

# Eisgeschichte schreiben



Blog | 25. April 2012, 14:43

foto: thomas rottenberg

Der strenge Blick des Jurors zeigt, wie anstrengend die historische Tätigkeit "Eistesten" wirklich ist.

---

## Ich war Juror bei der Kür des ersten Österreichers der zu einer Eis-EM fahren darf

War das Anfüttern - oder nur ein Perspektivenwechsel? In jedem Fall ist Jurorsein ein harter Job. Und verantwortungsvoll. Zumindest in diesem Fall. Denn während andere Kollegen bei - für das Weltgeschehen - relativ folgenlosen Veranstaltungen (der Wahl zum "It-Girl 2012" etwa) Taferln hoben, war ich bei einem Ereignis von nationaler, vielleicht europaweiter, Tragweite Zünglein an der Waage: [Ich wählte den Austro-Eismann](#). Jenen Eismacher, der Österreich im Herbst in Berlin bei der europäischen Gelato-Championship vertreten wird (nein, dieser Italo-Anglizismus ist nicht von mir).

So saßen wir - Radio-, (Gratis-)Zeitungs-, Kammer- und Fachleute - vergangene Woche in der stimmungsvoll-inspirierenden Eventpyramide in Vösendorf - und walteten unserer Ämter: Die italienische Eis-Fachzeitschrift "Gelato International" hat den Bewerb vor fünf Jahren erfunden - und heuer nach Österreich gebracht. [Wirtschaftskammer](#) und Eiszünftler hatten alle (rund 300) Gelati-Salons Österreichs eingeladen: Es galt, in der Kategorie das "Eis des Jahres" Meisterschaft zu beweisen - und Mango-Eis herzustellen.

### Anonyme Proben

Als wir, die Finaljury, anrückten, war das Rennen fast gelaufen: Die 25 Teilnehmer, die ihre Salons an diesem Tag führungskräftelos gelassen hatten, hatten längst gewerkt. Zwei parallel testende Profi-Jurien hatten die anonymisierten Eisproben nach Fachkriterien bewertet. Wir sollten aus den sechs Proben den Sieger ermitteln.

Ein Spaziergang, dachten wir: Eisessen, Taferl heben - und aus. Mitnichten: Die erwartungsfroh-angespannten Mienen der Eismacher, die samt Mitarbeitern und Anhang dichtgedrängt in mehreren Reihen saßen, belehrten uns eines Besseren. Für diese Menschen war der Bewerb wichtig. Sie hatten Zeit, Kilometer, Know-how und Herzblut investiert. Für sie war das nicht nur ein Nachmittagsgag: Eine Frage der Ehre.

Die Anonymisierung der Proben war daher wichtig - sie diente auch unserem, der Juroren, Schutz. Nicht nur ich erkannte im Publikum Bekannte: Wie würden die Herren, die mir beim Bortolotti fast jeden Tag den Frühstücks-Espresso brachten, reagieren, wenn ich ihre Mango durchfallen ließe? Kannte ich den Mann in der letzten Reihe nicht vom Margaretenplatz? Und ...

### **Ausschluss von Befangenheit**

Ähnlich ging es auch meinen Co-Juroren: Jeder von uns hat Stamm- und Lieblingseissalons. Und bis auf Kurt Tichy glaubten wir, etliche bekannte Eis-Köpfe zu erkennen. Man zwinkerte, lachte und winkte. Aber: Den Zorn eines beleidigten italienischen Clanchefs will niemand auf sich laden. Schon gar nicht, wenn die Basis der Beziehung der tägliche Umgang mit Lebensmitteln ist.

Wir sollten einfach kosten. Subjektiv. Jede Eisprobe würde zweimal die Runde machen. Nach jeder Probe sollten wir den Löffel wechseln und Wasser trinken. Bei der ersten Probe taten wir uns noch schwer: Es fehlten die Referenzwerte. Wie fruchtig würden die später gereihten Eise schmecken? Wie süß wäre also zu süß? Wie cremig dieses Eis im Vergleich? Die Mienen des Publikums verrieten: Jeder hoffte, den Einzug ins Finale geschafft zu haben - aber keiner wollte als erster drankommen.

### **Tiefschürfendes Kosten**

Wir gaben mittelmittige Noten. Und lagen gut: Eis Nummer zwei war besser an. Bei Nummer drei oder vier erkannten wir vor dem Voten, dass da ein Favorit vor uns lag: Beim zweiten Verkosten streiften wir nicht bloß über die Eisfläche, sondern gruben die Löffel tief in den Brei.

Tatsächlich hatten wir da schon den Gewinner auf den Zungen. Das Voting war eindeutig. Und die Bedenken, dass wir für einen eventuell folgenden Besseren dann keine höhere Noten mehr hätten, waren unbegründet: Die Charge blieb unerreicht - und als die bestgereihten Salon-Namen genannt wurden, ging ein Raunen durchs Auditorium: Keiner der Favoriten und großen Namen war da darunter.

### **Einhelliges Urteil**

Doch als die Eisproben freigegeben wurden, zeichnete sich auch in den Mienen der Angehörigen traditionsreicher Eisdynastien Staunen und Anerkennung ab: Das Siegereis sei große Klasse, attestierte man uns und dem Sieger, Franz Steiner. Man lobte uns - und wünschte dem überglücklichen Sieger Glück und alles Gute für Berlin.

Dass Steiners Salon - in Floridsdorf am Pius Partsch Platz - eine Reise wert sei, bestätigten mir später Freunde. Sie seien zwar nicht Steiners wegen nach Floridsdorf gezogen - aber der Salon am Spitz sei hier doch Leuchtturm und Außenposten urbaner Genusskultur. Und ein Botschafter: Flodo sei, betonten sie, kulinarisch weit besser als sein Ruf - aber damit stoße man in Cisdanubien auf Unglaube und taube Ohren.

### **Bekannt seit Kindestagen**

Außerdem wisse ich das ohnehin selbst, sagten sie: Steiner sei nämlich der Eismacher unserer Schulzeit gewesen. In der Zeit der Wahlscheibentelefone habe er in der Innenstadt residiert. An der Rotenturmstraße. Und ich habe plan- wie außerplanmäßige Freistunden gerne dort verbracht. Mango hätten wir damals zwar noch nicht gekannt - aber Steiner habe Marzipaneis im Sortiment gehabt. Das sei unschlagbar gewesen.

Egal: Franz Steiner wird Österreich in Berlin vertreten. Und vielleicht dereinst als erster international gekrönter Beweis für die österreichische Kunst des Eismachens in den Geschichtsbüchern stehen. Daran mitgewirkt zu haben, ist ein Verdienst, auf das ich wirklich stolz bin: Es war nur ein kleiner Schritt für einen Juror - aber ein großer für die Eis-Welt. Vielleicht. (Thomas Rottenberg, derStandard.at, 25.4.2012)