

# Beim Eismachen wird es ziemlich heiß

HEILBRONN *Im Labor bei Primafila: Leser staunen über den Aufwand der Zubereitung hinter den Kulissen*

Von unserer Redakteurin  
**Bärbel Kistner**

Die Flüssigkeit sieht ziemlich unscheinbar aus, aber hat es in sich. Intensiv duftenden Lavendelsirup hält Simon Schmidt der Gruppe unter die Nase, bevor Eismacher Alessio Covato den Inhalt des Bechers in die Eismaschine kippt. Mit Milch und Zucker wird die Mischung auf 85 Grad erhitzt. Mit Lavendeleis haben sich die beiden Inhaber des Eiscafé Primafila eine ungewöhnliche Sorte ausgesucht, um den zehn Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Lesersommers die Kunst des Eismachens zu demonstrieren.

Eismacher Alessio Covato führt eine Familientradition fort, indem er sich den Traum eines eigenen Eiscafé erfüllt. Simon Schmidt, der im Hintergrund wirkt, war von Anfang an überzeugt von der Philosophie, handwerklich hergestelltes Eis ohne Zusatzstoffe anzubieten. Der Erfolg gibt dem Duo recht. An schönen Tagen heißt es am Marrahaus Schlange stehen. Dann ist der Eismacher auch mal 14 Stunden in seinem Labor, kann die Produktion kaum bewältigen – und kommt dabei ganz schön ins Schwitzen. Knapp 30 Grad warm wird es im Umfeld der Gefrierschränke.

**Mischung** Darüber staunen die Besucher am meisten: Die Art der Herstellung ist mit sehr viel Aufwand verbunden. Für jede einzelne Sorte wird eine eigene Mischung bereitet, damit sich die Aromen besser entfalten. Fertigmassen sind tabu. Verwendet werden frische Zutaten, bei



Von uns  
für Sie

denen oft auch die Herkunft angegeben ist: Haselnüsse aus dem Piemont, Mangos aus Indien, Guaven aus Kolumbien, Pistazien aus Bronte, Schokolade aus Belgien.

Für die Herstellung von Fruchteis kommt häufig ein Refraktometer zum Einsatz, der die Brix-Werte im Saft anzeigt, ein Gradmesser für die Süße. Da-

nach richtet sich die zugefügte Zuckermenge, damit das Eis am Ende nicht zu süß wird.

Maximal 15 Liter passen in die Eismaschine, die gängigen Sorten sind dennoch manchmal ausverkauft. Vom Lavendeleis macht Covato zunächst nur fünf Liter, er ist gespannt, wie es ankommt. „Fast täglich gibt es eine neue Sorte“, berichtet der Eismacher, der Spaß hat am Experimentieren und am Ausprobieren neuer Kombinationen wie Limette-Basilikum oder weiße Schokolade mit Ingwer. Vanille-Marac-

ja, dem „Split“ von Langnese nachempfunden, entstand auf Wunsch von Kunden. 16 Sorten gibt es maximal, mehr passt nicht in die Theke. Das Eis wird flach in die Schalen gepresst und nicht zu dekorativen Bergen aufgetürmt. „Das sieht zwar toll aus, aber das können wir gar nicht machen, weil unser Eis keine Stabilisatoren enthält“, erklären die Primafila-Macher.

**Probieren** Das Lavendeleis ist mittlerweile fertig und kommt aus dem 35 Grad kalten Schockfroster. Für je-

den gibt es ein Löffelchen zum Probieren. Das Fazit: ungewöhnlich, aber lecker. Doch auch die anderen Sorten dürfen gekostet werden. Simon Schmidt füllt Minikugeln in die Schalen. „Ein geschmackliches Feuerwerk“, urteilt Cornelia Frisch.

Wie viel Arbeit hinter der Produktion steckt, beeindruckt *Stimme*-Leserin Bettina Schlegl. Was man nicht sieht: Zeiteintensiv ist vor allem das Reinigen der Maschine.

 **Bildergalerie**  
www.stimme.de



Die Eisküche im Primafila sieht aus wie ein Labor. Eismacher Alessio Covato hat ein paar Tropfen Ananassaft in den Refraktometer gefüllt, um die Zuckermenge zu bestimmen, die er der Eismasse zufügen muss.

Fotos: Bärbel Kistner



Gewöhnungsbedürftig, aber lecker: *Stimme*-Leser kosten das Lavendeleis.

## Sorten

Nicht nur die mikrobiologische Untersuchung muss einwandfrei sein, der Wirtschaftskontrolldienst prüft auch die Angaben: **Fruchteis** muss mindestens 20 Prozent Früchte enthalten. „Wir haben mindestens 25 Prozent und dürften das Eis Sorbet nennen“, erklären die Primafila-Inhaber. **Milcheis** muss 70 Prozent Milch enthalten. kis