



Klimaretter.info, 29.05.2017

Die Philosophie des Eishörnchens

Über den Bärlauchwahnsinn, der jetzt im Frühjahr wieder die Republik fest im Griff hat, habe ich schon mehrfach geschrieben. Deswegen wissen meine treuen Leser, dass ich das Zeug nicht ausstehen kann. Und immer wieder kommen die Bärlauch-Apostel auf neue Ideen, wie sie uns das stinkende Kraut unterjubeln können. Im Netz habe ich sogar Rezepte für Bärlaucheis gefunden. "Schmeckt ungewöhnlich, aber meinen Gästen hats geschmeckt", schreibt eine Userin namens Tabita auf chefkoch.de. Wers glaubt.

Ähnlich ungenießbar dürfte nur Weißwurst-Eis sein. Gefolgt von Senfeis, Biereis oder der sehr trendigen Geschmacksrichtung Büffelmozzarella-Basilikum. Das gibt's alles in einem Eissalon in München, der sich "Der verrückte Eismacher" nennt. Das Etablissement nahe der Uni wurde längst durch jede Gastrospalte unserer Qualitätsmedien gehetzt und steht in jedem Stadtführer, weswegen sich vor der Eingangstür immer eine multikulturelle Crowd staut. Die Eisverkäufer tragen lustige Zylinderhüte auf dem Kopf, weil man ihnen sonst das Verrückt-Sein nicht abnehmen könnte.

Seit ein paar Jahren hat der Innovationsterror auch den Speiseeisektor erreicht. Fürst-Pückler, die schlechthin geniale, unsterbliche Kombination aus Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, war einmal. Heute wird mehr oder weniger jede Zutat in jeder erdenklichen Kombination zum Eisvergnügen erklärt. Es gibt natürlich auch Bioeis oder veganes Eis, wie bei Bartu in München. Letzteres schmeckt etwas fad, weil Sahne als Geschmacksträger fehlt. Aber die Schwabinger Cleanfood-Jünger sind ganz wild drauf.

Beschwerden zwecklos

Je mehr Auswahl es gibt, umso mehr beschränke ich mich. Ist so eine Art Trotzreaktion. Im Zweifelsfall nehme ich nur Vanille pur. Und zwar im Hörnchen, das ich mutig aufesse, auch wenn es nach Pappe schmeckt. Schließlich will ich, wenn ich schon dem klimaschädlichen Eisvergnügen fröne, nicht auch noch das Müllproblem befeuern. Deutschland ist eh schon Europameister bei der Erzeugung von Verpackungsabfall, wie die Deutsche Umwelthilfe kurz vor Ostern enthüllte. Sogar Franzosen und Italiener schneiden besser ab. Dabei dachte ich immer, wir seien die Öko-Champions.

Aber zurück zum Gefrorenen: Seit zwei, die Jahren ist zur Alles-ist-möglich-Welle die Edelwelle getreten. Das sieht man schon an den "wertigen" Interieurs. In den Edeleisklitschen gibt es keine offenen, mit Eis gefüllten Stahlwännchen, mehr, sondern kleine, in den Verkaufstresen eingelassene Trommeln, die mit silberglänzenden Chromhauben verschlossen sind. Die müssen für jede Eissorte immer umständlich geöffnet und wieder sorgfältig verschlossen werden, was die Wartezeit explodieren lässt.



Auch die praktischen Eisportionierer sind out. Stattdessen rühren die von der Qualität ihrer Produkte ungemein überzeugten Verkäufer minutenlang in dem Stahltopf herum, um die individuellen Eisportionen schön cremig zu machen, wie sie sagen. Die Menge, die sie dann in den Becher oder aufs Hörnchen streichen, kann recht bescheiden ausfallen. Beschweren ist zwecklos, weil man kein kugeliges Maß mehr hat, an dem man sich orientieren könnte.

Die Sortenvielfalt ist in den Edelläden drastisch reduziert. Vulgäres wie Cookies & Cream kommt hier nicht in den Becher. Dafür wird Wert gelegt auf edelste Zutaten: Madagaskar-Vanille, Grand-Cru-Schokolade, Amalfi-Zitronen oder Bronte-Pistazien. Letztere kommen aus einer Gegend am Fuße des Ätna auf Sizilien und sollen die besten sein. Allerdings gibt es mittlerweile so viel Brontepistazieneis, dass die ganze Insel mit Pistazienbäumen bedeckt sein müsste. Wenn da nicht die Mafia ein neues Geschäftsfeld entdeckt hat.

Letzter Ausweg

Ich hatte vor dem letzten Wintereinbruch in einem dieser neuen Luxuseisläden am Englischen Garten vorbeigeschaut, wollte mir ein Kügelchen Vanilleeis gönnen. Weil ich auf dem Tresen keine Waffelhörnchen sah, fragte ich nach. Hörnchen, wurde ich beschieden, entsprächen nicht der "Philosophie" des Ladeninhabers. Stattdessen bot man mir schöne, große Plastikbecher mit schönen, großen Plastiklöffeln an, die im Unterschied zu den bedruckten Pappbecherchen und bunten Löffelchen aus der Adria-Eisdiele vergangener Tage wirklich sehr wertig aussahen.

Ich bin kein Ideologe. Ich mag Hörnchen nicht nur, weil man sie müllfrei aufessen kann, sondern auch wegen ihrer praktischen Handhabung. Wenn man nur eine Hand frei hat, weil die andere mit dem Einkaufsbeutel, dem Regenschirm oder der Hundeleine beschäftigt ist, geht's gar nicht anders. Da taugen auch die pseudo-ökologischen Waffelbecher nicht, die man nämlich nicht essen kann, weil sie einem beim Reinbeißen in der Hand zerbrechen. Zur Reinigung braucht man wieder einen Satz Papierservietten; und Waffellöffel gibt es auch noch nicht.

Ich hab dann aufs Edeleis verzichtet. Die philosophischen Differenzen zwischen mir und dem Eisladenbesitzer waren leider unüberbrückbar.