

Falsch reisen

PANNEN UND TRIUMPHE
VON PROFIS

Lob des Speiseeises – und ein wenig Lokalpatriotismus.

• VON MARTIN AMANSHAUSER

Der Weltkonzern Häagen-Dazs drückt fest auf die Zucker- und Fetttube, das schmeckt außergewöhnlich intensiv. Das Schriftbild seines Namens lässt sich nicht auf Heavy-Metal-Umlaute („Mötley Crüe“) zurückführen, sondern auf US-Marketingstrategien (Skandinavisierung). Erfolge feiert Häagen-Dazs in Ländern mit schwacher Eiskultur, in Wien steht es auf verlorenem Posten. Der Bevölkerung gilt die mentale Zugehörigkeit zum „Eissalon am Schwedenplatz“, zu Tichy oder Bortolotti gar als Distinktionsmerkmal. Außerdem erhält man an keinem Ort der Welt qualitativ hochwertiges Eis so günstig wie in Österreichs Hauptstadt. Und das ist kein Zufall.

1904 wurde bei der Weltausstellung in St. Louis die erste essbare Eistüte vorgestellt: damals eine Sensation. Zwei Jahre später arbeitete der italienische Einwanderer Paolo Ciprian in Wien erstmals mit einer elektrischen Eismaschine. In österreichischen und deutschen Städten begann die Epoche des „Gefrorenen“. Die Einwanderer, die im Sommer nördlich der Alpen Eis verkauften, stammten interessanterweise aus dem Südtiroler Zoldotal – nicht etwa aus Sizilien, Neapel oder Rom. Wie bei den Nudeln gilt Italien (solange man China außer Acht lässt) als Erfinder des Speiseeises: Römische Kaiser beschäftigten eigene Läufer, die Eis von den Bergen holten, das mit Zucker und Früchten verfeinert wurde. Der erste italienische Eissalon stand im 17. Jahrhundert in Paris. Frankreich unterscheidet bis heute zwischen Sorbet, dem Fruchteis, und Glace, dem übersetzten Eis, doch beide sind meist überteuert und von schwächlichem Geschmack, Vergleich man sie mit Tichy & Co. ///

Blog: www.amanshauser.at

Nächste Woche verweist Timo Völker.