

EISGESCHICHTEN

Von Sizilien bis zu den Alpen – Gelato italiano

Das Eis, höchste Kultur!

Nietzsche 1888 in Turin

Speiseeis ist italienisch. Meinen die Italiener. Meint meistens auch der Rest der Welt.

Wieso eigentlich? Dafür sprechen gewichtige Gründe. Die Erfindung von Granita und Sorbetto vor über tausend Jahren in Sizilien: Das früheste Speiseeis Europas wurde ohne Milch erzeugt. Die Legenden, dass die Florentinerin Caterina de' Medici das Eis an den französischen Königshof gebracht, dass der Sizilianer Procopio de' Coltelli in Paris das erste Eiscafé eröffnet habe, gehören ungeachtet ihres Wahrheitsgehaltes zur populären Erinnerungskultur. Der exorbitante Konsum an geeisten Getränken in Neapel und Sizilien ist hingegen ein Fakt, der die Reisenden des 18. und 19. Jahrhunderts verblüffte.

Doch all das ist Geschichte. Schnee von gestern.

Bis heute präsent ist die Emigration von Eismachern aus den Dolomiten nach Österreich und Deutschland, die um 1860 einsetzte und sich nach dem Zweiten Weltkrieg intensivierte. Immer noch wird die Mehrzahl der Eisdielen hierzulande von Familiendynastien aus dem Zoldo- und Cadoretal betrieben, die ein Grundversorgungsnetz von circa 2000 Gelaterie gespannt haben. Ihr Verdienst: Sie haben das Eis demokratisiert. Mit der Kugel zum Mitnehmen (deren Preis zunächst im

Pfennigbereich lag) statt der teuren Eisbombe haben sie breiteste Käuferschichten und vor allem Kinder gewonnen. Mit modernistischen Eiscafés ist es ihnen gelungen, einen neuen Typ ungezwungener lässiger Gastronomie zu exportieren.

Auch in Italien wird weiter fleißig am Mythos Eis gesponnen. Was wäre ein Strandtag ohne Schlager und einen *pinguino*, ein Eis am Stiel? Was wäre ein Romurlaub ohne Schlangestehen, um ein Gelato bei Giolitti zu ergattern? Und wer nie in Catania oder Messina eine eiskalte Mandel- oder Maulbeergranita mit einer sahngefüllten Brioche gefrühstückt hat, hat Sizilien nicht begriffen.

Sogar linguistisch besetzt Italien den Kosmos Gelato. Wobei der Begriff gern auf *gelato artigianale*, also handwerklich erzeugtes Eis, angewandt und scharf von *icecream* geschieden wird, worunter in der Regel



Ganz wild auf Eis

ein industrielles amerikanisches Produkt zu verstehen ist, das fett-, zusatzstoff- und lufthaltiger ist. Es ließ Italiens kleine Eismacher ab den 1960er Jahren in die Krise schlittern, weil die heimische und internationale Eisindustrie billiger produzierte und Hygieneschwächen der Konkurrenz aufbauschte. Umso erstaunlicher ist das Revival inhabergeführter Eisdielen im neuen Millennium, die rigoros auf Zutaten wie teure



Caspar David Friedrich
auf süßem Gletschersteig?

Bronte-Pistazien, Piemonthaselnüsse und nicht nur auf frische, sondern aromatische Früchte bestehen. Die mit Sorten wie Salzkaramell, Zabaione al Marsala, Sesam, Gianduiotto-Nougat oder Bergamotto die klassische Palette *cioccolato*, *vaniglia*, *stracciatella* oder *fragola* (Erdbeere) erweitern. Die mit *gelato d'autore* Eis auf Höhe der aktuellen Tendenzen der Kochkunst positionieren.

Italian sounding, der Trend, nicht (mehr) in Italien erzeugte Produkte italienisch klingen zu lassen, belegt es: Die Nation Michelangelos und Dantes ist Benchmark auch in Sachen Gelato. Schließlich hält die Dichte an Gelaterie von den Dolomiten bis zum Ätna, von Triest bis San Remo den Weltrekord.

Die damit verbundene regionale Vielfalt, Kreativität und Qualität erlebbar zu machen ist das Ziel dieser Eisreise.

auf der Via Etnea das Treiben in der recht touristisch gewordenen Pasticceria Savia von 1897, gleich beim gepflegten Stadtpark Villa Bellini, der dem Belcanto-Komponisten Vincenzo Bellini (1801–1835) gewidmet ist.

Unverfälschter geht's in der volkstümlichen Gelateria Calogero im nördlichen Stadtteil Ognina zu. Eine rare Köstlichkeit ist frisches Walderdbeereis – *fragoline di bosco* werden rund um das Ätnadorf Maletto kultiviert. Traditionsbewusst präsentiert der Padrone die Kupferpfanne, in der Mandeln für das begehrte Torrone-Eis karamellisiert werden. Liebhaber von Eisbomben und gefrorenen Torten kommen hier auf ihre Kosten.

Noch ein Geheimtipp in der Stadt, deren Symbol ein Lavaelefant ist. Manche Insulaner empfinden die klassische Brioche als zu üppig für das tägliche Eis-Frühstück. Die aparte Gelateria Duci bäckt nur den *tuppo*, den kleinen Knopf, der auf der Spitze des Gebäcks sitzt, und füllt ihn mit Eis: eine Praline, die das Aroma Ostsiziliens einfängt, ohne zu übersättigen. In der versteckten Eisoase mit Schanigarten fühlen sich offensichtlich kultivierte Catanesinnen wohl bei einer der besten Maulbeergranitas der Insel.

Der Berg der Berge, der Mongibello, wie die Sizilianer den Ätna in einem romanisch-arabischen Pleonasmus nennen, hat mit seinem Schnee das Eiswunder Siziliens erst möglich gemacht. Nichts liegt näher, als sich diesem Gipfel in Sachen Gelato zu nähern. Denn die Ätnadörfer sind kulinarische Anlaufstellen wegen ihrer Pasticceria, in denen Mandelkonfekt und selbstproduzierte Granita verkauft wird. Eine Pflichtetappe für Eispilger ist Randazzo. Das von einer schwarzen Stadtmauer umgürte Städtchen mit einem Normannendom aus Lavablöcken bietet nicht nur hervorragende Weinstuben und Wurstmacher, sondern auch einen Kontrast für Eisfans.

Mein Vater Santo hatte einen süßen Zahn, erzählt Giovanna Musumeci, Padrona der Gelateria Santo Musumeci gleich vis-à-vis der Domfassade. In den kargen Nachkriegsjahren zweigte er vom knappen

Haushaltsgeld, das ihm der als Transporteur tätige Großvater hinterlegt hatte, heimlich einen Teil für teure Schokolade ab.

So wurde Santo zu einem Pionier, der die damals üblichen Geschmacksrichtungen um neue Kombinationen bereicherte. Es war ein Wagnis, als er als junger Mann von der frequentierten Küste weg ins abgelegene Randazzo ging und auf Pump seine Eispasticceria eröffnete. Bis heute prangt der Dom als Logo auf den Servietten des bodenständig gebliebenen Hauses.

Eigentlich hätte mein Vater die *Tre Coni*, die höchste Auszeichnung der Eiskunst, verdient; dass ich sie jetzt verliehen bekommen habe, ist größtenteils sein Verdienst, meint ganz ungekünstelt Giovanna. Gefreut hat es sie trotzdem, als auf einer Eismesse zum ersten Mal Santo als der Vater der berühmten Gelatiera Giovanna angesprochen wurde, denn bisher war es immer umgekehrt gewesen. Die Chefin hat von der Pike auf bei ihrem Papa gelernt und bewahrt seine Kompositionen, mit denen er internationale Preise auf Eismessen gewann. Pirandello, benannt nach dem Literaturnobelpreisträger Luigi Pirandello (1867–1936) aus Agrigent, kombiniert kandierte Mandarinen mit Ätnazitrone und Schmelzschokolade. Das *signature gelato* Oro Verde di Sicilia



Panorama di Randazzo

setzt auf den Kontrast von Mandarinen, Mandarinschaleneinfusion und Pistazien. Mit dem Konzept, die Sicilianità seines Gelato auch sprachlich herauszustreichen, wurde Santo zum instinktiven Vordenker des Regio-Marketings.

Giovanna hatte noch einen zweiten Lehrer. Luca Caviezel aus Catania gab noch im hohen Alter freigebigst sein universales Gelato-Wissen weiter. Heute lehrt sie an Fachakademien und leistet norditalienischen Eissalons Entwicklungshilfe in Sachen Granita. Ihre Sorbets sind Köstlichkeiten, die das Terroir des Vulkans vollendet zum Ausdruck bringen. Eis mit Identität – das spürt man auf den Papillen bei Raritäten wie einer säuerlich-cremigen Granita von gelben Ätnahimbeeren, bei geeisten Pürees von weißen aromatischen Pfirsichen, bei gefrorenem *assoluto di mandarini* (absolut ohne Wasserzusatz!) bis zur Ricotta-Gremolada, die mit tagesfrischem Schafsquark der nahen Käserei und Biometzgerei Nunzio Spartà angerührt wird. Der Clou an diesem Hirtentopfen ist, dass er nicht mit Kälberlab, sondern nach antiker Sitte mit der Milch von Feigenbäumen gestockt wird. Kurzum, die Eispalette von Giovanna ist einzigartig und durchdacht. »Ein Eis ist der Ausdruck, was du bist und was du liebst ... deiner Tradition und des Ortes, in dem du das Glück hast, zu leben und zu arbeiten«, so ihr Credo, das man spontan noch besser versteht, wenn gerade ein Bauer zum Espresso trinken vorbeikommt und ihr eine Handvoll frisch geernteter Pistazien als Geschenk mitbringt. Schon wegen dieser Eisphilosophie würde Giovanna, eine der wenigen Frauen in der Spitzenliga des Gelato und seit 2025 Organisatorin des Sherbeth Festivals in Palermo, niemals eine Kette mit Filialen aufmachen. Wer ihr Eis verkosten will, muss nach Randazzo fahren: Sede unica!