KARIN SCHNEGDAR

Genuss & Lifestyle

Fotos: Tina Herzl, Liquid Market/Ana Barros, Weinmarkt Poysdorf, foodora Bites & Vibes, Goldkehlchen

Die Slow-Food-Gelati-Macher Lisa und Giorgio Leone wissen, worauf man bei naturbelassenem Eis achten muss.

Wie erkenne ich an meinem Urlaubsort gutes Gefrorenes?

Vier Eis-Tipps von Profis

Prachtvolles Erdbeerrot, sonniges Zitronengelb, saftiges Minzegrün – wie oft hat uns nicht schon der Anblick von Eiscreme verlockt. Bloß beim Schlecken kam die Enttäuschung. Damit man am Urlaubsort gutes naturbelassenes Eis von schlechtem, mit Farbstoff und Aromen hergestelltem Gelato zu unterscheiden weiß, geben die Slow-Food-Eismacher Giorgio & Lisa Leone Tipps.

- Die Präsentation. Aufgetürmte Eisberge in einer offenen Vitrine sind ein Hinweis auf den exzessiven Einsatz von Stabilisatoren.
- Offen oder versteckt? Sieht man das Eis in einer offenen Vitrine oder lagert es in sogenannten Pozzetti? Diese Behälter halten es perfekt gekühlt, und sie schützen vor Licht & Luft.
- Sortenauswahl. Wer etwa Schlumpfeis, Smarties, Toblerone etc. anbietet, arbeitet mit eingetragenen Marken und bezieht somit halbfertige Mischungen von Industriefirmen.
- Sortenschilder. Wenn das Eis dann auch noch mit kleinen Schildern versehen ist, die das Logo oder den Namen des Zulieferers zeigen, kann man davon ausgehen, dass hier nicht nur natürliche Zutaten in reiner Form verwendet wurden.