

Hurra, es ist Eiszeit!

Schoko, Erdbeer oder Vanille? Die drei Sorten sind echte Klassiker, schon aus der Kindheit bekannt und immer noch beliebt. Aber auch im Strelitzer Land gibt es mehr als diese Drei. Probieren lohnt sich. Und die Nordkurier-Redakteure haben den Test gemacht. Ein Erfahrungsbericht.

Welche Sorte mögen Sie am liebsten, Herr Gniffke?

Kaum steigen die Temperaturen etwas höher, richten sich unsere Blicke sehnsuchtsvoll auf die Auslagen von Eisdiele und Eiscafé. Liegen da schon Schoko, Vanille und Co. in den Auslagen? Eis essen ist immer noch etwas Besonderes, das findet auch der Penzliner Koch und Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke, der im Gespräch mit Marlies Steffen verriet, was er davon hält, dass Eis essen schlank machen soll.

Warum essen wir so gern Eis?

Eis ist in allen seinen verschiedenen Sorten und Arten ein ganz besonderes Naschwerk. Nicht nur durch die appetitlichen Farben, den Geruch und den Geschmack wird die Ess-Lust angeregt. Sondern auch die besondere Textur und deren Veränderung – von fest zu flüssig – und der damit verbundene Kältereiz schaffen uns beim Verzehr ein ganz besonderes Mundgefühl und damit einen ausgefallenen Genuss. Beim Essen von Eis wird ein sensorisches Feuerwerk abgebrannt, welches einfach alle Sinne anspricht! Eis essen ist ja auch keine Erfindung der Neuzeit, schon 500 Jahre vor Beginn unserer Zeitrechnung wurde Schnee aus den Gebirgen mit Früchten und Honig gemischt und mit Genuss verzehrt.

Eis soll ein Stresskiller sein, warum?

Am besten Schokoladeneis, dann funktioniert es ganz sicher! Wie gesagt, die Sinne sind beim Eis essen gut beschäftigt, da gibt es wenig Möglichkeit, sich mit trüben Gedanken oder anderem Anstrengenden zu befassen. Und Schokolade enthält ja durch den verwendeten Kakao jede Menge stimmungsaufhellende Stoffe.



Holger Gniffke liebt Eis.

FOTO: PRIVAT

Es gibt Leute, die behaupten, Eis essen macht schlank, ist da etwas dran?

Das kommt wohl auf die Art des Eises an. Bei einem fruchtigen Sorbet oder einem Wassereis ist der Energieeintrag in den Körper nicht so hoch, als wenn es das Sahneeis oder ein Eisbecher mit Schokoladensoße sein soll. Ich denke, darüber sollte man aber beim Eis essen nicht nachdenken! Der Genuss sollte auf jeden Fall im Vordergrund stehen, Kalorien zählen kann einem doch wirklich die Freude am Eis verderben. Man sollte es aber schon wie ein Genussmittel konsumieren – also nicht zu jeder Mahlzeit eins...

Wie viel Eis ist gesund?

Eis ist ein Genussmittel und eine Nascherei und sollte entsprechend dosiert werden. Wenn wir uns die aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen der Ernährungspyramide ansehen, steht Eis neben anderen Süßigkeiten ganz oben. Das klingt ja erst mal gut. Ganz oben bedeutet aber, dass man es nur sparsam verzehren soll...

Wonach sollten wir schauen, wenn wir unsere Portion Eis auswählen?

Lecker muss es sein! Daneben sollte aber auch ein Blick in den Verkaufsstand einen guten hygienischen und sauberen Eindruck machen. Speiseeis ist ein sehr empfindliches Lebensmittel und muss daher bei der Herstellung und Verkauf mit absoluter Sorgfalt behandelt werden. Wäre doch schade, wenn der Genuss durch eine Magenverstimmung getrübt würde.

Welches Eis essen Sie am liebsten?

Nach Hersteller sortiert: Selbst gemachtes Eis mit Früchten aus dem eigenen Garten! Da-

nach dann Eis nach amerikanischer Art von einem großen namhaften Hersteller und das Eis einer kleinen Manufaktur aus Neubrandenburg – keine Bindemittel, keine Aromen, nur gute Rohstoffe. Nach Sorte: Erdbeer-, Schokolade und alles, was mit kleinen Keksstückchen ist....

Cookies und Mozart sind die Renner

NEUSTRELITZ. Bei Eis am Kreis am Neustrelitzer Markt rollt der Wagen mit frisch produziertem Eis nahezu täglich aus Templin an. Dort befindet sich die Zentrale „Der Eisprofis“. In Templin selbst wird natürlich auch ein Eiscafé betrieben. Ein Tipp von Neustrelitzer Bekannten habe dazu geführt, das im Jahr 2004 das Geschäft am Neustrelitzer Markt eröffnet wurde. „Wir haben es nicht bereut“, sagt Firmeninhaber Detlev Günther. „Wir produzieren mit guten Zutaten und guten Rohstoffen“, so Günther. Beliebt seien vor allem Sorten, wie Cherry Mania, Cookies und Eis nach dem Geschmack der Mozartkugel. 40 Sorten würden im Wechsel angeboten, zwischen 16 und 24 Sorten könnten sich die Kunden an der Auslage entscheiden. Eine Kugel Eis kostet bei Eis am Kreis 1 Euro. Das ebenfalls selbst hergestellte Softeis kostet ab 1,50 Euro.

mn

Hinterm Fenster lockt die kühle Leckerei

WOLDEGK. Wer in der Mühlenstadt auf der nach Abkühlung ist, ist direkt am Markt an der Adresse. Sobald die Temperaturen steigen, dort der Backshop Michael aus einem Fenster. „Wir sind noch nie so früh in die Eissaison gekommen“, berichtet Mitarbeiterin Kerstin Runge. Die Eisverkäuferin ganz genau, weil jedes Jahr an dem die Eismaschine wieder anläuft, notiert war es der 5. April, dieses Mal der 31. März. Die Mühle wird übrigens selbst gekocht. Über den Sommer werden verschiedenen Geschmacksrichtungen gebacken. Erdbeere, Zitrone, Waldmeister oder Erdbeere sind „Die Klassiker sind aber natürlich Schoko und Vanille“, sagt Kerstin Runge. Ab einem Euro gibt es hier die Mühlenstädter schwören auf ihren Fenster. „Das Softeis ist hier immer lecker“, sagt zum Beispiel Julia Thom. Sohnemann Elias (3) schwört ebenfalls. Und welche ist seine Lieblingsorte? Na klar, Schokolade.

tl

Die Waffeln sind handgemacht

NEUSTRELITZ. Zitrone mit Basilikum und Gurke mit Dill – bei „Finellys“ in der Stadtbäckerei Kowalewski am Neustrelitzer Markt setzt man durchaus auf unkonventionelle Kreationen. Demnächst gibt es auch noch Avocado mit weißer Schokolade und Birne mit Parmesan, sagt Geschäftsführer Bernd Kowalewski. Seit fünf Jahren gibt es im Café am Markt Kugeleis – die Klassiker sind über all die Jahre die gleichen geblieben: Vanille, Schoko, Erdbeer. Um 20 Sorten hat die Eismanufaktur regelmäßig im Angebot. Produziert wird das Eis gleich nebenan, man kann durch die gläserne Scheibe zuschauen. Wert gelegt werde auf ausgesuchte Zutaten. Für das Pistazien-Eis sei beispielsweise extra Pistazien aus einem Anbaugebiet in Sizilien eingekauft worden. In der Manufaktur werden zudem die Eiswaffeln frisch gebacken und anschließend gerollt. Eine Kugel Eis mit einer frischen Waffel kostet 1,30 Euro.

mn

Beim Bäcker gibt es nicht nur Brot

WESENBERG. „Frisches Eis ist etwas ganz Besonderes“, sagt Wilko Reinhold, Geschäftsführer der Bäckerei Reinhold. „Wenn das frisch aus der Maschine kommt, das ist der Hammer!“ Und genau deswegen produziert die Bäckerei seit 2010 ihr eigenes Eis und verkauft es in einigen ihrer Café-Filialen – unter anderem in der Wesenberger Innenstadt, direkt gegenüber der Kirche. Schon sein Vater, der Gründer der Bäckerei, habe immer davon geträumt, Eis selbst zu machen, erzählt Wilko Reinhold. Der Sohn machte den Traum schließlich wahr. Im Angebot sind heute vor allem die Klassiker, jede Kugel kostet 1,10 Euro. Künstliche Zusatzstoffe duldet Wilko Reinhold nicht in seinem Eis: „Wir nutzen nur natürliche Zutaten, keine Pasten. Für das Vanille-Eis zum Beispiel nehmen wir richtige Vanilleschoten, die werden ausgekratzt.“

tg



Hier gehen die Softies über den Tresen

Von Marlies Steffen

In der Eiskonditorei Leiste wird seit fast 40 Jahren auf die kühle Spezialität mit der cremigen Konsistenz gesetzt. Der Erfolg war dem Unternehmen aber nicht immer beschert. Und gute Zutaten allein sind noch lange kein Garant für ein gut schmeckendes Eis.

NEUSTRELITZ. Es gab Tage, da konnte sich die Eiskonditorei

Köpke nicht vor Fünf-Mark-Scheinen oder Stücken retten. Silvia Häußer-Leiste hat den Überschuss in der Kasse ihres Vaters zwar nicht selbst gesehen, aber sie hat die Geschichte oft gehört. Wenn die Soldaten aus der russischen Garnison in Neustrelitz Ausgang hatten, bekamen sie jenen Fünf-Mark-Schein in die Hände gedrückt und ihr erster Weg führte sie häufig in die Neustrelitzer Mühlenstraße 63. Dort hatte 1979 Silvia Häußer-Leistes Vater Achim Köpke die Eiskonditorei Köpke eröffnet. Anstelle von Kugleis setzte er gleich auf das zu DDR-Zeiten gefragte Softies und hatte damit alles richtig gemacht – zunächst.

„Das Eis war begehrt, die Leute standen zuweilen bis auf den Gehweg Schlange“, erinnert sich Silvia Häußer-Leiste, die sich damals nicht groß für das Geschäft ihres Vaters interessierte, seit 1994 aber das Unternehmen führt. Nicht nur die russischen Soldaten kamen, auch die Familien der russischen Offiziere ließen sich die süße Spezialität auf der Zunge zergehen. Und natürlich die Neustrelitzer, von denen den meisten Alteingesessenen die Softies-Adresse in der Mühlenstraße noch heute ein Begriff ist. Man musste da einfach hin.

Nach der Wende zerbrach der Traum vom erfolgreichen Eisgeschäft allerdings zunächst. Die Kundschaft blieb aus, die Menschen orientierten sich anders. Und Silvia Häußer-Leistes Vater starb 1994. Die Tochter wollte das Geschäft eigentlich nicht weiterführen, sah sich dann aber doch der elterlichen Tradition verpflichtet. Einen langen Atem hat sie gebraucht, um das Café am Leben zu halten, Nischen, wie die Spezial-Torten-Produktion gefunden, das Geschäft ausgebaut und vor allem hat sie die Softies-Herstellung beibehalten. Die Maschinen stammen sogar noch aus der DDR-Produktion, wenngleich sie inzwischen

gen, die Maschinen auszu-tauschen, hat Häußer-Leiste aufgegeben, als ihr irgendwann ein Mechaniker sagte: „Eine andere Maschine produziert Dir nicht mehr das gleiche Eis“. Beständig hohe Qualität aber ist ein Anspruch, den die Geschäftsinhaberin ganz oben ansetzt. „Die Softies-Produktion ist indessen wirklich nicht nur eine Angelegenheit der guten Rezeptur“, sagt sie. Wenngleich das Rezept natürlich die „halbe Miete“ ist. Aber das richtige Verhältnis in der Eismaschine zwischen der Kühlung der Masse und der Bewegung der Wellen, die die Eismasse aufschlägt, zu finden, dafür bedarf es viel Erfahrung, bekennt die Geschäftsinhaberin.

Genauso sei es nicht einfach, die Eisportion so in die Waffel oder den Becher zu füllen, dass einem schon beim Anblick das Wasser im Munde zusammenläuft. Ist viel Kundschaft im Laden, ist manchmal auch Geduld gefragt, wenn zu viel Eis in kurzer Zeit aus der Maschine kommt, verliert es die Konsistenz, so die Erfahrung in der Mühlenstraße.

Heute können im Eiscafé Leiste 30 Sorten Softies angeboten werden. Pro Tag gibt es maximal vier Sorten. Was bei Sortimentswechsel noch nicht abgefüllt ist, wird portionsweise tiefgekühlt. Beliebt sind vor allem die Klassiker Vanille/Schoko und Erdbeer, aber auch die Geschmacksrichtung Grüner Tee/Blutorange und Nuss/Nougat sind gefragt. Die Eisgrundmasse bereitet Silvia Häußer-Leiste teils nach eigenen Rezepten zu, die nicht verraten werden. „Softies mögen übrigens nicht alle“, erfährt Silvia Häußer-Leiste. Gestandene DDR-Bürger können damit etwas anfangen, wer westlich der Elbe groß wurde, sage manchmal auch „das esse ich nicht“. So mancher hat sich aber dennoch nach einer kleinen Kostprobe schon eines Besseren belehren lassen. Eine Portion Softies kostet in der Mühlenstraße ab 1,20 Euro.

Kontakt zur Autorin



Silvia Häußer-Leiste serviert ein Softie.

FOTO: MARLIES STEFFEN

