

Produktion topmodern – Zutaten topfrisch und handverlesen:

Im „Gabbiano“ gibt's Eis in Spitzenqualität

Laggenbeck (db) Gut geschmeckt hat das Eis im Ristorante-Pizzeria „Il Gabbiano“ in Laggenbeck schon immer, jetzt haben sich Gastronom Salvatore Fico und sein Team in kulinarische Höhen aufgeschwungen, die an Michelin-Sterne eines Gourmet-Restaurants erinnern. Dank einer völlig neuen Maschine wird das Eis schockgefroren. Dadurch kann es deutlich länger frisch gehalten werden, und die Eismeister des „Il Gabbiano“ können den köstlichen Zubereitungen die verschwenderischen Formen geben, die allein den Anblick zur puren Verführung machen: „Berg-Eis“, nennen die Italiener diese Art der Zubereitung und Aufbewahrung - wegen der Möglichkeit, das Eis zu modellieren.

Salvatore Fico kommt es aber nicht nur auf die optischen Ge-

nüsse an, sondern vor allem auf den Inhalt. Beispiel: Er hat komplett auf Bio-Milch umgestellt, die er von einem hiesigen Bauernhof bezieht. Die Kühe werden mit frischem Grün und reichlich Klee gefüttert und bekommen keine Sojabohnen, Mais oder Raps. Bio-Milch schmeckt entscheidend besser, weil sie nicht ultrahocherhitzt ist, zwingt deshalb aber auch zu schneller und sorgfältiger Verarbeitung.

Die handverlesenen Zutaten kommen entweder frisch und original aus Italien oder werden schon dort auf dem Bauernhof tiefgefroren und schnellstens nach Laggenbeck transportiert: Das beginnt bei sorgfältig gereiften Nüssen aus dem Piemont und endet bei Pistazien aus Sizilien. Früchte werden garantiert ohne Kunstdünger erzeugt, verspricht Salvatore Fico, stammen

nicht aus dem Treibhaus und sind von der Sonne Italiens geküsst. Der Fruchtanteil seines Eises betrage 50 Prozent statt der vorgeschriebenen 30. Nicht zuletzt: Für das Eis aus der Küche des „Il Gabbiano“ werden keinerlei pflanzliche Fette verwendet. Mit viel „Liebe zum Detail“ werde das Eis hergestellt, versichert auch Daniele Delfa von der Spezial-Firma Kleine. Er hat Salvatore Fico bei der monatelangen Vorbereitung auf die Produktionsumstellung beraten und begleitet.

Liebe zum Detail verrät auch der Anblick der rund 30 unterschiedlichen Zubereitungen im Eis-Tresen – von Mango bis Macadamia. Der außergewöhnliche und übertragende Geschmack des Eises macht einen Besuch im „Gabbiano“ zum Muss für alle Kenner von Premium-Eis-Spezialitäten.



Erliesene Premium-Eis-Qualität aus dem „Il Gabbiano“: Salvatore Fico, Daniele Delfa, Mona Fico und Sarah Böber (von rechts)