

# Abgefahrene Leckereien

Von Gurke- bis Bier-Eis: In den Eisdielen warten ungewöhnliche Sorten auf die Kunden

**DRENSTEINFURT** ■ Schokolade und Vanille waren gestern. Sorten wie Orange-Möhre, Gurke, Lakritz, Eis mit grünen Tomaten oder wahlweise auch mit Bier präsentieren Susanne Kurzhals, Inhaberin des Eishauses, und Ayman Mohamed vom Eiscafe Valcellina in ihren Auslagen in Stewwert. Und bei einigen Kunden in der Wersestadt kommt das offenbar gut an.

„Ich bin ein großer Fan des Bier-Eises von Ayman Mohamed“, berichtet Ferdi Moeller, der es sich im Inneren der Eisdielen an der Wagenfeldstraße gemütlich gemacht hat. Doch das Eis aus Hopfen und Malz bietet der Gastronom nur zu den Schützenfesten an. Dafür gibt es derzeit eine Kreation aus grünen Tomaten zu kaufen. Die eigenwillige Sorte sei eher etwas für die Exoten unter den Eisliebhabern, so Mohamed. Sein Hauptgeschäft konzentriert sich eigentlich auf die gängigen Sorten, wie der 43-Jährige berichtet.

Probieren wollen die Kunden das Tomaten-Eis trotzdem. Doch die Meinungen sind geteilt: Von „Lecker, man schmeckt die Tomate richtig durch“ bis hin zu „Bäh, viel zu süß“, reichen die Kommentare der Probanden.



Eis aus grünen Tomaten präsentiert Ayman Mohamed.



Hier, im Produktionsraum, experimentieren Susanne Kurzhals und ihre Mitarbeiterin mit ausgefallenen Zutaten. ■ Fotos: Wesselmann

Bei Susanne Kurzhals im Eishaus warten Sorten wie „Kiba“, Mascapone-Stachelbeer, Haferflocken oder Lakritz auf die Kundschaft. Und die „abgefahrenen Sorten“ kommen an, wie Kurzhals erklärt. Eine Kundin reise sogar extra wegen ihres Haferflocken-Eises aus Hamm an, sagt die 46-jährige Eishausbesitzerin stolz.

13 Standardsorten wie Schokolade, Vanille oder Stracciatella führt sie ebenfalls im Sortiment.

Sowohl Kurzhals als auch Mohamed experimentieren gern und oft mit neuen Sorten. So hat Mohamed beispielsweise Eis namens „Hanna“ im Angebot. Auf die Idee, Nutella mit Vanilleeis zu kombinieren, brachte ihn seine Tochter, nach der das Eis auch benannt ist. „Sie wollte das unbedingt essen. Und auch die Kunden fanden es gut“,

so der Eisdielenbesitzer.

Auch Kurzhals und ihre Angestellte Simone Faidt tüfteln in ihrem Produktionsraum mit ausgefallenen Zutaten. Ihre neueste Entwicklung trägt den Namen „Nippes“. Vanilleeis kombiniert mit Stücken aus schokoladeüberzogenen Puffreiskräckern. Bei den „Eisexperimenten“ lande aber auch mal die eine oder andere Schale im Müll, wenn das Ergebnis nicht stimme, berichtet Kurzhals. Denn Geschmack, Qualität und Konsistenz müssten stimmen.

Das Angebot in der Eishaus-Auslage variiere täglich, je nach Wetterlage. Denn bei Außentemperaturen von mehr als 25 Grad Celsius werde vor allem Erfrischendes nachgefragt wie Gurke oder Fruchtessorten, verrät die Expertin.

In ihrem Produktionsraum

sind Simone Faidt und Susanne Kurzhals gerade damit beschäftigt, Kirsch-Bananen-Eis herzustellen. 4,5 Kilogramm Bananen, aus denen Eis werden soll, warten auf die Verarbeitung.

Geschält werden die frischen Früchte in Zitronenwasser eingelegt, damit sich die Fäden lösen. Jetzt greift die gelernte Köchin Faidt zu Sahne, Milch, Zucker, Magermilchpulver, Glucose und Dextrose, den Zutaten für das Eis-Grundrezept. Alles verschwindet in einem großen Eimer.

Nun sind wieder die Bananen an der Reihe. Diese werden unter fließendem Wasser abgewaschen. Ausgewrungen geht es zu den übrigen Zutaten in den Eimer. Mit einem Stabmixer verquirlt Faidt die Flüssigkeit, die sie nun in die Trommel der Eismaschine gießt. „Luise“ nennen Kurzhals und Faidt das Gerät, das neben „Knut dem Pasteurisateur“, im Produktionsraum steht.

Bis auf Minus sechs Grad Celsius kühlt „Luise“ das Gemisch herunter, das dabei ständig gerührt wird. Nach etwa zehn Minuten piept es. „Luise“ ist fertig. Kurzhals öffnet die Klappe und das Bananeneis gleitet in die drei Edelstahlschalen. Jetzt wird das bereits fertige Kirschküchle untergehoben. Die drei Schalen kommen in große Kühlschränke. Hier zieht das Eis zwischen 24 und 48 Stunden bei minus 22 Grad Celsius, bevor es in der Auslage auf die Kunden wartet.

Inspirieren lassen sich Kurzhals und Mohammed überall. „Manchmal kommen die Kunden auch mit Wünschen auf mich zu, wie beim Käsekuchen-Eis“, erzählt Mohamed. Das produziert der Gastronom aber nur auf Vorbestellung.

Egal, ob die Kunden lieber zu gängigen oder exotischen Sorten greifen, eins ist sicher: Auch in Zukunft werden noch einige Überraschungen auf die Stewwörter Eisfans warten. ■ wes