



Slow Food® Karlsruhe

Speiseeis:

Was ist eigentlich "gutes Eis"?

Produzentenbesuch

Gelateria Arte Dolce in Karlsruhe



**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

22.11.2014

**Ein Convivium von
Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

"Gute Zutaten, gute Maschinen, eine gute Vitrine, mehr brauche ich nicht. Alles muss zusammenpassen.". So fasste Herr Maniam das Geheimnis rund um gutes Eis zusammen, als er uns an einem Novembersamstag in der Gelateria Arte Dolce begrüßte.

Ist es wirklich so einfach, gutes Eis zu machen?

Schnell war klar, dass es für ein gutes Eis neben perfekten Zutaten und perfekter Technik auch noch sehr viel Engagement, Begeisterung, gute Netzwerke zu den Lieferanten der perfekten Zutaten, viele glückliche Fügungen und vor allem jahrelange Erfahrung braucht. All das bringen Maria und Thavakumar Maniam mit und das Ergebnis ist außergewöhnlich.



Der Gelateria Arte Dolce eilt der Ruf voraus, in ihrer Gelateria sogar Menschen, die eigentlich gar kein Eis mögen, zu Eis-Genießern zu machen.

Um das Ergebnis des Besuchs vorwegzunehmen: stimmt!



Slow Food® Karlsruhe

Was ist überhaupt 'gutes Eis'?

Dass industriell erzeugtes Eis etwas anderes ist als handwerklich erzeugtes Eis, ist logisch. Aber worin unterscheiden sich auch bei handwerklich arbeitenden Betrieben die Qualitäten? Sind die Grenzen zwischen Industrie und Handwerk nicht längst fließend? Ist wirklich alles Handwerk, was so aussieht? Wird der Anschein handwerklicher Produktion nicht auch bei Eis als Werbemittel eingesetzt?

Jeder bewusst konsumierende Mensch weiß, dass es Qualitätsunterschiede bei den Zutaten gibt. Nuss-Mus ist nicht gleich Nuss-Mus. Milch ist nicht gleich Milch. Sahne kann auch in handwerklich arbeitenden Betrieben durch billige Pflanzenfette ersetzt werden.

Unterschiedliche Stoffe können als Emulgatoren eingesetzt werden, dauerhaft sahnig-luftige, bunte Berge in den Eisbehältern einer Verkaufsvitrine erfordern den Einsatz von Stabilisatoren, Aromen, Farbstoffen. Teile der Eismasse werden industriell vorgefertigt, eingefroren, in Filialen transportiert, aufgetaut und dann erst in eine Eismaschine gegossen usw. All das kann man sich denken oder nachlesen.

Indikatoren für 'gutes Eis'

Wußten Sie, dass ein Eis, das uns in sommerlicher Hitze erfrischt ein anderes ist als eines, das wir an einem sonnigen Novembersamstag geniessen können? Und damit ist nicht nur das sommerlich-leichte Fruchteis im Unterschied zu einem herbstlich-sahnigen Nusseis gemeint. Ein guter Gelatiere entscheidet jeden Tag neu, welches Eis in welcher Zusammensetzung zum Wetter passt. Ein und die selbe Sorte kann je nach Witterung unterschiedliche Anteile an Fett und Zucker enthalten. Auch hier zeigt sich die Qualität einer Gelateria. Und so ist einer der Indikatoren für 'gutes Eis', ob während der ganzen Saison standardisierte Sortimente und Rezepte angeboten werden oder ob täglich neu über das Angebot und die Rezeptur entschieden wird. Ein weiterer Indikator: bekommen überhaupt Auskunft, wenn wir fragen? Kennt sich der Mensch hinter der Theke mit dem aus, was er oder sie verkauft?

Entscheidend: wir können die Qualität schmecken. Ein gutes Eis verklebt uns nicht den Mund, hinterlässt weder ein fettiges Gefühl noch einen lang anhaltenden, übersüßen Geschmack oder gar Durst. Das Aroma von gutem Eis ist deutlich wahrnehmbar, jedoch flüchtig. Die kann Kunden irritieren, die gutes Eis noch nicht kennen. Auch den Geschmack von



Slow Food® Karlsruhe

gutem Eis muss mancher Kunde, der an aufdringliche Aromen gewöhnt ist, erst (wieder) lernen.



Theorie ist gut, aber Praxis ist ... köstlich

Um uns zu zeigen, wie 'Eis machen' funktioniert, hat Herr Maniam für uns ein zum November passendes Spekulatius-Eis von A-Z hergestellt. Damit wir alles sehen können, wurde ein Teil des normalerweise in einem großen Pasteurisierer stattfindenden Herstellungsprozesses ins Eiscafé in einen Kochtopf 'ausgelagert'.

Herstellung von Spekulatius-Eis

(die genauen Gewichtsanteile bleiben natürlich Herrn Maniams Geheimnis)
Milch, Sahne, Dextrose, Glucose, Magermilchpulver bilden für das Spekulatius-Eis die Grundmasse. Ei wird inzwischen allgemein durch Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl oder ähnliche Binde-/Verdickungsmittel ersetzt, wobei Herr Maniam selbstverständlich nur natürliche Zutaten verwendet.



Als Aromen kommen echtes Spekulatius-Gewürz (statt aromatisierter Gewürzpaste) und Karamellsirup (handwerklich hergestellt) dazu. Die Masse wird langsam auf 85°C erhitzt.



Slow Food® Karlsruhe



Alles wird noch einmal gründlich mit einem Pürierer durchmischt und kommt dann in die große Eismaschine, wo die Masse in wenigen Minuten zu einem zu diesem Zeitpunkt ca. - 6°C kalten Eis wird. So kommt es aus der Eismaschine wieder heraus.



Erste Gelegenheit, unser Spekulatiuseis zu probieren! Durch und durch – 6°C, nicht alltäglich! Ungewohnt, überraschend, sehr erfreulich, sehr cremig, zart schmelzend im Mund.



Slow Food® Karlsruhe



Das Eis wird in einen Eisbehälter dressiert. Dabei werden zerbröselte Spekulatius-Kekse zwischen die Schichten gestreut und verflüssigte Schokolade (Schokolade + Kakaobutter statt fertiger Kuvertüre) gegossen.





Slow Food® Karlsruhe

Abschließend kommt die Pracht in einen Schockfroster, wo sie schnell auf -18°C abgekühlt wird. Dies entspricht der üblichen Lagertemperatur.

Während die heiße Masse erstaunlich zügig zum Eis wurde, war Gelegenheit für alle Fragen, zu Eis allgemein, zum Eis der Gelateria Arte Dolce im Speziellen, zum Umgang mit Eis (Lagerung), zum Betrieb, aber auch zur persönlichen Geschichte von Frau und Herrn Maniam.

Vor allem die Geschichte von Herrn Maniam, der als 15-jähriger Asylbewerber nach Deutschland kam, könnte ein Buch füllen. Anlässlich der Eröffnung der Gelateria Arte Dolce im Frühjahr 2013 gab es in den Badischen Neuen Nachrichten einen Artikel, der in Kurzform die Geschichte "Vom Tellerwäscher zum Gelatiere" erzählt. Der Artikel steht am Ende des Berichts.





Slow Food® Karlsruhe

Ein paar Informationen über Eis allgemein:

Ein handwerkliches (artigianale) Eis besteht aus: 32 – 42 % trockenem Anteil und 58 – 68 % flüssigem Anteil. Es enthält 16 – 22 % Zucker, 6 – 8 % Fett, 8 – 12 % Milcheiweiß / Laktose. Aus diesen Komponenten wird jedes Rezept für jede Sorte speziell berechnet. Dieses Ausbalancieren gelingt durch die jahrelange Erfahrung eines Gelatiere im Umgang mit den einzelnen Zutaten.

Ein Beispiel: Bei zu hohem Fettanteil leidet der Geschmack. Da Nüsse einen hohen Fettgehalt haben, wird der Masse für Nuss-Eis weniger Fett (Sahne) zugegeben.

Das Eis der Gelateria Arte Dolce enthält im Durchschnitt 35 % Luft, 36 – 39 % Wasser (üblich: 52 – 64 %), maximal 7 % Fett (üblich: 8 – 9 %). Der Zuckeranteil von Creme-Eis liegt bei 18 – 22 %, bei Fruchteis muss mehr Zucker zugegeben werden: 28 – 32 %.

Eis lässt sich bei der richtigen Temperatur theoretisch 'endlos' lagern, verändert aber täglich seine Qualität. Zum Beispiel reduziert sich mit der Zeit der Luftanteil. Deutlich spürbare Eiskristalle können sich bilden. Der Gelatiere muss sich um das fertige Eis bis zum Verkauf kümmern und nennt dies: das Eis pflegen.

Als 'unser' Eis fertig war, wurde es mit einem wundervollen Apfelkompott mit Biss perfektioniert und ohne Worte!





Slow Food® Karlsruhe

Anschließend war Gelegenheit, das zu tun, was im Alltag einer Gelateria nicht möglich ist: befreit von der normalerweise kleinsten möglichen Einheit "Kugel" konnten wir uns nach Herzenslust Löffelchen für Löffelchen durch alle an diesem Tag vorhandenen Eissorten probieren.



Neben 'normalen' Sorten (allerdings in bisher nicht gekannter Qualität) gab es an diesem Samstag auch außergewöhnliche, ganz neue Geschmackserlebnisse für uns. Blutorange-Ingwer-Eis bekommt man schon nicht jeden Tag, aber Karamell-Fleur de Sel? Schokoladen-Sorbet mit Chili?

Viele Löffelchen und viele Eissorten später wussten wir es endgültig: **DAS ist gutes Eis!**

Allen Neugierigen sei ans Herz gelegt, einmal selbst vorbeizukommen und selbst zu lernen, was gutes Eis ist! Gelateria Arte Dolce, Kaiserallee 51, Karlsruhe



Slow Food® Karlsruhe



Wir danken Maria und Thavakumar Maniam für diesen wahrhaft außergewöhnlichen Nachmittag! Wir wünschen viel Freude und Glück auf dem weiteren Weg und waren sicher nicht das letzte Mal hier! Die Bestellung fürs Weihnachtseis ist schon aufgegeben!



Claudia Börsting, 22.11.14

Vom Tellerwäscher zum Gelatiere

Thavakumar Maniam flüchtete mit 15 Jahren aus Sri Lanka / Mit eigener Eisdielen einen Traum erfüllt

Von unserer Redakteurin
Patrizia Kaluzny

Es war 2 Uhr in der Nacht als Thavakumar Maniam in Karlsruhe ankam. Er stand auf dem Parkplatz an der Durlacher Allee. Alleine. Er hatte nichts bei sich außer den Kleidern, die er trug, und seinem Pass. „Sie sagten, ich solle in das Gebäude auf der anderen Straßenseite gehen, und verschwand“, erinnert sich der 36-Jährige. Sie, das waren Schleuser, die den Jugendlichen nach Deutschland geschmuggelt haben.

Thavakumar Maniam lacht viel. Der Tamile hat ein sonniges Gemüt. Als er über die Ankunft in Deutschland spricht, füllen sich seine dunkelbraunen Augen mit Tränen. Viele Jahre sind seit jener Nacht vergangen, als er die Landesaufnahmestelle für Flüchtlinge betrat und um Asyl ersuchte. Doch die Erinnerungen schmerzen bis heute – auch an die Zeit in seiner Heimat. Kumar, wie ihn die meisten nennen, wuchs mit acht Geschwistern in einem Dorf bei Jaffna im Norden Sri Lankas auf. Er war sechs Jahre alt, als der Bürgerkrieg ausbrach und dann 30 Jahre lang die vermeintliche Trauminsel im Indischen Ozean beherrschte. Die Familie musste fliehen, auf ihr Haus fielen Bomben. „Mein zweitältester Bruder fiel im Krieg. Als ich Soldat werden sollte, wollte meine Mutter, dass ich nach Deutschland fliehe“, erzählt Kumar. Der erste Fluchtversuch endete nach



DEN TRAUM VOM EISMACHEN erfüllte sich Thavakumar Maniam mit seiner Eisdielen „Arte Dolce“, die er mit seiner Frau Maria betreibt. Der 36-Jährige strandete einst als Flüchtling in Karlsruhe.
Foto: Alébisio

Stationen in Singapur und Russland in einem rumänischen Gefängnis. Kumar musste zurück nach Sri Lanka und unternahm wenig später einen zweiten Fluchtversuch. Das Geld für die Schleppe hatte die Familie mühsam zusammen bekommen. „Ein Großteil davon stammte von meinem ältesten Bruder, dem die Flucht nach Italien gelungen war.“

„Danke“, „Bitte“ und „Haben Sie Arbeit?“ – „das war alles, was ich am Anfang sagen konnte“, so Kumar. Ein Gas-

tronom aus Durlach stellte den jungen Flüchtling als Tellerwäscher ein. Wenig später lernte er Luca Casalini kennen. Die Begegnung mit dem Italiener war ein Wendepunkt in seinem Leben. Kumar nennt ihn seinen väterlichen Freund. Die traurige Geschichte des Flüchtlingsjungen ergriff Casalini. Er besorgte Kumar einen Job in einem Eiscafé in der Innenstadt, in dem der Italiener Eismacher war. „Wir arbeiteten sechs Jahre zusammen, in dieser Zeit brachte er mir alles über die Eisherstel-

lung bei“, erzählt Kumar. Zunächst musste er auch dort Geschirr spülen. „Später durfte ich Eisbecher machen, und als Luca zurück nach Italien ging, fragte mich mein damaliger Chef, ob ich mir zutraue, Eis zu machen.“ Für diese Chance ist Kumar dem Eiscafé-Besitzer bis heute dankbar, ebenso dafür, dass er sich für ihn eingesetzt hatte, als Kumars Duldung abgelaufen war und man ihn in seine Heimat abschieben wollte. Im Eiscafé lernte er auch seine Frau Maria kennen. Die Italienerin, deren Familie aus der Basilikata stammt, jobbte dort während der Ferien. „Er spricht fließend Italienisch, fast besser als ich“, erzählt die 30-Jährige lachend.

Kumar sitzt an diesem Morgen mit Maria in einer Eisdielen in der Kaiserallee 51. In seiner Eisdielen. „Ich kann es noch gar nicht fassen, dass ich mir diesen Traum tatsächlich erfüllen konnte. Der Moment, als wir vor wenigen Wochen

eröffneten, war etwas ganz Besonderes“, sagt Kumar stolz. Stolz ist auch seine Familie, die inzwischen verstreut auf Sri Lanka, in Kanada und in London lebt. „Arte Dolce“ hat er seine Gelateria genannt – süße Kunst. Aus dem verängstigten Flüchtlingsjungen ist ein selbstbewusster Eiskünstler geworden, der in seinem Eislabor an den Eiskreationen tüftelt. Vom Tellerwäscher zum Millionär. Kumar lacht. „Nein, kein Millionär. Ein Eismacher aus Leidenschaft. Ich könnte nicht glücklicher sein.“