SÜDKURIER NR. 177 | K
FREITAG, 3. AUGUST 2018

Jeder Becher ist mit Liebe gemacht

- Annegard Pesaro macht seit zehn Jahren Eis selbst
- Konstanzer Cafés verkaufen viele ihrer Sorten

VON WIEBKE WETSCHERA

Konstanz – Das Haus an der Kreuzlinger Straße Nummer 19 kennen viele als Old Mary's Pub. Doch im Keller wird dort weder Bier noch Wein gelagert, sondern Eis produziert. Eine schmale Treppe führt hinunter in den Keller. „Hallo", sagt Annegard Pesaro, Leiterin der Eismanufaktur Anelus Eishandwerk. Sie trägt eine Kochjacke in einem grellen Grün, die Knöpfe sind gelb. Pesaro lächelt. „Ich muss gleich noch kurz das Eis aus der Maschine nehmen, dann bin ich für Sie da." Schnellen Schrittes verschwindet sie im Eislabor.

Das Labor ist voller Zutaten für die Eisherstellung. In einem Regal stehen weiße Eimer bereit, Flaschen mit Likör sind im obersten Fach zu finden, kleine Pappbecher für Eisportionen liegen überall verteilt. Das Rattern der Küchenmaschinen ist deutlich zu hören. Zwei große Gefrierschränke verdecken eine Wand komplett. Der Duft von Eis liegt in der Luft. Es riecht nach Joghurt und Waldbeere. Denn genau dieses Eis nimmt Pesaro gerade aus der Eismaschine.

Eigentlich sei sie nie ein sonderlich großer Eisfan gewesen, erzählt Pesaro. Eine Erdbeermilch oder mal ein Eis habe sie als junges Mädchen trotzdem genossen. Bis zu einem Tag, an dem ihre Geschmacksnerven Alarm schlugen: „Auf einmal hat das Eis nicht mehr so geschmeckt wie davor", erinnert sich Pesaro. Damals hätten die Eisdielen ihre Produktion umgestellt, statt mit echten Erdbeeren wurde das Eis mit Aromen gemacht. Ein Grund, warum sie von da an kaum Eis mehr essen wollte: ihr Geschmackssinn. „Für die Eisherstellung muss man eine gute Zunge haben", sagt Pesaro. Der ist bei ihr ausgeprägt, das wird im Gespräch schnell deutlich. Ihr fällt der Begriff von kandiertem Zucker nicht ein – bis sie ihn sich auf die Zunge legt. Dann fällt ihr der Begriff wieder ein.

„Mein Geschmackssinn ist lebenslange Erziehung", sagt Pesaro. Sie erzählt davon, dass ihr Vater Tierarzt gewesen sei. Zuhause wurde daher viel Wert auf Naturprodukte gelegt – als „geschmacksbildend" bezeichnet Pesaro diese Erfahrung. „Ich liebe zum Beispiel auch frische Kuhmilch, auch wenn viele den Geschmack schrecklich finden", sagt Pesaro. Doch sie verlässt sich dabei auf ihren eigenen Geschmack. Sie lege großen Wert auf gutes Essen. „Schließlich bin ich mit einem Italiener verheiratet, und wenn die Beziehung halten soll, muss man das", sagt Pesaro und lacht.

So hat es auch mit der Eisherstellung begonnen. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Luigi führte sie ein Eiscafé am Hafen. Pesaro war unzufrieden mit der Eisherstellung im Café. Deshalb beschloss sie, es selbst zu lernen. In der Eisfachschule von Uwe Koch lernte sie dieses Handwerk von Grund auf. Das war 2008. Das Eisdiplom ziert heute eine Wand im Eislabor. Und mit den ersten Versuchen, Eis herzustellen, kam auch die Begeisterung dafür auf. „Ich fand Eis plötzlich unglaublich toll", sagt Pesaro. „Wenn man weiß, wie es geht, kann man jedes Eis herstellen."

Mittlerweile stellt Pesaro mit ihrem vierköpfigen Team 20 Liter Eis pro Tag her. Und das in verschiedenen Sorten. Es gibt fast nichts, was Pesaro nicht schon mal ausprobiert hätte: Rosmarin-Honig, Rießling-Eis, Lavendeleis und sogar ein Eis aus dem Inselbier von der Reichenau hat sie bereits produziert. Sie beliefert Auftragskunden, aber auch viele Cafés in Konstanz erhalten regelmäßig Eis aus der Manufaktur. Einige ihrer Rezepte sind zusammengesucht, andere hat sie selbst erfunden. Eins ist ihr bei der Herstellung besonders wichtig, das betont Pesaro immer wieder: natürliche Inhaltsstoffe. Ihr Erdbeereis besteht zu 50 Prozent aus echten Erdbeeren.

Ein Konzept, mit dem Pesaro schon nach wenigen Wochen Erfolg hatte. Nach und nach wurde 2008 die Eisproduktion im Eiscafé umgestellt. Nach drei Wochen kamen „ohne Ende Leute", wie Pesaro sich erinnert. Sie lächelt dabei stolz. „Im Nachhinein habe ich mir schon manchmal gedacht: Du warst ja wahnsinnig." Denn eigentlich kommt sie aus einem ganz anderen Bereich: 1973 kam sie für ein Studium der Biochemie nach Konstanz. Sie hat promoviert. Doch sie entschied sich für ihr Privatleben in Konstanz und den Wechsel in die Gastronomie. Es sei die richtige Entscheidung gewesen, glaube sie. Seit vier Jahren hat sie nun ihr eigenes Eislabor.

Dort kann sie auch ihre Experimentierfreude ausleben. Alle ein bis zwei Wochen probiert sie eine neue Eissorte aus. Mal auf Wunsch eines Kunden, mal aus eigener Motivation. Jedes Eis testet sie selbst: „Wenn ich es nicht probiere, fehlt etwas", sagt Pesaro. „Ich muss das, was ich sehe, in meinem Mund spüren." Ob das Eis immer auf Anhieb gelingt? „Manchmal denke ich: Schrecklich", sagt Pesaro und lacht. Sie verändert das Rezept, bis sie zufrieden ist. „Ich bin kein Fan von Süßem, aber wenn, dann muss es richtig gut schmecken."

Mittlerweile ist Annegard Pesaro 64 Jahre alt. Doch sie will noch einige Jahre weiter im Labor stehen. Es freue sie jedes Mal, ihr Produkt von Anfang bis Ende zu begleiten. „Und dass ich mitbekomme, wie die Leute reagieren", sagt Pesaro. Ihr Herz hängt an der Eisherstellung, daran gibt es keinen Zweifel. Die Liebe für das Eis ließ zwar auf sich warten, nun ist sie aber umso stärker.

Annegard Pesaro sammelt zur Sicherheit eine Rückstellprobe des produzierten Eises. Falls ein Kunde gesundheitliche Probleme bekommen sollte, kann sie das mithilfe der Probe untersuchen. Diese gibt es von allen Sorten, dementsprechend bunt sehen die kleinen Becher aus ihrem Gefrierschrank aus.

BILDER: WIEBKE WETSCHERA

Beim Schokoladeneis darf natürlich die Schokolade nicht fehlen. Diese wird zunächst in warmer Milch aufgelöst. Das Gemisch aus Schokolade und Milch gibt Pesaro dann den restlichen Zutaten hinzu.

Herstellung und Verkauf

Das Eis von Annegard Pesaro wird in Konstanz an über 20 verschiedenen Orten verkauft, darunter Cafés und einige Restaurants. Auf Wunsch von Kunden stellt sie auch eigene und ausgefallene Sorten – über ihr bestehendes Angebot hinaus – her. Wie Eis selbst zu Hause hergestellt werden kann, zeigt Pesaro regelmäßig in ihren Kursen zur Eisherstellung an der Volkshochschule.

SK Wie Pesaro das Eis herstellt? Wir haben ihr dabei über die Schulter geschaut: **www.sk.de/9811405**

BILD: ADOBESTOCK.COM – SWETLANA WALL