

Salvatore Fico über die Zubereitung von Speiseeis, lange Tage und steigende Energiekosten

Von Vanille bis Schokolade-Chili

Von Julia Kolmer

LAGGENBECK. Lange überlegen, von welcher Eissorte er das meiste verkauft, muss Salvatore Fico nicht: „Vanille“. An einem Sonntag im Sommer gehen gerne acht Wannen Vanilleeis über die Theke des Eiscafés in Laggenbeck – ob als Kugel oder im Eisbecher. Gemeinsam mit seinem Bruder Francesco führt Salvatore Fico schon seit 1986 das Restaurant Il Gabbiano. Etwas später kam die Eisdielen neben dazu. Und dafür, dass die Eisvitrine gut gefüllt ist, sorgt Salvatore Fico selber.

30 verschiedene Sorten bereitet er jeden Morgen zu. Dabei sind natürlich Klassiker wie Erdbeere, Stracciatella, Malaga – oder eben Vanille. Aber auch exotischere Sorten wie Schokolade-Chili gibt es immer mal wieder. Aber nicht jeden Tag, sagt Fico. Wobei auch diese Sorten ihre Fans haben. „Eine ältere Dame nimmt sich immer extra was mit, wenn wir Schokolade-Chili haben. Zum Einfrieren zu Hause“, erzählt er. Und schätzt, dass er gut 50 Sorten in der Rotation hat.

»Wenn's warm ist, wollen die Leute was Fruchtiges, Erfrischendes.«

Salvatore Fico

Welche im Angebot sind, hängt auch vom Wetter ab. „Wenn es heiß ist, wird mehr Fruchteis bestellt. Wassermelone, Erdbeere, Zitrone...“, erklärt Fico, wie er die Auswahl für einen Tag zusammenstellt. „Am Anfang der Saison, da geht eher Schokolade, Macadamia, Pistazie.“

Auf sein Pistazieneis ist er besonders stolz. „Da kommen keine anderen Nüsse



Salvatore Fico bereitet jeden morgen das Eis für die Eisdielen zu. 30 Sorten haben die Kunden zur Auswahl – und diese wechseln von Tag zu Tag. Immer dabei ist aber das Vanilleeis.

Foto: Julia Kolmer

rein. Nur Pistazien aus Sizilien.“ Deshalb sei eine Kugel mit zwei Euro auch teurer als die anderen Sorten.

Für die werden 1,40 Euro fällig. Und er habe sogar überlegt, den Preis auf 1,60 Euro anzuheben, sagt Salvatore Fico. Denn es sei einfach alles teurer geworden, Energie, Personal, Zutaten. So habe er im vergangenen Jahr 52 Cent für ein Kilogramm Zucker gezahlt – nun sind beim Großhandel 1,67 Euro fällig.

Auch die steigenden Energiekosten treffen die Eisdielen. Denn die Herstellung von Eis braucht doch einiges an Strom. In den Eismaschinen wird die flüssige Masse erst auf 75 Grad erhitzt, bevor sie dann unter Rühren auf drei Grad heruntergekühlt wird.

„Wir verarbeiten Bio-Rohmilch“, erklärt Fico. Und diese müsse erst erhitzt werden, bevor sie zu Speiseeis werden darf. Aber der Aufwand lohnt sich, ist er sich sicher. „Die Milch hat mehr Fett. Und das ist ein Geschmacksträger.“

Für sein Eis braucht er wenige Zutaten. „Milch, Sahne, Vanille, Dextrose und Maltodextrin – das war's“, zählt er die Bestandteile seiner Vanille-Eiscreme auf. Maltodextrin und Dextrose, beides Arten von Fruchtzucker, nimmt er gerne anstelle von normalem Zucker. „Der macht das Eis schnell so süß, dass man das in den Zähnen spüren kann.“

Die einzelnen Zutaten will er wohl verraten – aber nicht die Mengen. „Das sind

meine Rezepte“, sagt er augenzwinkernd. Entstanden aus Erfahrung und Gesprächen mit Kollegen, ob in Laggenbeck oder aus anderen Orten. „Wir sind keine Konkurrenten, sondern Mitbewerber“, sagt Fico. Und jeder profitiere doch von einem guten Miteinander.

Denn anstrengend ist der Sommer auch so schon. Morgens geht es für Salvatore Fico gegen 10 Uhr los, damit um halb zwölf, wenn die Eisdielen ihre Türen öffnet, die Vitrine voll ist. Bis 22 Uhr haben sie geöffnet, Feierabend ist aber erst gegen 23 Uhr oder später, denn der nächste Tag will vorbereitet werden. So muss zum Beispiel die Milch vom Bauernhof abgeholt werden. Aber die langen Arbeitstage, gera-

de an Sommerwochenenden, gehören einfach dazu, sagt Fico. Dann mache eine Eisdielen nun mal den Großteil ihres Umsatzes.

Und Spaß hat er nach all der Zeit noch immer an der Arbeit mit der Eiscreme. Besonders daran, an neuen Sorten zu tüfteln. So erzählt er von einem Gourmetkoch, für den er immer mal wieder außergewöhnliche Sorten kreiert. „Zitroneneis mit dem Aroma von Basilikum oder pure Mandel mit Lavendel“, nennt er ein paar Beispiele. Diese Kreationen finden auch immer mal wieder den Weg in die Eisdielen von Salvatore Fico. Aber so beliebt wie das Vanilleeis – das sind die Sorten bei seinen Gästen nicht.

■ julia.kolmer@ivz-aktuell.de