



# HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin  
seit 1898

*Glace & Dessert*





Das Sandwich-Eis, das bereits in den 1950er-Jahren in Mode war, erlebt ein Revival.

# Rollmops- und Pizza-Eis

**Statt aus Erdbeer, Vanille oder Schokolade gibt es Glace aus Pizza oder Braunkohle. Die Ideen rund um das kühle Dessert werden immer verrückter. Alles, was der Lebensmittelbereich hergibt, wird zu Glace verarbeitet.**

TEXT  
Ruth Marending

BILDER  
zVg

Die Chinesen erfanden die Glace. Sie schleckten bereits in der Antike Schnee mit Früchten, Honig und Rosenwasser. Die Italiener gelten als innovative Glaceerfinder. Noch heute haben ihre Gelati einen exzellenten Ruf. Deutschland ist das Land der Eisdielen. Es sollen über 5500 Läden sein.

Die Geschichte des Speiseeises könnte unendlich fortgesetzt werden. Das gefrorene Dessert ist bis heute beliebt, vor allem an heissen Tagen. 94 Prozent der Schweizer Glacen werden industriell hergestellt. Doch in den letzten Jahren bekommt die Industrieglace zunehmend Konkurrenz durch Nischenplayer, wie etwa das Berner Unternehmen Giolito. Hier gibt es Schokolade mit Chili, Tè Verde aus japanischem Macha-Grüntee, Litchi Sorbetto mit 68 Prozent Litchis aus Taiwan oder Caffè Bianco, für das die Kaffeebohnen in Rahm eingelegt werden.

## **Darf's eine Kugel Bierglace sein?**

Die Fantasie kennt im Glacegeschäft keine Grenzen mehr. Das zeigt der 1. Juli, der gemäss dem «Kleinen Kalender», einer deutschen Seite im Internet, als internationaler Tag der kreativen Eissorten gilt. Ein Anlass, der schon mehrfach stattfand, von dem aber nicht bekannt ist, wann er von wem lanciert worden ist. In der Schweizer Glacebranche ist dieser Tag unbekannt. Walter Diethelm, Managing Director bei Giolito, sagt dazu: «Vom nationalen sowie von den internationalen Verbänden der Eisher-



Matthias Münz bezeichnet sich und sein Geschäft als «Der verrückte Eismacher».

steller habe ich von einem solchen Event noch nie gehört.» Doch da im Zeitalter der sozialen Medien Bloggerinnen und Blogger laufend neue Events und Angebote lancieren, verwundere ihn das nicht. So gebe es ja auch einen nationalen Schokoladen-, Sandwich- oder Wassereis-Tag.

Diethelm kann sich vorstellen, dass dieser Tag von einem kreativen Eisproduzenten als Werbung in eigener Sache ins Leben gerufen wurde. «Am 1. Juli konzentrieren sich die meisten Eisproduzenten aufs Verkaufen und Produzieren und etwas weniger auf die Entwicklung neuer Kreationen», sagt er. Auch Giolito entwickle laufend neue Sorten. Derzeit sind Kreationen wie Zucca Spice (Kürbis, mit einer winterlichen Gewürzmischung) oder Menta Cioccolato (Minze mit Schokoladestückchen) aktuell. Die nächste kreative Phase ist im Frühjahr geplant, damit die Neu- →



Die Schweizer schlecken fünfeinhalb Liter Glace pro Jahr. Europäische Meister im Glacekonsum sind die Finnen mit einem Jahreskonsum von zwölf Litern pro Kopf.

kreationen in die Eiskarten für die Sommersaison aufgenommen werden können.

Einer, der besonders kreativ ist – und zwar nicht nur am besagten Kreativtag –, ist Matthias Münz vom «Der verrückte Eismacher». Er betreibt in München drei Eiscafés, einen Eiscateringbetrieb und einen Eisshop. Matthias Münz hat das Eisgeschäft von der Pike auf erlernt. Der Absolvent der Münchner Hochschule für angewandte Wissenschaften schloss sein Studium mit der Bachelorarbeit «Existenzgründung in der Eisbranche – Eröffnung eines innovativen Eiscafés in München» ab. Diese beinhaltet in knapp 200 Seiten

einen Businessplan, Standort und Wettbewerbsanalysen, Kostenrechnungen und Expansionspläne.

Bereits während des Studiums arbeitete Münz in verschiedenen Eiscafés. Danach zog es ihn nach Italien, um an der Università dei Sapori einen einmonatigen Eiskurs zu belegen. «Mir wurde dort das Bilanzieren der Zutaten beigebracht, so dass die perfekte Cremigkeit des Eises gewährleistet wird», erzählt der 31-Jährige. «Wir zerlegten das Eis bis hin zu den einzelnen Atomen.» Vor gut fünf Jahren eröffnete er dann seine erste Eisdielen. Auf der Karte finden sich bizarre Geschmacksrichtungen wie Weisswurst, Rollmops, Kassler mit Sauerkraut oder Heuschrecken. Das Echo auf die ausgefallenen Eis-

## SKURRILES RUND UM DIE GLACEVIELFALT

- Der englische Glaceerfinder Charlie Harry Francis ist für so manch kreative Eiskreation bekannt. Einmal, so wird herumgeboten, habe er für einen Prominenten ein leuchtend blaues Viagraeis kreiert. Geschmacksrichtung: Champagner. Angeblich sollen 25 Milligramm Potenzmittel drin gewesen sein. Vom gleichen Glaceerfinder gibt es leuchtende Eiscremekugeln. Der Glace werden bei der Herstellung zusätzliche Proteine zugeführt. Sobald die warme Zunge die Eiskugel berührt, beginnt diese zu leuchten. Eine Kugel kostet allerdings 180 Euro.
- In London verkaufte ein Geschäft Glace aus echter Muttermilch. Die Sorte trug den Namen «Baby Gaga», angelehnt an Popstar Lady Gaga. Diese verklagte daraufhin das Unternehmen. Die Glace wurde von der Gesundheitsbehörde aus dem Verkehr gezogen, erlebte aber zur Geburt des zweiten Kindes von Prinz William und Kate ein Comeback.
- Ein spanischer Physiker hat ein Eis erschaffen, das dank des Zusammenspiels von Temperatur, Säure und Oxidierung die Farbe von Blau zu Pink und dann zu Lila wechselt.
- Glace aus Pferdefleisch, Tintenfisch oder Braunkohle: In Japan gibt es das alles.
- Auch in Amerika finden sich spezielle Sorten. So soll es in New York City Butter-Eiscreme mit echten Hummerstückchen und Cheeseburger-Eiscreme geben. Und in Alaska verkaufen Supermärkte Eis aus dem Fett von Rentieren und Walen.
- Im Iran gibt es das Faludeh-Eis, eine Kombination von Glasnudeln, Limettensaft, Zucker und Rosenwasser.
- Aus Hongkong schwappt der Trend Egg-Waffles nach Europa. Für den Streetfood-Snack werden Waffeln mit Eiscreme und Obst gefüllt.
- Eine andere Idee ist das Rolled Ice Cream oder auch «Cold Stone Ice» – ein Snack, den es auf vielen Strassenmärkten Thailands gibt. Dafür wird eine cremige Eismasse auf einer kalten Platte von minus 30 Grad Celsius ausgestrichen, die sofort gefriert. Die Masse wird mit gebrannten Mandeln, kandiertem Ingwer oder Früchten vermischt und zu Eisröllchen geformt.
- Die Australier mögen eine verrückte Kombination: Glace und Pommefrites. Beim Eis handelt es sich nicht um klassische Sorten wie Vanille oder Schokolade, sondern um Grüntee-Eis.
- Aus Sizilien kommt der Trend der Eisburger. Dafür wird cremiges Milchglace zwischen zwei Brioche-Hälften gestrichen.