

„Grünes Zeug“ für heiße Tage

Bei sommerlichen Temperaturen schmeckt Eis besonders gut – und so wird's gemacht

Drensteinfurt • Haferflocke, „Grünes Zeug“, Lakritz: Dass es sich dabei um Eissorten handelt, darauf würde man nicht unbedingt gleich kommen. Doch neben den Klassikern wie Vanille, Schokolade und Erdbeere hat Susanne Kurzhals in ihrem „Eishaus“ auch gerne mal Außergewöhnliches im Angebot. Und alles, was der Kunde an ihrer Theke kaufen kann, hat die Drensteinfurterin eigenhändig zubereitet.

Naja, nicht unbedingt eigenhändig. „Knut“ und „Luise“ nehmen ihr dabei schon eine Menge Arbeit ab. Ihrem Pasteurisator und der Eismaschine hat Susanne Kurzhals Namen gegeben. Das hat sie sich von der „Kuhbar“ in Dortmund abgeschaut. Hier kam sie vor zwei Jahren auf den Geschmack – und kurz darauf auf die Idee, selbst ein Eiscafé zu eröffnen.

Tüfteln und probieren

Mit 30 von der „Kuhbar“ übernommenen Rezepten hat sie angefangen. Mittlerweile umfasst ihr Angebot viele weitere Sorten. Auf manche haben sie Kunden gebracht, andere hat sie sich selbst ausgedacht. Und ständig wird in der kleinen Küche, die im Büro- und Wohnhaus der Familie Kurzhals an der Bürener Straße liegt, getüftelt und probiert was das Zeug hält. „Drei Kugeln esse ich mit Sicherheit am Tag“, sagt die 46-Jährige. Denn ihren Kunden will sie nur anbieten, was ihr auch selbst schmeckt.

Besonders großen Wert legt die Existenzgründerin auf frische Zutaten. Ihr Bananen- oder Erdbeereis wird auch

tatsächlich mit frischem Obst zubereitet. Chemie kommt Susanne Kurzhals nicht in

die Waffel. Das hat sie auch schon früher so gehandhabt, als sie auf dem Drensteinfur-

ter Weihnachtsmarkt noch selbstgemachte Chutneys, Liköre, Marmeladen und Gelees verkauft hat.

Im ersten Jahr ihres Daseins als Geschäftsfrau ist Susanne Kurzhals noch zweigleisig gefahren, hat nachts das Eis produziert und es tagsüber verkauft. „Das hat mein Körper aber irgendwann nicht mehr mitgemacht“, erinnert sie sich. Heute übernimmt Simone Faidt, die gelernte Köchin ist, die Eisproduktion. Susanne springt ein, wenn Simone Urlaub hat.

60 Liter auf einmal

Drei Tage in der Woche werden die kalten Köstlichkeiten hergestellt. „Knut“ übernimmt die Aufgabe, die Grundzutaten Sahne, Milch, Zucker, Dextrose, Glucose und Magermilchpulver zu einem weißen Milcheis zu vermengen. 60 Liter schafft „Knut“ in einem Arbeitsgang. Dann ist „Luise“ an der Reihe. Zunächst kommen die Zutaten hinzu, die das Eis richtig gut schmecken lassen, etwa frische Bananen oder Haferflocken. In der Eismaschine wird die Masse auf -6 Grad heruntergekühlt. Sorten wie Schokolade oder Nuss müssen vorher erhitzt werden. Auch das kann „Luise“.

Wenn das Eis in die typisch länglichen Behälter umgefüllt ist, wandern diese erst noch für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse ordentlich durchfrieren kann. Je nach Wetterlage greift Susanne Kurzhals dann morgens in die Truhen. „Es gibt Sorten für kühlere und für wärmere Temperaturen.“ Das „Grüne Zeug“ etwa schmeckt nur, wenn die Sonne vom Himmel knallt. •ne



An drei Tagen in der Woche produzieren Susanne Kurzhals (r.) und Simone Faidt in einer kleinen Küche kalte Köstlichkeiten. Hier kommt gerade Maracuja-Eis aus der Eismaschine, die auf den Namen „Luise“ hört. Foto: Evering