

Guide

Shopping—Maps—Adressen—Kleinanzeigen—Impressum

EISCAFÉ

Der Eismann

Niko Robert (29) hat schon die Eismanufaktur mit aufgebaut. Jetzt ist er im Kreuzberger »vanille & marille« für die Eismacherei zuständig

Wie wird man eigentlich Eismacher? Ich bin Pâtissier. Eigentlich gelernter Koch, der Pâtissier ist ja kein Lehrberuf, sondern liegt irgendwo zwischen Koch und Konditor. Meistens arbeite ich als Pâtissier in Fünf-Sterne-Hotels.

Wie kommen Sie dann in diese kleine Kreuzberger Nische? Es hat mich gereizt, wieder einmal in Berlin etwas mit aufzubauen. Falk Rahn, der diese Eisdielen eröffnen wollte, hat mich per Email kontaktiert. Bei meinem letzten Job saß ich oben in den Schweizer Bergen ohne Telefonanschluss. Falk ist Quereinsteiger, eigentlich arbeitet er als Dozent an der Uni. Ich habe ihn dann online beraten, ihm auch geholfen, die richtigen Maschinen bei Ebay zu ersteigern.

Wie macht man richtig gutes Eis? Wie man es macht, ist eigentlich nicht die Frage, sondern was man hineintut. Ich nehme zum Beispiel für das Mangosorbet nicht die unreif geernteten Mangos, wie sie hier überall angeboten werden, sondern ausschließlich Mangos aus Indien. Die Früchte werden dort erst gepflückt, wenn sie reif sind, und sofort schockgefrostet, bevor sie verschifft werden. Das Pistazieneis mache ich aus sizilianischen Pistazien, von denen ein 5-Kilo-Eimer 260 Euro kostet. Unsere Birnen beziehen wir aus Frankreich und die Marillen aus der Steiermark.

Wie oft gibt es neue Eissorten? Oft. Ich probiere viel herum. Dieses Kirscheis, das ist heute ganz neu, mit Vanille und Mascarpone. Demnächst wird es eine Sorte geben aus französischem Nougat und Aprikose. Das Nougat habe ich schon bestellt. Und gerade bin ich auf dem Sprung, Prosecco kaufen zu gehen für ein Prosecco-Minz-Sorbet. Das muss bei diesem Wetter einfach sein.

