

AM WOCHELENDE
Magazin

FOTO: JOHN NEUMANN



EISZEIT

Elf Eisläden zum Start in die Saison: Neue, neu entdeckte und einfach gute

Trau dich...

von Hand individuell
für Sie angefertigt

der **schmuck** doktor

Der Spezialist für Schmuckarbeiten
Dellmücker Hauptstrasse 109, 51069 Köln
Telefon: mal unruhig: 0221 7 11 9 22
www.derschmuckdoktor.de



FOTOS JORN NEUMANN

Mein Eis

VON MARIA DOHMEN

Menschen radeln am Kanal in Lindenthal unter forsch ergrünen- den Bäumen entlang, sehen den Eiswagen und winken. Heiko Mariak winkt zurück. Stammkunden. Das wiederholt sich innerhalb einer Stunde mehrmals. Mehrmals! So weit war ich noch gar nicht. Obwohl meine erste Begegnung mit diesem Pistazieneis schon schlagend war. Pistazie – ein Geschmack so zart und zerbrechlich, in Eis gefrorene Poesie würde ich beinahe fabulieren. Aber ganz irdisch: Pistazie und Zitrone sind die Sorten, bei denen man genüsslich Scheitern beobachten kann. Knatschgrün oder Zitronensäurescharf und ich bin weg. Hier bleibt jeder. Zwetschgenröster war winters zum Schwärmen mit dichtem Pflaumenton und einem Hauch, aber nur einem Hauch Sternanis. Erdbeere: Satt rot, tief fruchtig – warum lässt Gott das nicht an den Pflänzchen wachsen? Joghurt, ja, Joghurt – gemacht, um unterschätzt zu werden: Frisch, leicht, ein kühler sonniger Frühlingstag in Kugelform. Himbeer-Minze: Was soll ich noch sagen. Fachlich-sachlich ist „Mein Eis“: Neun Sorten im Wagen (Sorbets vegan) tiptop mit

Sorgfalt und Könnerhand hergestelltes Eis, das zu 1,20 Euro die große Kugel im schmackhaften Hörnchen auf die Hand kommt. Künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Aromen, Fertigpulver – tabu. Mariak kann ein Lied davon singen, wie einfach man sich mit industrieller Unterstützung eine Eis-Welt zimmern kann. Zitronensäurepulver statt purer Saft. Viel Luft in die Masse schlagen, Fertigprodukte als Füller – die Möglichkeiten sind unendlich. Mariak kocht Rhabarber-Kompott, bevor aus Rhabarber Eis wird. Seine zarte Würzsignatur stammt aus fundierter Koch-Expertise, die Grundmassen aus fetter Vollmilch vom Bauern. Er will sein Eis charakteristisch im Geschmack und zurückhaltend süß, sagt er. Und so ist es. Heiko Mariak sagt: „Das ist keine Zauberei, was ich hier mache. Das ist solides Handwerk.“ Ich sage: Das ist bezaubernd.

Mein Eis
tagesaktuelle Standorte unter

www.facebook.com/meineiskoeln

donnerstags auf dem Abendmarkt „Meat & Eat“ (Rudolfplatz 16-21 Uhr, ☎ 0175/693 59 23, www.mein-eis.koeln)

