

STICKSTOFF FÜR FEINE GLACE: IN BERGAMO

von **Sarah Coppola-Weber**

Eine Glace, das aus Stickstoff besteht? Wenn Sie jetzt den Kopf schütteln, dann verrate ich Ihnen gerne, dass es mir gleich ging, als ich diese Nachricht vernahm. Doch irgendwie hört sich diese neue und innovative Art, Glace herzustellen, ziemlich faszinierend an, nicht?

Eines vorneweg: Stickstoff ist eine absolut harmlose Materie und zu 78 Prozent Bestandteil der Luft, die wir einatmen. Es verdunstet gänzlich und kann die Temperaturen schlagartig sinken lassen. Ideal für die Glace-Herstellung, bei der oft Zusatzstoffe und Konservierungsmittel nötig sind, um das Produkt ess- und haltbar zu machen. "Im herkömmlichen Gelateria-Glace sind oft zwanzig Zutaten drin, ein Drittel davon künstliche", sagt der Italo-Grieche Marios Gerakis, ein 55-jähriger, dickköpfiger und kommunikativer Widder und "Freigeist", wie er sich selber bezeichnet, der am 1. April in Bergamo die erste italienische Stickstoff-Gelateria eröffnet hat. Mit "Kopf, Herz und Hand" sei die Eisdielen entstanden, als Resultat von jahrelangen Studien und Experimenten. Die neue Glace komme mit nur gerade drei bis fünf Zutaten aus, sei hundertprozentig natürlich und schmecke völlig anders: "Wenn man Erdbeerglace isst, hat man das Gefühl, richtige Erdbeeren zu essen." Früchte, Wasser und Zucker kommen in die Frucht-, Milch, Rahm und Zucker in die Creme-Sorten. Der Rest ist Handwerks-



kunst: "Wir passen den Herstellungsprozess den Zutaten an, und nicht umgekehrt, wie das in der herkömmlichen Produktion der Fall ist", erklärt Gerakis. Der "Gelataio" sei durch die heutige Technologie mehr Maschinenführer als Handwerker und müsse die Zutaten den Maschinen anpassen. In Gerakis Werkstatt finden sich indes nur ein 200 Liter fassender Thermoskrug mit flüssigem Stickstoff und eine Eismaschine. Spektakulär ist auch die Herstellung, bei der



Bei der Herstellung dieser Glace steigt eine Rauchwolke auf, die für einen feinen Geschmack sorgt

plötzlich eine weisse Rauchwolke aufsteigt, was bedeutet, dass die Glace nun fertig ist. In der Gelateria "Al d Mangiami" (Via Zambonate 51), ein Name, der durch reine Buchstabenspielerci entstanden ist und mit "al d" (al giorno) "bei Tag" heisst, werden rund 24 Sorten feilgeboten. Wie reagiert die Kundschaft auf die neue Gelateria? Das bunt durchmischte Publikum bestehe aus Leuten, die "offen für neue Entdeckungen sind". Der Preis sei gleich wie bei den anderen Gelate-

rien. Der ehemalige Fotograf und Restaurantbesitzer ist zufrieden mit seiner Firma, die eine offizielle Anerkennung der Handelskammer von Bergamo als innovatives Unternehmen erhalten hat und sich gegen 3500 Mitbewerber durchsetzen konnte. Anfragen für neue Eisdielen im In- und Ausland lägen auch schon auf dem Tisch. Damit man für eine feine Stickstoff-Glace nicht jedes Mal nach Bergamo pilgern muss... www.aldmangiami.it