GESCHICHTLICHER ÜBERBLICK

Die Kunst der Kälte und der Kühlung von Flüssigkeiten wurde schon seit Urzeiten bei den verschiedenen Völkern praktiziert: Kleinasien, Ägypten, China.
Die Technik bestand darin, Schnee oder Eis in unterirdischen Gräben zu konservieren oder in der Tradition als "Eishäuser" bekannte Gebäude zu bauen. Bei den meisten antiken Zivilisationen wurden Spuren der Gewohnheit gefunden, die nur für die reichen Schichten galt, zu bestimmten Anlässen mit Schnee oder Eis gekühlte Getränke zu sich zu nehmen.
Bei den Römern wurde diese Praxis Mode und der Handel mit Schnee, der vom Berg Terminillo kam oder mit Schiffen vom Ätna und vom Vesuv herbeigeschafft wurde, wurde zu einem florierenden Geschäft.
Jede Patriziervilla hatte einen Brunnen oder ein unterirdisches Lager, wo der Schnee mit Stroh bedeckt über einen langen Zeitraum konserviert werden konnte. In dieser Epoche verbreitete sich der Genuss von Getränken in den zahlreichen "Thermopolium" genannten Schenken, die über die Stadt und entlang der Verkehrswege verteilt waren, und der Adel begann damit, den Schnee in Rezepten zu verwenden, die als Vorläufer des Speiseeises betrachtet werden können: Gemische aus Obst oder Fruchtsäften und Milch wurden gefroren, indem die Gemische in Behältern in den Schnee gestellt wurden.

Zu Zeiten Alexanders des Großen wurden Schnee und Eis in den Getränken geschmolzen und bei den Römern wurde die Technik verfeinert: Es entstanden "colatoi" (colum nivarium), um Verunreinigungen aus den mit Eis und Schnee gemischten Getränken zu filtern, vor allem aber entstand die Technik des "Gefrierens", ohne den Schnee oder das Eis in die Getränke zu geben über die Absenkung der Temperatur der Flüssigkeit und den Übergang der Flüssigkeit in den halbfesten Zustand.
Mit dem Untergang des Römischen Reichs und dem Beginn des Mittelalters verliert der Westen die Tradition der "kalten Produkte" umgekehrt verbreitet sich im Orient der Konsum kalter Getränke immer weiter, und die kalten Elemente werden zu einem immer wichtigeren Bestandteil des Speiseplans.

Insbesondere die Araber als wahre Genießer perfektionieren die Zubereitung von Sorbets und sorgen für eine neue Verbreitung im Abendland ausgehend von Sizilien.

Von Sizilien aus bereisen die Köche, die ihre Ausbildung in der arabischen Schule genossen haben und reich an Eigeninitiative sind, die Halbinsel gen Norden: Neapel, Florenz, Mailand, Venedig und über die Alpen nach Frankreich, Deutschland und England.
Es soll aber bis zur Renaissance dauern, bis die Namen – alle italienischen Ursprungs - zu finden sind, die der Geburt des Eises folgen.

Im Florenz der Medici nimmt ein gewisser Ruggeri, ein Hühnerzüchter, an einem Wettbewerb für die Auswahl neuer Köche "für die Zubereitung des einzigartigsten Gerichts" teil.

Ruggeri bestreitet den Wettbewerb und bereitete eine "gefrorene Süßspeise" auf der Grundlage alter Rezepte zu, die die Jury überzeugte, die ihm den ersten Preis zusprach, ihm Arbeit in den Küchen der Medici verschaffte und ihn vor allem berühmt machte.
Im Jahr 1533 wollte Katharina von Medici den berühmten Ruggeri mit auf Reisen nehmen, als sie sich aufmachte, den zukünftigen König von Frankreich zu ehelichen.

Bei der Hochzeit wurde ein Sorbet von Ruggeri serviert, das genau der Phantasie und dem Geschmack der Franzosen entsprach und an den edelsten Höfen Europas in Mode kam.

Das Rezept ist nicht bekannt, aber die Geschichte überliefert, dass die Grundzutat "Eis aus gezuckertem und duftendem Wasser" gewesen sei.

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erhielt in Florenz der berühmte Architekt, Maler und Bildhauer Bernardo Buontalenti, dessen Hobby China war, von Cosimo I. den Auftrag, die Feste und Bankette für die Ankunft einer Gesandtschaft aus Spanien zu organisieren.
Am Ende der Bankette wurden köstliche gefrorene und bunte Süßspeisen gereicht, die der persönlichen Phantasie und Kreativität des Buontalenti entsprangen.
Sie enthielten eine neue Mischung aus Milch, Honig, Eigelb und Früchten.
Es handelte sich um den ersten echten Vorfahren des Speiseeises aus Milch und Eiern.
Im Gegensatz zur Tradition der Sorbets, die auch in Zukunft immer dazu neigen sollte, sich an Produkten zu orientieren, deren Grundlage Zuckersirup plus Früchte, Gemüse, Alkohol oder Gewürze sind, entstand mit Buontalenti eine kalte Süßspeise, deren Grundlage Milch, Mehl, Eier und Zucker sowie verschiedene Aromastoffe waren, und die später Speiseeis genannt werden sollte.

Die neue Süßspeise stellte eine wahre gastronomische Revolution dar, die mit großer Begeisterung in Italien und Europa aufgenommen wurde, wobei die Rezepte in Windeseile an den bedeutendsten Höfen verwendet wurden.

Während Galileo Galilei das Thermometer und die hydrostatische Waage erfand, mit der die Dichte von Flüssigkeiten gemessen wird, wurden in Italien Experimente für die künstliche Produktion von Eis und die künstliche Erzeugung von Kälte durchgeführt, wobei auch die dem Speiseeishersteller zur Verfügung stehenden Geräte eine umfassende Erneuerung erfuhren dank des Aufkommens der ersten manuellen Sorbetmaschine.

Und es ist ein dritter Italiener, nämlich der Sizilianer Francesco Procopio, dem in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Produktion von Eis für den Verkauf zu verdanken ist.
Der Sizilianer hatte vom Großvater eine "von diesem entwickelte Maschine" für die Produktion von Sorbets geerbt. Er ging nach Paris, um dort sein Glück zu versuchen. Dort eröffnete er ein "Café", wo er den Kunden Sorbets und Eis anbot, für dessen Produktion er die vom Großvater geerbte Maschine und Eis aus den Alpen verwendete, das er mit schnellen Reiterstafetten kommen ließ.

Procopio verwendete für seine Mischungen Zucker anstelle von Honig und entdeckte, dass Salz mit Eis vermischt werden konnte, um es länger kalt zu erhalten.
Das Café Procopé bot der Pariser Bevölkerung eine große Zahl an Spezialitäten: gefrorenes Wasser (die heutige Granita), Sorbets aus Früchten, Anisblüten, Zimt, Zitronen, Erdbeeren sowie Eiscreme.
Diese Süßspeisen waren unter den "königlichen Patenten", mit denen Ludwig XIV. ihm das Monopol erteilt hatte.

Im 18. Jahrhundert und in der gesamten ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbreitete sich das Speiseeis, das als ein typisch italienisches Produkt betrachtet wurde, in ganz Europa durch das Wirken vieler italienischer Speiseeishersteller, die dem Café Procopé folgend neue Lokale in Rom, Palermo, Venedig, Turin und Neapel und auch in Wien, Madrid und Barcellona eröffneten.

Eine besondere Auswanderungswelle betraf die Maurer und Handwerker des Cadore-Gebiets und des Zoldo-Tals, die angesichts der großen Krise, die das Tal in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erschütterte, in die Städte des Nordens auswanderten und zu Straßenhändlern wurden, die zunächst heiße Kastanien und karamellisierte Früchte und dann Speiseeis verkauften.

Aus dieser Zeit stammen die typischen Handkarren für den Eisverkauf, die in ganz Europa auftauchten.

Aus demselben Gebiet ergoss sich nach dem zweiten Weltkrieg eine Auswanderungswelle in Richtung Deutschland, Holland, Ungarn, Tschechoslowakei, Polen und Jugoslawien.
In den fünfziger Jahren kamen zu den Bewohnern aus dem Zoldo-Tal und dem Cadore-Gebiet auch Bewohner aus Treviso, dem Friaul und Trentino hinzu, die Richtung Zentraleuropa strebten.

Am Ende des 19. Jahrhunderts und in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts erfolgte die Verarbeitung von handwerklich hergestelltem Speiseeis in der Variante mit Milch wie auch in der Variante mit Eiern nach einem Verfahren, das vorsah, dass die Zutaten (Zucker, Milch und Sahne) in einem Topf vermischt und fast zum Kochen gebracht wurden. Die so erhaltene und noch warme Masse wurde in die Eismaschine gegeben, in der ein Pasteurisierungsprozess stattfand.

Im Fall von Speiseeis mit Eiern wurde in der Phase der Mischung der Zutaten die zuvor in einem anderen Behälter mit einem Teil des Zuckers aufgeschlagenen Eier zugegeben.

Durch die Drehbewegung der Eismaschine kühlte sich die Mischung ab, da sie in Kontakt mit den gefrorenen Wänden kam, und nahm auf natürliche Weise Luft auf. Die so erhaltene Masse hatte die nötige Konsistenz und Cremigkeit, um mit einem Eisspatel verarbeitet zu werden und in ein Eishörnchen gefüllt werden zu können.

Was hingegen das Fruchteis betrifft, wurden die Zutaten (Zucker, Wasser und Früchte) kalt in einem Behälter gemixt und für einige Minuten ruhen gelassen. Anschließend wurde die so erhaltene Mischung in eine Eismaschine gegeben und folgte demselben Verfahren wie das Milcheis.

Für das Eis mit Milch und Eiern wurden die alten Töpfe durch bequemere und funktionale Kessel ersetzt. Da aber die hergestellte Mischungsmenge von Mal zu Mal erhöht wurde, musste sie schon gekühlt werden, bevor sie in die Eismaschine gegeben wurde. Diese Vorabkühlung der Mischung ist in jeder Hinsicht ein Pasteurisierungsprozess.

Diese Innovation verändert in keiner Weise die organoleptischen Eigenschaften des Produkts. Wie schon gesagt erfuhr die Mischung auch beim Originalverfahren einen Pasteurisierungsprozess, wenn die warme Mischung plötzlich in der Eismaschine abgekühlt wurde.

Die pasteurisierte Mischung kann je nach Bedarf sofort gefroren oder für einige Stunden auf einer Temperatur unter 5°C gehalten werden, bevor sie endgültig eingefroren wird.

Das Verarbeitungsverfahren für Fruchteis ist im Grunde gleich geblieben, da es keiner besonderen Ausrüstungen für die Pasteurisierung bedarf, da der in den Fruchtmischungen enthaltene hohe pH-Wert das Fehlen einer Keimbelastung garantiert.

Die Modernisierung der Ausrüstungen und Maschinen zielt einzig darauf ab, die strenge Einhaltung der Hygiene- und Gesundheitsvorschriften zu garantieren.

Wie im Originalrezept wurde die im Speiseeis enthaltene Luft auf natürliche Weise aufgenommen durch die Diskontinuiität des Verarbeitungszyklus und den direkten manuellen Eingriff des Speiseeisherstellers, und wurde nicht über eigene Industrieanlagen eingeblasen.

Daher ist das so verstandene handwerklich hergestellte Speiseeis als ein frisches Produkt zu betrachten (da es eiskalt ist) und nicht als ein tiefgefrorenes Produkt, das für eine Lagerung und über einen längeren Zeitraum gehenden Vertrieb gedacht ist.

Man kann daher abschließend sagen, dass in jeder der oben beschriebenen Arbeitsgänge beim Originalverfahren wie auch im heutzutage angewandten Verfahren der manuelle Beitrag und der Ideenreichtum des Speiseeisherstellers unverändert bleiben, der anhängig von den geforderten Sorten sowie den Mengen, die begrenzt sind aufgrund der Notwendigkeit eines Verkaufs ohne Lagerungszeiten, ein besonderes Produkt herstellt, das ohne Zweifel von Vielseitigkeit und Kreativität geprägt ist.