

Verführung auf Italienisch: So arbeitet der Eismacher

Milch, Eier, Früchte – Saverio Damiani teilt sein Wissen über die Kunst der Eisherstellung.

LÜBECK. Es duftet nach Vanille, Schokolade und Erdbeere. Das kleine Labor ist mit mannshohen Kühlgeräten bestückt. Der Raum ist das Herzstück des Eismachers in der Ziegelstraße. Hier ist Saverio Damiani in seinem Element. Die Maschine, aus der das fertige Eis herauskommt, kostet so viel wie ein Kleinwagen, verrät Damiani. Für eine Eissorte braucht das wuchtige Gerät gerade einmal sieben Minuten. Aber es ist erst die Handarbeit, die die Qualität ausmacht, sagt der Eismacher.

So ist das relativ einfache Befüllen der Eismaschine mit Milch und weiteren Zutaten zunächst wenig spektakulär. Interessant dagegen ist es, wenn Damiani das, was in die Maschine kommt, etwa zerkleinerte Schokolade, frische Früchte oder Zitronensaft, in kleinen Eimern ansetzt. Spätestens hier wird klar, warum es so duftet: „Ich verwende keine Fertigprodukte“, sagt Damiani. Künstliche Aromen lehne er ab.

EISMACHER: TEXTUR UND CREMIGKEIT MÜSSEN STIMMEN

Damiani erklärt den Prozess der Herstellung: „Eis besteht aus Flüssigkeit, aus Milch oder Wasser. Hinzu kommen Feststoffe wie Zucker, Früchte oder Nüsse“, sagt er. „Und Luft.“ Warum Luft? „Die ist für die richtige Textur und Cremigkeit des Eises entscheidend“, erklärt der Eismacher. Deshalb hält die Klimaanlage im Eislabor die Temperaturen konstant. „Das verbessert die Qualität“, sagt Damiani. Kommt das Eis fertig aus der Maschine, hat es eine Temperatur von minus 14 Grad. Zu wichtigen Schritten zähle auch das Pasteurisieren der Mischungen am Vortag. Im Schockfroster wird das fertige Eis schnell auf minus 35 Grad heruntergekühlt, „um eine cremige, kristallfreie Textur zu sichern, die über Tage stabil bleibt“, erklärt Damiani.

Jede neue Sorte erfordere eine präzise Abstimmung von Zutaten wie Zucker und Bindemitteln, wie etwa Johannisbrotkernmehl. Durch langjährige Erfahrung und Arbeit mit älteren Maschinen habe Damiani ein Gespür dafür ent-



Saverio Damiani in seinem Element: Die homogenisierte Masse kommt in die Eismaschine.

Foto: Marcus Kaben

wickelt, die Qualität des Eises visuell zu beurteilen. Trotzdem probiere er noch immer das Ergebnis seiner Produktion.

Zu unverzichtbaren Klassikern, also den absoluten Favoriten bei den Kunden, gehören Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss oder Malaga. Die muss er auf Qualität und Konsistenz prüfen – immer wieder neu. Und immer wieder achtet Damiani dabei auf Details: „Vanille mit Eiern muss richtig pasteurisiert werden, und zwar mit echtem Mark aus Vanillestangen, und mit keinem anderen Aroma“, sagt er. So verwendet Damiani auch Nusspaste aus dem Piemont oder Schokolade aus Ecuador.

HOCHWERTIGE ZUTATEN UND VON DER NATUR INSPIRIERT

„Frische, saisonale, und hoch-

wertige Zutaten sind für mich ein Muss“, bekennt der auf Sizilien geborene und in der Toskana aufgewachsene Italiener. „Eissorten entstehen bei mir saisonal und nach Verfügbarkeit regionaler Produkte.“

Inspiziert von dem, was die Natur anbietet“, nennt Damiani etwa Waldmeister-Eis als Beispiel. Oder die Verarbeitung von Birnen aus einem Nachbargarten. Das Sortiment umfasst vegane, laktosefreie und zuckerfreie Eissorten. Alle Fruchtarten sind vegan. Und was ist die Spezialität des Hauses? „Joghurt-Eis aus Ziegenmilch“, verrät der Gelataio. Aktuell plane Damiani Eis aus Büffelmilch, geliefert von einem Bauern aus Hamburg. Bei keinem Geringeren als dem berühmten italienischen Eismacher Sergio Dondoli lernte Damiani das Handwerk. Seine Ausbildung

vertiefte er an der Eis-Universität in Bologna.

DER GELATAIO SCHÄTZT DEN KLÖNSCHNACK VOR DEM EISCAFÉ

Inzwischen blickt Saverio Damiani auf etwa 40 Jahre Berufserfahrung zurück. Sein kleines Eiscafé in Lübeck betreibt er seit einem Jahrzehnt bewusst mit Fokus auf den persönlichen Kundenkontakt und fast schon familiärer Atmosphäre. Der Italiener schätzt den Klönschnack am Verkaufstresen in seinem kleinen Café.

Die Eismacherkunst stammt aus Norditalien. Drei wichtige Eismacher-Täler liegen unweit von Belluno und Cortina d'Ampezzo, wo kürzlich neben Mailand die Olympischen Spiele ausgerichtet wurden, in den Dolomiten.

ANZEIGE

Kaufholz Stolz jetzt auch in Bliesdorf

BLIESDORF. Am 28. April eröffnet das neue Kaufhaus Stolz einen neuen Treffpunkt in Bliesdorf. Gemeinsam mit Netto Marken-Discount und der Bäckerei MienBackstuvv, die sich ebenfalls dort angesiedelt haben, entsteht auf dem großzügigen Gelände direkt an der B 501 ein moderner Standort, der Nahversorgung und Aufenthaltsqualität verbindet. Mit dem neuen Haus

setzt Stolz ein klares Signal für die Region. Ziel ist es, den Menschen vor Ort sowie Gästen lange Wege zu ersparen und ihnen ein attraktives Einkaufserlebnis direkt in Bliesdorf zu bieten. Kaufhaus-Chef Martin Stolz: „Wir wollten für Bliesdorf einen Ort zum Einkaufen und Verweilen schaffen.“ Die Kombination aus Einzelhandel und ergänzenden Angeboten wie Bäckerei und Lebensmittel-

markt stärkt die lokale Infrastruktur. Das Sortiment umfasst ein breites Vollangebot – von Haushaltswaren über Elektronik, Bekleidung und Schuhe bis hin zu Spielwaren und weiteren Artikeln des täglichen Bedarfs. Kunden können sich auf eine breite Auswahl an renommierten Marken und qualitativ hochwertigen Eigenmarken freuen, alles zu den gewohnt günstigen Stolz-Preisen.

Die Umsetzung des Projekts war ein Gemeinschaftswerk vieler Beteiligten. „Mein Dank geht an die örtliche Politik, die mein Herzprojekt so engagiert und konstruktiv begleitet hat. Die kontinuierliche Begleitung von Bürgermeister Rainer Holtz hat wesentlich dazu beigetragen, dass aus einer Idee Realität werden konnte“, sagt Stolz. „Bedanken möchte ich mich auch bei der Nachbarschaft für die Geduld und das große Verständnis in der Bauphase.“ Besonders hebt er auch den Einsatz seines Teams hervor: „Meine Mitarbeiter haben mal wieder gezeigt, was in ihnen steckt: Leidenschaft, Tatendrang und Kompetenz. Dafür von Herzen: Danke!“ Für den Eröffnungstag steht ein buntes Programm auf dem Plan: Neben Bratwurst und Eis erwartet die kleinen und großen Kunden unter anderem Kinderschminken, ein Glücksrad, ein Ballonkünstler und das bekannte „Lopes Duo“ als musikalischer Act. Martin Stolz: „Wir öffnen um 8 Uhr und laden alle Einheimischen und Gäste aus der gesamten Region ein, mit uns zu feiern.“



In Bliesdorf, direkt an der B501, eröffnet das Kaufhaus Stolz am 28. April eine weitere Filiale. Kundinnen und Kunden können sich auf ein breites Sortiment freuen. Visualisierung: Kaufhaus Stolz/KI-generiert

Tag der offenen Tür

LÜBECK. Am Sonntag, 26. April, veranstaltet das Lübecker Tierheim einen Tag der offenen Tür von 11 bis 16 Uhr auf dem Gelände Resebergweg 20. Neben vielen Flohmarktständen gibt es an diesem Tag auch einige Snacks.

Wer für das Büffet dazu noch einen Kuchen spenden möchte, kann diesen vor der Öffnung bis 10.30 Uhr beim Tierheim abgeben. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.tierschutz-luebeck.de

GASFLASCHEN AUTOMAT

Für die Freizeit und rund um die Uhr

NEU

24

AVIA Tankstelle Lohmühle
b. d. Lohmühle 19 · 23554 Lübeck

AVIA

GO.GRØØN | LN-ePOWER
Nachhaltig in die Zukunft

Messe für Nachhaltiges & Faires

SO BUNT WIE DAS LEBEN

ENTRITT FREI!

MUK LÜBECK 70 AUSSTELLENDE RAHMENPROGRAMM
SA 25.04. - SO 26.04.2026 10:00 - 18:00 UHR

heimWatt
Die richtige Entscheidung.

Infoabend in der IG Dornbreite

Kostenlose Informationsveranstaltung rund um Photovoltaik, Wärmepumpen, Energiemanager & dynamische Stromtarife in Lübeck.

23. April • Einlass 18.30 Uhr

Interessengemeinschaft Dornbreite
Am Grenzwall 20-22 • 23556 Lübeck

heimWatt - Ihr regionaler Partner für die Energiewende!

Für mehr Infos

kontaktieren Sie unseren Kollegen Felix Bülow!

heim-watt.de • anfragen@heim-watt.de • 04172 98 19 550

Photovoltaik • Wärmepumpen • Energiemanagement