

So heiß - ein Eis!

*Es ist sahnig und cremig, dabei zart schmelzend,
mit intensivem Aroma. Das Erdbeereis aus der Allgäuer
Eismanufaktur ist eine von 160 Sorten, die Michele Soravia
zusammen mit seinem Bruder Agostino in Isny herstellt.*





Mitarbeiter Lulzim Shabani (Foto oben) füllt das fertige Eis ab.
Remo Soravia (Fotos links) vor seiner Eisdiele.

» **E**is zu essen ist eine Erfahrung für alle Sinne und vermittelt Wohlbefinden«, sagt der Verband der italienischen Speiseeishersteller, Uniteis. Rund 5.500 Eisdiele gibt es laut Uniteis in Deutschland, 3.000 davon werden von Italienern betrieben. Die Brüder Soravia gehören mit ihren Eisdiele und der Eismanufaktur in Isny zu diesen »Gelatieri«, den Eismachern.

Das Tal der Eismacher

Drei Viertel aller italienischen Eisdielebesitzer in Deutschland stammen aus dem Val di Zoldo oder dem benachbar-

ten Valle di Cadore in den Dolomiten. Hier wurde zwar nicht das Eis erfunden – das wird eher den Menschen im antiken China zugeschrieben –, aber die Idee, Speiseeis herzustellen und nördlich der Alpen zu verkaufen. Die Bevölkerung in den Hochtälern der Dolomiten musste sich neue Einkommensquellen erschließen, als um 1850 die Armut in der Region erdrückend wurde. Und so wanderten die Gelatieri nach Österreich und Deutschland aus und eröffneten die ersten Eisdiele. Der Begriff »Diele«, bürgerte sich ein, weil die Italiener das Eis aus ihren privaten Wohnungen heraus verkauften und dazu vor den Fenstern im Erdgeschoss ein Brett befestigten – eine Diele eben. Remo Soravia stammt ebenfalls aus dem Valle di Cadore. Er siedelt sich 1961 in Isny an und eröffnet ein Eiscafé, das seine Söhne

zunächst übernehmen und dann mit eigenen Ideen weiter ausbauen.

Eismanufaktur nicht nur fürs Café

Das Lieblingseis von Michele Soravia ist Schokolade-Nuss-Eis, im Verkauf ist laut Statistik Vanille am beliebtesten, vor Schokolade und Erdbeere. Während sein Bruder Agostino in Italien die Ausbildung zum Eiskonditor absolviert hat, ist



Michele und Agostino Soravia, Alessandro Soravia und Lutzim Shabani (vlnr.) sind Eiskenner durch und durch.



Welche Bezeichnung für welches Eis?

Im Deutschen Lebensmittelbuch für Speiseeis werden acht Eis-Arten unterschieden:

1. **Cremeeis:** Mindestens 50 Prozent Milch, auf 1 Liter mindestens 90 Gramm Eigelb
2. **Sahneeis:** Milchfettanteil mindestens 18 Prozent aus der verwendeten Sahne
3. **Milcheis:** Milchanteil mindestens 70 Prozent
4. **Eiscreme:** Mindestens 10 Prozent MilCHFett
5. **Fruchteis:** Mindestens 20 Prozent Fruchtanteil, bei sauren Früchten wie Zitrone 10 Prozent
6. **Fruchteiscreme:** Mindestens 8 Prozent MilCHFett und deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
7. **Sorbet:** Mindestens 25 Prozent Fruchtanteil, bei sauren Früchten 15 Prozent
8. **Wassereis:** Weniger als 3 Prozent Fett, mindestens 12 Prozent der Trockenmasse aus geschmackgebenden Zutaten

Zum Mitnehmen: Die gerade fertig gewordenen Packungen der Allgäuer Eismanufaktur.



er selbst eher Techniker und interessiert sich vor allem für die physikalische und chemische Grundlage der Eisherstellung: »Das Geheimnis besteht darin, gute Zutaten ohne künstliche Farb- oder Geschmacksstoffe zu verwenden und diese mit Fachwissen und dafür ohne chemische Zusätze so zu verbinden, dass ein ausgewogenes Eis entsteht«, sagt Michele Soravia. Der cremige Schmelz von Speiseeis entsteht nur, wenn die Eiskristalle in der Masse möglichst klein bleiben. Das kann man zum einen durch ständiges Rühren erreichen, oder »...durch Schockfrostern. Denn die Eiskristalle wachsen allmählich. Wenn die Masse sehr schnell gefroren wird, passiert das nicht«, erklärt Michele. 2017 haben die Brüder Soravia in Isny neu gebaut und die Eisproduktion professionalisiert. Denn neben dem Eis

für die beiden eigenen Eisdielen in Isny und Oberstaufen stellen sie nach eigenen Rezepturen haltbares Speiseeis für Gastronomie, Handel und Großabnehmer her – rund 125.000 Liter pro Jahr.

Regionale Zutaten treffen italienische Spezialitäten

Die Milch für das Eis kommt praktisch direkt von nebenan und wird von den Kühen auf dem Biolandhof Zengerle in Isny produziert. Um diese Rohmilch verarbeiten zu können, gibt es in der Eismanufaktur eine eigene Anlage zum Pasteurisieren. »Für das Eis verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region, zum Beispiel Zwetschgen, Kirschen, Birnen und Äpfel vom Bodensee. Auch Bier-Eis haben wir schon für eine

Das heiß geliebte für Groß und Klein.



Brauerei aus der Region hergestellt«, erzählt Michele. Er hat ein System entwickelt, um aus praktisch allen möglichen Zutaten ein ausgewogenes Eis herstellen zu können, seien es Blumenextrakte, Früchte, oder eben Bier. Ergänzt werden die heimischen Produkte durch Nüsse aus dem Piemont oder Saft von sizilianischen Zitrusfrüchten. Einzelne Eissorten sind vollständig biozertifiziert.

Austerbende Zunft?

Der Verband Uniteis warnt davor, dass der Beruf der Speiseeishersteller vom Aussterben bedroht sei, obwohl der »Speiseeishersteller« in Deutschland erst seit 2008 ein anerkannter Ausbildungsberuf ist. Nachdem in zahlreichen Betrieben ein Generationswechsel ansteht, ist der Be-

darf an ausgebildeten Fachleuten auch in dieser Branche da – zumindest, wenn in Eisdielen nach wie vor selbst hergestelltes Eis verkauft werden soll. Bei den Soravias bereiten sich Agostinos Söhne auf die Zukunft vor: Alessandro arbeitet bereits in der Produktion mit, Federico macht derzeit die Lehre bei Giorgio Ballabeni in München, der dort gegenüber dem Museum Brandhorst in der Theresienstraße an sonnigen Tagen rund 5.000 Kugeln Eis verkauft und inzwischen zum



Münchener Szene-Gelatiere avanciert ist. Selbstgemachtes Eis ist bei Ballabeni im Trend, hier werden sogar Kurse angeboten. »Eis ist lecker, erfrischend und ein Sinnbild für Sommer, Sonne und Fröhlichkeit«, das sagen zumindest die Deutschen in einer Studie des Eisverbands. Schön, wenn das Eis dann nicht nur aus der industriellen Produktion großer Konzerne stammt, sondern nach wie vor vom Gelatiere um die Ecke mit Liebe und Sachverstand selbst hergestellt wird.

Text: Meike Winter;

Fotos: Karin Bucher/Studio Bucher: (4), Privat (1), sarsmis/stock.adobe.com (1);

Freisteller: Barbara Pheby/stock.adobe.com (2) &



Allgäuer Eismanufaktur
Gebrüder Soravia | Kanzleistraße 21 | 88316 Isny | www.allgäuereis.de



Fühl
den
Sommer

...



LUST AUF SCHÖNE SCHUHE & MODE



LAURA VITA
www.lauravita.com

Ruppaner

SCHUHE & MODE

Am Anger 5 - 87538 Fischen
Telefon 08326-7505

www.ruppaner.com