

Franz Steiner

## Der Eismeister

**Die Entscheidung fiel in der Vösendorfer Erlebnispyramide. Dort überzeugte Konditormeister Franz Steiner die Jury mit seinem außergewöhnlichen Mangoeis, wurde Österreichs Eismeister 2012 und wird als erster Österreicher überhaupt an der European Championship of Gelati in Berlin teilnehmen. ‚Der Konditor‘ hat den frisch gebackenen Champion in seinem Eissalon in Floridsdorf besucht.**

„Riesensuperknusperschmatzschleckereistüte mit Schlag 3,30 Euro.“ Das Schriftband läuft über die ganze Breite der Eistheke. Lauter kann man seine Ware nicht anpreisen. Das hat Wurstelpraterqualität. Aber wir sind hier im 21. Wiener Gemeindebezirk, in Floridsdorf, und da sind lautere Töne durchaus angebracht, wenn man seine Botschaft an den Mann bringen will. Dass hier Masse statt Klasse beworben wird, findet der Chef Franz Steiner in Ordnung. „Das ist ein sehr ehrliches Publikum.“ Das genügt Österreichs Eismeister? Riesensuperknusperschmatz und so weiter ist aber eigentlich ein Schnellsieder-Erziehungsverfahren: Zuerst die große Portion – viel für mein Geld-, dann kommen die Sinne dran – ein außergewöhnlicher Eisgeschmack – und weil es so viel ist, dass man es nicht mit



*Lucky (li.) und Nancy sind die guten Feen in Franz Steiners Eissalon. Die eine schält zum Beispiel Mangos als wäre das nichts Besonderes, die andere bezaubert die Gäste mit Charme. „Beides“, gibt Franz Steiner zu, „kann ich, aber nicht immer“.*

einem Happys verschlingen kann, ergibt sich jeder nach und nach einfach dem Genuss. Endeffekt: Ein zufriedener Kunde, der sich schon während des Verzehrs entschlossen hat, wieder zu kommen. Doch obwohl „der Steiner“ hier schon seit 1995 besteht, „kennen mich noch nicht alle Floridsdorfer“. Keine 100 Meter von der U-Bahn-Station entfernt hat der Pius-Parsch-Platz – so was wie eine Fußgängerzone – einen dörflichen Charakter. „Wenn die Glocken der Kirche klingen, ist das einfach idyllisch.“ Wer also nicht um die Ecke schaut,

wenn er eilig von der Station wegstrebt, der findet auch den Steiner nicht.

Das Eisgeschäft ist auch bei großem Publikumszuspruch ein hartes Geschäft. Es gibt nur eine Saison, selbst wenn die von März bis Oktober reichen kann. Ein Schlechtwettertag ist vom Umsatz her nicht aufzuholen. Dafür kommt die Steiner-Crew an heißen Wochenenden mit dem Produzieren und dem Ranschaffen von Nachschub kaum nach.

Dennoch hat sich Franz Steiner die Zeit für die Teilnahme an der Ausscheidung zur „European Championship of Gelati“ genommen. Und ist damit nicht nur zufrieden, weil er als Sieger und österreichischer Eismeister 2012 aus dem Wettbewerb hervorgegangen ist. „Weil ich mich gerne Herausforderungen stelle.“

Das war schon so, als sich der Sohn eines Möbelhändlers entschied, einen anderen Berufsweg als der Vater einzuschlagen. Doch zu seiner Bestimmung fand er eher durch Zufall. „Eigentlich wollte ich im Intercontinental eine Koch- und Kellnerlehre beginnen.“ Da war aber kein Platz und so begann er beim Schindler im 3. Bezirk eine Konditorlehre. Da zeigte sich zum ersten Mal sein „Handerl“ fürs Eis. Bei mir ist beim Rühren immer was geworden, besser sogar, als beim Meister selbst. Gute Leistungen in der Berufsschule sorgen für den entscheidenden Motivationsschub.

„Da habe ich gewusst, dass das meins ist.“ Die Biographie wird 1977 um die Gesellenprüfung – mit Auszeichnung – ergänzt, als Lehrling erreichte Steiner beim Wettbewerb um die Goldene Palette den 2. Platz. 1980 machte er seinen Konditormeister und legte im gleichen Jahr die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe ab. Verdingte sich am Flughafen, arbeitete wieder beim Schindler, diesmal als Koch, machte 1981 seinen „Eiskoch“, absolvierte eineinhalb Jahre in der Höheren Lehr- und Versuchsanstalt für chemische Industrie in der Wiener Rosensteingasse, brach die Ausbildung aber 1983 ab.

„Weil ich mich gerne Herausforderungen stelle.“ Das war schon so, als sich der Sohn eines Möbelhändlers entschied, einen anderen Berufsweg als der Vater einzuschlagen. Doch zu seiner Bestimmung fand er eher durch Zufall. „Eigentlich wollte ich im Intercontinental eine Koch- und Kellnerlehre beginnen.“ Da war aber kein Platz und so begann er beim Schindler im 3. Bezirk eine Konditorlehre. Da zeigte sich zum ersten Mal sein „Handerl“ fürs Eis. Bei mir ist beim Rühren immer was geworden, besser sogar, als beim Meister selbst. Gute Leistungen in der Berufsschule sorgen für den entscheidenden Motivationsschub.

„Da habe ich gewusst, dass das meins ist.“ Die Biographie wird 1977 um die Gesellenprüfung – mit Auszeichnung – ergänzt, als Lehrling erreichte Steiner beim Wettbewerb um die Goldene Palette den 2. Platz. 1980 machte er seinen Konditormeister und legte im gleichen Jahr die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe ab. Verdingte sich am Flughafen, arbeitete wieder beim Schindler, diesmal als Koch, machte 1981 seinen „Eiskoch“, absolvierte eineinhalb Jahre in der Höheren Lehr- und Versuchsanstalt für chemische Industrie in der Wiener Rosensteingasse, brach die Ausbildung aber 1983 ab.



*Der Meister mit einem traditionellen...*

Danach machte er sich – damals 25 Jahre alt – selbständig. „Ich habe die Möglichkeit gehabt, ein Lokal in der Rotenturmstraße zu übernehmen.“ 20 Quadratmeter, um sich als Eismacher zu verwirklichen, seine Erfahrungen aus Aufhalten in Frankreich und Italien einzubringen, seine eigenen Ideen zu entwickeln. Die Romantiker jagten seinerzeit der – nie erreichbaren – blauen Blume nach, Steiner verwirklichte seinen blauen Traum: „Ich habe das erste blaue Eis in Wien gemacht“. Er hat sich auch sonst kreativ ausgetobt: Mohn-Aschanti, Apfel-Zimt (schmeckt wie gefrorener Apfelstrudel – einfach köstlich) und viele andere. Aber das Lokal war letztlich zu klein und dann machte auch noch mit Zanoni ein mächtiger Konkurrent unmittelbar nebenan auf – Steiner wanderte auf den Pius-Parsch-Platz aus. Da tüftelt er im Produktionsbereich herum. Haselnuss – die herkömmliche Röstung passt ihm nicht. „Die kriegst du hell oder dunkel, was anderes gibt es nicht.“ Also probiert er das Rösten wieder einmal selbst. Da ist auch die Aschanti wieder – „da unterliegt die Röstung strengen Vorschriften, also macht das nur mehr ein Betrieb“. Also kommt es darauf an, aus der Paste „was zu machen“. In der Rosensteingasse hat er gelernt, wie Rezepte aufgebaut sein müssen, damit sie funktionieren. Rechenarbeit, „die Italiener geben ihre erprobten Rezepte vom Vater auf den Sohn weiter“.

Steiner arbeitet lieber auf der kreativen Seite: „Ich habe den Kopf voller Ideen.“ Aber derzeit heißt es, sich auf die Europäische Meisterschaft im Oktober in Berlin vorzubereiten. Und danach? Einige Jahre ist er in der für ihn toten Saison zum Groissböck Krapfen backen gegangen, „in den letzten sechs oder sieben Jahren habe ich den Punschstand der Innung am Stephansplatz betreut“. Da wurden die Eismaschinen zum An-

rühren des Punschgewürzes zweckentfremdet. Eine Gesamtwürdigung eines kreativen Kopfes, der mitten im Leben steht, ist ohnehin nicht möglich, aber eins darf man beim Steiner nicht auslassen. Da ist auch noch seine Liebe zum Kaffee. Natürlich hat er eine Ausbildung als Barrista, natürlich ist er Kaffeesommelier, natürlich gibt es beim Steiner den besten Kaffee in ganz Floridsdorf. Was für ein Juwel sie da haben, wissen die Floridsdorfer eigentlich gar nicht. Ist aber auch egal. Sie gehen zum Steiner „weil es hier gut ist“, wie eine Besucherin dem neugierigen Frager mitteilt. Und das reicht. ○



Dörfliche Idylle gleich hinter dem Verkehrsknoten Floridsdorf. Steiners Eissalon am Pius-Parsch-Platz.



Himbeereis.



**Wir suchen erfahrene/n**

## Konditormeister/in

**als Abteilungsleiter/in**

**Zu Ihren Aufgaben gehören:**

- Führungsverantwortung für etwa 50 Mitarbeiter
- Personaleinsatzplanung
- Optimierung der betrieblichen Abläufe
- Entwicklung neuer Produkte
- Kontrolle der Hygiene

**Wir bieten:**

- Jahresbruttogehalt ab € 53.000,- (je nach Qualifikation und erfolgsabhängiger Komponente)
- sicheren Arbeitsplatz in einem motivierten Team

Arbeitsbeginn: fallweise Nachtarbeit

Wenn Sie sich dieser Herausforderung gewachsen fühlen und Ihnen höchstes Qualitätsbewusstsein und kaufmännisches Denken selbstverständlich sind, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Kurt Mann GmbH & Co KG  
z. Hd. Hrn. Dr. Otto Horvatits, Perfektastraße 100, 1230 Wien  
oder per E-Mail an: [otto.horvatits@dermann.at](mailto:otto.horvatits@dermann.at)

[www.dermann.at](http://www.dermann.at)


