

GELATO MIT AMORE. Die Leones sind trotz ihres italienisch klingenden Namens aus Österreich – ihr Eis schmeckt aber wie in Italien.



LISA UND
GIORGIO LEONE
Slow-Food-Eis für
besseren Geschmack



Leones

Pistazieneis mochte Lisa Leone nie, aber dann kostete sie in Sizilien eines, das unglaublich war: zartgrün statt giftgrün, delikater statt penetrant. Ihr Mann Giorgio und sie wollten lernen, wie man solches Eis macht. Die beiden schrieben sich an der *Gelato University* in Bologna ein. „Wir dachten, das wird kreativ und lustig, wie ein Sprachurlaub“, lacht Lisa. „Stattdessen wurde gelehrt, wie man mit Fertigmischungen Eis macht, das ewig hält und viel Profit bringt. Nicht unser Weg!“

Giorgio machte Praktika bei italienischen Eismachern, Lisa tüftelte an einem Slow-Food-Konzept, knüpfte Kontakte zu einer Himbeerzüchterin

„Slow-Food-Eis schmilzt schnell, weil keine Stabilisatoren drin sind.“

aus Wien 21 und Waldviertler Milchbauern. 2015 eröffneten die beiden ihr *Leones Gelato* in der Langen Gasse in Wien: „Es hat uns umgehauen, wie teuer Eismaschinen sind“, so Lisa. Heute gibt es drei Geschäfte. „Wir versuchen, die klassischen Geschmäcker wie Schokolade, Vanille oder Stracciatella zu perfektionieren“, sagt Lisa. Täglich werden nur zwölf Sorten produziert, damit das Eis immer frisch ist. „Manche finden unse-

re Sortenauswahl konservativ“, so die beiden, „wir nennen es Mut zum Traditionellen.“ Info: leones.at.

