Ressort: Lifestyle

Eislädchen & Manufaktur in Dortmund

Eis wie es sein soll!

Dortmund, 28.07.2015, 22:03 Uhr

GDN - In ihrer Eismanufaktur in Dortmunds Aplerbecker Mark produziert Heidi D'Agnese Eis wie es sein sollte - eine Leckerei aus hochwertigen, natürlichen Zutaten und ohne Farb-, Zusatz- oder Aromastoffe, bei deren Herstellung die Kundschaft sogar zuschauen kann.

Mit großen Augen steht die etwa 10jährige Sophie mit ihrer Mutter vor der Eistheke im “Eislädchen“ im Dortmunder Stadtteil Aplerbecker Mark. Ihr Blick streift wiederholt ruhelos über die verschiedenen Eissorten, die in der Verkaufstheke präsentiert werden und aus denen sie sich, nach kurzer Absprache mit ihrer Mutter, zwei Sorten aussuchen darf. Doch die Entscheidung fällt dem Mädchen sichtlich schwer. Belgische Schokolade, Sizilianische Zitrone, Erdbeere, White Choc Tonkabohne, Wassermelone“¦ Bei der angebotenen Vielfalt fällt die Entscheidung verständlicherweise nicht leicht.

Als vor einigen Jahren das Ladengeschäft im Erdgeschoss ihres Elternhauses, in dem sich einst die elterliche Metzgerei befand und das später über Jahre als Eisdiele vermietet wurde, leer zu stehen drohte, ergriff die gelernte Konditorin Heidi D`Agnese die Chance. Sie erfüllte sich ihren Traum von der eigenen Eisdiele, in der Speiseeis ganz nach ihren Vorstellungen, mit hoher Qualität und natürlichen Zutaten, angeboten werden sollte - ganz so, wie sie es während ihrer Ausbildung gelernt hatte.

Der erste Weg, um dem angestrebten Ziel näher zu kommen, führte selbstverständlich nach Italien, das Land, das man gemeinhin mit köstlichem Eis in Verbindung bringt. Auf einer Messe wollte sich Heidi D'Agnese informieren, Anregungen suchen und nach Bezugsquellen für Produkte Ausschau halten, doch was sie dort vorfand entsprach ganz und gar nicht ihren Vorstellungen. Man bot ihr leuchtend gelbes Mangopüree an, das zwar zahlreiche Inhaltsstoffe, darunter jedoch ausgesprochen wenig Mango, enthielt oder Haselnusspasten, die gewiss viele Aromastoffe beinhalteten, jedoch mit echten Haselnüssen wenig zu tun hatten.

In Gesprächen, in denen sie ihre eigenen Vorstellungen von Speiseeis und dessen Herstellung vorbrachte, stieß sie weitestgehend auf Unverständnis. Wenn sie als Selbstständige Erfolg haben wolle, so machten ihr die routinierten Kollegen deutlich, müsse sie in erster Linie auf Quantität setzen, was die Verwendung von Emulgatoren und anderen Zusatzstoffen unumgänglich mache. Enttäuscht, mit leeren Händen aber voller unumstößlicher Entschlussfreude reiste Heidi wieder zurück nach Deutschland. Sie war fest entschlossen an ihrer Philosophie festzuhalten. In ihrer Eisdiele sollte es um Qualität gehen, so wie sie es gelernt hatte.

2013 eröffnete sie ihr Geschäft, das “Eislädchen“, eine liebevoll und geschmackvoll eingerichtete Eisdiele mit stilvollem Holzfußboden und darauf abgestimmte Tische und Stühle. Spots strahlen die handgeschriebenen und in alte Bilderrahmen eingefassten Tafeln, auf denen die Angebote aufgelistet sind, an. In einem Nebenraum, der durch eine große Glasscheibe einsehbar ist, befindet sich das Herzstück der Eisdiele: die Eismaschine mit der die zahlreichen Sorten, zwischen denen Sophie sich kaum entscheiden kann, hergestellt werden und auf direktem Weg in die Verkaufsvitrine gelangen.

Durch die besagte Scheibe kann die interessierte Kundschaft Heidi unmittelbar bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und sich davon überzeugen, dass ausschließlich frische, hochwertige Produkte Verwendung finden. In das Vanille-Eis gelangt echte Bio-Bourbon-Vanille und in das Schokoladen-Eis original belgische Schokolade. Künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Farbstoffe sucht man ebenso vergeblich, wie Tüten oder Dosen mit bereits vorverarbeiteten Zutaten. Heidi wiegt die einzelnen Bestandteile von Hand ab und kann somit jederzeit für den Inhalt ihrer angebotenen Eiscreme garantieren.

“Fruchteis soll wie Fruchteis schmecken“, hebt sie hervor und erhöht daher bei ihrem Fruchteis den Fruchtanteil von den gesetzlich vorgeschriebenen 20% - bei Zitrusfrüchten liegt er selbstverständlich niedriger, da das Endprodukt sonst zu sauer würde - auf bis zu 50%. Vergeblich hat einst das Ordnungsamt, bei einem Kontrollbesuch in ihrer Manufaktur, den Rote Beete-Saft gesucht, mit dem andere Eisdielen ihr Erdbeereis tief rot färben. Auf die Frage, wie sie denn bei ihrem Eis solch eine kräftige Farbe erreiche, zuckte Heidi verblüfft mit den Achseln. Es ist eigentlich offensichtlich“¦ bei einem Fruchtanteil von 49% sind derartige Hilfsmittel nicht vonnöten.

Bei der Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten ist zwangsläufig mehr Know-how und Fingerspitzengefühl gefragt, als bei bereits vorgefertigten Produkten, mit gleichbleibendem Geschmack. So sind beispielsweise Erdbeeren, je nach Sorte, Herkunft und Jahreszeit, unterschiedlich süß, sodass Heidi ihr Rezept stets an die Gegebenheiten anpassen muss.

Auch der Verzicht auf Emulgatoren, die dafür sorgen, dass sich die Inhaltsstoffe des Eises zu einem homogenen Gemisch vermengen, bringt erschwerende Folgen mit sich. So muss die Theke im “Eislädchen“ etwas stärker gekühlt werden und auf das prächtige Bergeis, bei dem das Eis über den Rand der Eisschale hinweg kunstvoll aufgetürmt wird und das sich mittlerweile als Form der Eispräsentation in Eisdielen zunehmend durchgesetzt hat, seine Standfestigkeit jedoch nur durch die Zugabe von speziellen Emulgatoren erhält, verzichtet Heidi gerne.

Wie man an der Reaktion von Sophie erkennen kann, ist eine derartige Präsentation jedoch nicht zwingend nötig, um Eis verführerisch anzubieten. Die Verkaufsvitrine im “Eislädchen“ enthält neben den bekannten Sorten auch einige etwas ungewöhnlichere Geschmacksvarianten, wobei Heidi nicht das Ziel verfolgt um jeden Preis modern und kreativ anmutende Sorten zu kreieren, die sich von der einfachen Grundidee des Speiseeises zu weit entfernen. Aber selbstverständlich geht sie mit offenen Augen durch die Welt, informiert sich über Produkte und lässt sich gelegentlich auch zu neuen Eissorten inspirieren.

So brachte sie kürzlich eine Freundin auf die Idee mit Hanf zu experimentieren. Nachdem Heidi zunächst feststellen musste, dass Hanf eher geschmacksneutral ist, kam sie auf den Gedanken die Hanfsamen zu rösten und war augenblicklich begeistert von dem Ergebnis. Da sie die Absicht verfolgte ein möglichst gesundes Produkt herzustellen, mischte sie Cranberry hinzu, sodass die Kunden, die ein wenig offen für Neues sind, derzeit Hanf-Cranberry-Eis im “Eislädchen“ kosten können.

Mit besonderer Vorliebe spürt Heidi dem Geschmack von früher, den sie aus ihrer Kindheit in Erinnerung behalten hat, nach. So hat in ihrem Angebot auch eine Eissorte namens “Oma Inges Apfelkuchen“, die geschmacklich vom Apfelkuchen ihrer Mutter inspiriert wurde oder das Rhabarber-Vanille-Eis, das an die selbstgekochte Marmelade der Mutter erinnert, Einzug gefunden.

Neben den zahlreichen Kindern und Jugendlichen aus der Nachbarschaft, erfreut sich das “Eislädchen“ mittlerweile auch bei Muslimen großer Beliebtheit, da diese sicher gehen können, dass sich im Eis kein Alkohol versteckt und auch Veganer kommen zu ihrem Recht, da bei der Eisproduktion auf die Verwendung von Eiern verzichtet wird. Ebenso müssen Allergiker nicht auf Eis verzichten, da das Fruchteis keinerlei Fette oder Milch enthält und somit gluten- und laktosefrei ist.

Das Eislädchen macht wirklich jeden, der gerne Eis mag, glücklich und auch Sophie konnte sich mittlerweile entscheiden und verlässt mit einem Lächeln und jeweils einer Kugel Erdbeer- und Zitroneneis das Geschäft - in der Hand ein Eis, wie es sein soll.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-58234/eislaedchen-und-manufaktur-in-dortmund.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Mario Graß

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Mario Graß

Editorial program service of General News Agency:

UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619