

# Der Blick über den Tellerrand

## Garten und Ernährung im rasanten Wandel



**Juni 2022**

## Die 1950er-Jahre: Die Eismacher kommen. Neue Lebensart: Gelati, gelati.

Derzeit wird die Königsberger Straße durch eine Ladenzeile nach historischen Bauplänen erweitert. Damit wird die Erinnerung an die Wirtschaftswunderzeit wach: In den 1950er-Jahren eröffneten zahlreiche traditionelle Lokale und viele südländische Eisdielen. Neben angeworbenen Gastarbeitern, die in den aufstrebenden Fertigungsbetrieben dringend gebraucht wurden, kamen Eismacher aus Norditalien in unsere Region. Auch außerhalb der Großstädte öffneten italienische Familien ihre Sommerbetriebe und gingen im Winter zurück in die Heimat. Sie ließen sich in Ausflugsorten nieder oder verkauften aus Eismobilen. Besonders interessant und neu waren hier die kleinen Läden mit südlichem Flair, landestypischen Gemälden und bunten Leuchtern aus Muranoglas. Anfängliche Skepsis verschwand schnell. Die Beliebtheit Ihres gelati aus Milch mit Südfrüchten, Nüssen und Schokostücken stieg sprunghaft und passte zum sich rasch verändernden Lebensstil.

Cremiges Eis benötigt zur Herstellung ein Gerät, das die Eismasse während des Kühlvorganges ständig rührt. Wer keine Eismaschine hat, kann selbst Granita herstellen. Diese Süßspeise hat kristalline Konsistenz und kann aus frischem Fruchtsaft bzw. -püree oder Kaffee zubereitet werden. Dafür 1 Tasse braunen Zucker/Honig mit 4 Tassen Frucht-püree aus Erdbeeren oder Melone bzw. starken Kaffee verrühren, in flacher Schale etwa 4 Std. einfrieren, dabei ab und zu mit einer Gabel durchrühren und mit Joghurt/Sahne im Dessertglas anrichten. Guten Appetit!