

«FABIENNES FILES»

Glace, der coole Genuss

Im Sommer denke ich an Hitze, Ferien und Eiscreme! Jawohl, Glace muss sein. Es soll ungesund sein und dick machen. Das ist mir egal. Ob ein schnelles Cornet an der Tankstelle, die Rakete aus dem Tiefkühler oder der opulente Eisbecher beim Italiener. Im Sommer brauche ich diese Form der Belohnung hin und wieder. Weil sie lecker ist und für gute Laune sorgt.

Im alten China soll es schon Eisbuden gegeben haben. Hippokrates, der legendäre Doktor des Altertums, war davon überzeugt, dass Wassereis Schmerzen lindern könne. In seiner griechischen Heimat wurde Schnee mit Früchten und Honig gemischt.

Die Perser hingegen schufen Eis aus Nudeln und Rosenwasser. Diese Mixtur wurde mit Safran veredelt. Es waren die Sarazenen, welche den Zucker im vierten Jahrhundert nach Christus auf Sizilien brachten. Dort kreierten Einheimische dann mit Zucker, Schnee vom Ätna und Fruchtsäften die ersten Sorbets.

In Europa war Eiscreme lange Zeit den Reichen vorenthalten. Bis ein Geschäftsmann aus dem Tessin Glace an mobilen Ständen feilbot und sie so unter das normale Volk brachte. Die schnell schmelzende süsse Pracht wurde lange Zeit mit Natureis gekühlt. Bis der Ingenieur Carl von Linde, genannt «Eiskönig», 1876 eine Kältemaschine, quasi die Mutter aller Kühlschränke, erfand. In den 1930er-Jahren begann dann in den grossen Fabriken die Massenproduktion von Speiseeis. Als die Kühlschränke in den 1950er-Jahren dann erschwinglich wurden, war die Erfolgsgeschichte des Speiseeises auf ihrem Höhepunkt angekommen.

Heutzutage gibt es Glace in unzähligen Geschmacksrichtungen, nicht unbedingt bei uns, wo die Frauen immer noch Schokolade, die Männer hingegen Vanille

bevorzugen. In Venezuela hat es während Jahrzehnten fast 900 Geschmacksrichtungen in einem Eiscafé gegeben. Manuel da Silva Oliveira hiess der mittlerweile verstorbene Eismann, der so viele Eissorten auf der Karte hatte. Der Aushang in seiner Eisdiele belegte gleich eine ganze Wand. Hotdog-Eis, Miss-Venezuela-Eis oder Reis mit Hühnchen oder Pommes Frites wurden dort als Glacé-Kugel angeboten. Aber auch Feige, Lachs und Tomate waren zu haben. Das Lieblingsglace des Chefs, der 88 Jahre wurde, war übrigens «Mais mit Käse».

Wir in der Schweiz sind in Sachen Verbrauch mal wieder sehr vernünftig. Im Schnitt 12,5 Kilogramm Eis pro Kopf essen die Estländer im Jahr und stehen damit europaweit an der Spitze. Auch die Naschkatzen aus Belgien und Litauen schmecken die kalte Süssspeise besonders gerne.

Wenn auch für sein köstliches Eis weltberühmt, belegt Italien in dem Ranking lediglich Rang fünf, mit einem Pro-Kopf-Konsum von 8,4 Kilo Eiscreme im Jahr. Schlusslicht des Rankings ist die Schweiz, mit nur 2,2 Kilo Speiseeis-Konsum pro Kopf im Jahr 2018. Wieviel Glace ich während eines Jahres schlecke, weiss ich nicht. Aber wenn, dann geniesse ich es in vollen Zügen. Und ein feines, selbstgemachtes Glace aus dem Eiscafé meines Vertrauens ist mir allemal lieber, als die Haushaltspackung aus dem Supermarkt.

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Sommer und bleiben Sie gesund.

F. Juss

Ihre Fabienne Gross

«ExtraGross»

Obwohl Softeis ursprünglich aus den USA stammt – hier soll es erstmals im Jahr 1938 von einem Mann namens J. F. McCullough in Moline im Bundesstaat Illinois hergestellt und verkauft worden sein – haben die Dänen das cremige Softeis bis ins Detail perfektioniert und zu ihrer Spezialität gemacht. Fast zur gleichen Zeit brachte ein anderer Eispionier, der Grieche Tom Carvel, in den USA das Softeis auf den Markt. Als sein Lieferwagen im Jahr 1934 mit einer Reifenpanne im Bundesstaat New York liegen blieb, fand die dahinschmelzende Ladung derart reissenden Absatz, dass Carvel ein erfolgreiches Geschäftsmodell daraus entwickelte.

