

DAS EISHANDWERK

Eine süße Geschichte**Der italienische Welterfolg mit dem Speiseeis**

Zugegeben - dieser Titel klingt vermessen, denn das Eis hat eine sehr lange Geschichte, die bereits vor dem Römischen Reich anfängt und somit nicht unbedingt als italienische Erfindung gelten kann. Aber niemand hat die Kunst der Eisherstellung je so perfektioniert wie die Italiener, aber dazu kommen wir noch. Zunächst ein kleiner historischer Überblick.

Die Geschichte

Wie bei der Pasta beginnen die Mythen bei Marco Polo. Bei seiner Rückkehr nach Venedig im Jahre 1295 brachte er als ein Geschenk des Mongolen-Fürsten Kublai Khan ein Rezept für die Herstellung von Gefrorenem mit. Er berichtete, dass die Chinesen schon dreitausend Jahre zuvor mit Hilfe von Schnee aus Milch, Wasser und Früchten Speiseeis hergestellt und die kühle Spezialität in Straßengeschäften angeboten hätten.

Der chinesische Volkslehrer Konfuzius (551–479 v.Chr.) war einer von denen, die sich sogar einen Eiskeller bauen ließen, um Fruchtsäfte, gemischt mit Schnee, einzulagern.

Eis in Griechenland

Aber auch den Griechen blieb der Genuss von Eis nicht unbekannt. Der „Schnee vom Olymp“ galt gar als Götterspeise. Mit Honig, Fruchtsäften und Wein verfeinert wurde er jedoch nur den Angehörigen der Oberschicht serviert. Prominente Griechen labten sich an dem eisigen Vergnügen, wie auch der junge Held der Antike Alexander der Große (356–323 v.Chr.). Er zählte zu den größten Verehrern der kühlen Köstlichkeit. Seinen Offizieren servierte der Feldherr – soweit die Zutaten in der Nähe erhältlich waren – vor jeder Schlacht gesüßten Schnee, mit den genannten Zutaten angereichert.

Eis im Römischen Reich

Und zurück nach Italien: Im antiken Rom veredelte man den Schnee mit Honig, Zimt, Rosenwasser, Veilchen, garnierte das Ganze mit Datteln, Feigen, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und würzte das Eis mit Baumharz.

Der römische Kaiser Nero (37–68 n.Chr.) verwahrte Gipfelschnee von den albanischen Alpen in holzverkleideten Erdgruben und konnte sich so die weiße Pracht jederzeit schmecken lassen. Um seinen Eishunger zu stillen, ließ er notfalls Gletschereis von den weit entfernten Alpen herbeiholen.

Ein Jahrhundert später richteten sich betuchte römische Bürger eigene Eiskeller ein. Denn es galt als besonders vornehm, seinen Gästen Gefrorenes anzubieten.

Produktionsansätze

Durch die damaligen Bedingungen blieb der Eisgenuss lange Zeit nur wenigen Privilegierten vorbehalten. Erst die Erfindung eines Zuckerbäckers aus Catania im Jahre 1530 verhalf der Eisproduktion zu ihrem entscheidenden Durchbruch: Mit Hilfe von Salpeter und Salz war es möglich, künstliche Kälte bis -25 Grad zu erzeugen. Nun war man unabhängig von den Jahreszeiten und weitestgehend auch von der geographischen Lage. Ab diesem Moment waren es die Gelatieri - die Eiskonditoren - die mit der Aufgabe der Herstellung betraut wurden.

Eis-Wanderung

Von Italien gelangte die Kunst der Speiseeisherstellung nach Frankreich. Katharina de Medici, die bekanntlich die italienische Küche mit an den französischen Hof brachte, nahm bei ihrer Heirat auch einen eigenen Gelatiere samt zahlreichen

Rezepten mit nach Paris. Zu ihrer Hochzeit mit Heinrich dem II. im Jahr 1533 wurde ein legendäres Dessert aus gefrorenen Früchten serviert.

Unter Leitung des Sizilianers Praccio Castelli eröffnete 1651 in Paris das erste Eiscafé. Bald wurde das Eis nun in ganz Europa berühmt und kam durch die italienischen Emigranten auch nach Amerika.

Der letzte große Durchbruch für die Speiseeis-Produktion kam im Jahre 1876, als der Deutsche Carl von Linde das Prinzip der Kältemaschine mit Ammoniak entwickelte. Auf dieser Grundlage funktionieren auch heute noch unsere Kühlschränke.

Eis in Deutschland

Die Deutschen lieben Eis. Beweis dafür ist ein deutsches Kochbuch aus dem Jahre 1598 mit dem Titel „Ein köstlich neu Kochbuch von allerhand Speisen“ - es enthält bereits ein Rezept für eisgekühlten Milchrahm. Bekennender Liebhaber des Speiseeises war

neben Rousseau und Voltaire auch Johann Wolfgang von Goethe. Er entwickelte eine besondere Vorliebe für Himbeereis.

1799 eröffnete in Hamburg der Alsterpavillon, vermutlich die erste deutsche Eisdiele. Aber bis zum vollendeten Genuss mussten sich die Deutschen noch ein „paar“ Jahre gedulden, denn erst mit den Italienern, in den 20er Jahren, zog der vollendete Genuss ein. Der Erfolg des italienischen Eises hatte zur Folge, dass spätestens in den 60er Jahren kaum eine Eisdiele zu finden war, die nicht von einem Italiener geführt wurde.



Anzeige



EINFACH PERFEKT Semplicemente Perfetta

Linea Pizzeria: Ampia gamma di farine per soddisfare tutte le esigenze dei pizzaioli alla ricerca dell'altissima qualità. Per brevi, medi e lunghi tempi di lievitazione. Semilavorati per ottenere pizze sempre più leggere e digeribili Nuova linea per ottenere pizze dalle proprietà salutistiche

Linea Pizzeria: Weit gefächerte Auswahl von Mehlen, um die Bedürfnisse aller Pizzaioli zu erfüllen, die nach höchster Qualität streben. Für kurze, mittlere und lange Teigführung. Zubereitungen, die immer für leichteste und bekömmlichste Ergebnisse garantieren. Neue Linie: Um Pizzen mit den gesündesten Eigenschaften anbieten zu können.

Molino Pasini S.p.A. - 46030 Cesole (MN) - Italia - Tel. +39 0376.969015 - Fax +39 0376.969274
info@molinopasini.com - www.molinopasini.com

Linea Pasta Fresca: Farina di grano tenero ideale per pasta fresca. Farina unica nel suo genere; perfetta grazie alla sua straordinaria elasticità, per la lavorazione meccanica o manuale. Si miscela in maniera ottimale con la semola.

Linea Frisch-Pasta: Weichweizenmehl, ideal zur Herstellung von Frisch-Pasta. Einzigartig elastisch ist sie perfekt für die maschinelle sowie für die handwerkliche Verarbeitung geeignet. Perfekt mit "Hartweizengriess" zu mischen.



Linea Pizzeria
Linea Pasta Fresca



I nostri grossisti in Germania / Unsere Großhändler in Deutschland:

Gama GmbH, 73037 Göppingen • Andronaco, 22113 Hamburg • Giovo GmbH, 63165 Mühlheim a.M.
• Steidinger, 78628 Rottweil • Benzo GmbH, 13407 Berlin • Bonta S. Mario, 41540 Dormagen
• Athena, 50968 Köln • Il Matterello, 31137 Hildesheim • Bianco GmbH, 10585 Berlin