Mediterrano« vereinte Mandeleis »mit Infusionen von Rosmarin, Zitronenschale und Olivenöl«. Platz drei ging an Arno Zambon mit seinem »Sizilianischen Sorbet« mit Zitronenöl, Mandarinschalen und karamellisierter Pistazie. Weil der hessische Regionalentscheid ein offener Wettbewerb ist, kamen die Teilnehmer aus ganz Deutschland, von Berlin bis Borkum. Die heimischen Farben hielten Marco Corrocher von der »Caffé Gelato Bar« in Lich und Cornelia Chilà vom »Eiscafé Emilio« in Wetzlar hoch, die sich aber nicht auf dem Siegereppchen platzieren konnten.

Zumindest Corrocher dürfte sich mehr ausgerechnet haben, hatte er doch mit seiner Kreation »Butterbrot mit Marmelade« bei einem früheren Regionalentscheid der »Gelato World Masters 2019« die gesamte Konkurrenz hinter sich gelassen. Diese Konkurrenz war freilich auch im Ursulum stark und die Regeln der Jury um den Obermeister der Konditoren-Innung Mittelhessen, Andreas Vogel, streng.

Bloß nicht zu fluffig

Da wird beispielsweise die »Weichheit, gepaart mit Seidigkeit (das Eis wird mit der Zunge über den Gaumen gestrichen)« als positives Kriterium genannt.

Punktabzüge gibt es dagegen für »übermäßige Fluffigkeit und ein Gefühl der Körperlosigkeit (Das Eis verschwindet schnell im Mund)«. Ungebrochen ist der Trend zu Zutaten aus biologischem und regionalem Anbau, viele Anbieter betonten zudem, dass ihre Kreationen vegan seien.

Extrapunkte gab es für die »mündliche und ästhetische Präsentation« der eigenen Kreation. Hier konnte Cornelia Chilà mit ihrer leidenschaftlich vorgetragenen Liebesgeschichte zwischen der Tonkabohne und der Bergamotte glänzen. Wer diese Kreation übrigens selbst einmal kosten möchte, muss nur nach Wetzlar fahren, die Geschmacksrichtung »Himbeer-Praline« gibt es wiederum in Lich. Ehrensache, dass alle Teilnehmer ihre Kreationen nicht nur für den Wettbewerb entwickeln, sondern auch ins eigene Sortiment aufnehmen. Ob sie sich dann auf lange Sicht gegen Schoko, Erdbeere und Vanille behaupten können, steht freilich auf einem anderen Blatt.

Und auch wenn die Preise für die Kugel Eis angesichts hoher Nebenkosten (eine Eisdiele braucht im Schnitt zwischen 50 000 und 60 000 Kilowattstunden Strom im Jahr) wohl auch in diesem Sommer steigen werden, so bleibt diese Kugel doch der »kleine Luxus für alle«, wie es Marco Corrocher formuliert.



Ob Hanf oder Pflaume-Pumpernickel: Beim hessischen Vorentscheid für die Weltmeisterschaft der Eismacher sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. © Ingo Berghöfer

Kommentare

