



Ivan Bottecchia schwört auf hochwertige Zutaten: 680 Euro bezahlt er für 1 Kilogramm Vanilleschoten. Dennoch weicht er nicht auf Ersatzprodukte aus.

Ein Stückchen Italia am Bodensee

Alles begann 1953, als die Eismacher-Familie Pra Mio das allererste Eiscafé an der wunderschönen Uferpromenade Friedrichshafens eröffnete: das Eiscafé Italia. Sie legte den Grundstein für „la dolce vita“: für wertvolle Traditionen, hochwertige Zutaten und das Geheimnis guten Kaffees.

Auch den heutigen Betreibern des Eiscafé in der Seestraße 10 liegt das Eismachen im Blut. „Meine Familie blickt auf 95 Jahre Eismachertradition zurück“, erzählt Ivan Bottecchia. Schon die Oma und auch seine Eltern betrieben eine Eisdiele in den Dolomiten: im Val di Zoldo, dem Tal der Gelatieri. Er selbst war – wie übrigens der Großteil aus dem Eismachertal – schon als Kind regelmäßig in Deutschland, um in den Ferien bei Verwandten im Eiscafé auszuhelfen.

Wussten Sie, dass etwa drei Viertel der italienischen Eisdielegründer in Deutschland aus dem Val di Zoldo stammen?

Sogar nach seiner Ausbildung als Innenarchitekt richtete Ivan Bottecchia schwerpunktmäßig Eiscafé ein. Die Liebe zum Handwerk ließ ihn letztlich nicht los, sodass er 2011 die Chance ergriff, das Eiscafé Italia in Friedrichshafen zu übernehmen. Zusammen mit Alan Piai, mit dem er bereits seit 18 Jahren zusammenarbeitet, führt er das Eiscafé nun in der sechsten Saison.

Tipp: Wenn Sie in der Innenstadt sind, finden Sie das Italia-Eis auch bei „Eis to go“ – der kleinen, aber feinen Zweigstelle in der Charlottenstraße 1.

„24 Sorten, allerhöchste Qualität“, so lautet das Credo der beiden Eismacher. Industrielle Sorten oder verrückte Neukreationen? – „Davon halten wir nichts. Das sind künstliche Zutaten und Mischungen mit viel Farbstoff.“ Bei der Eisherstellung halten sich Bottecchia und Piai streng an die Traditionen ihrer Vorfahren. Neu kombiniert werden höchstens einzelne Früchte mit Joghurt – denn da ist die Natürlichkeit garantiert. Selbst die Eismaschine arbeitet noch wie vor 60 Jahren. Zutaten wie Haselnüsse und Pistazien kauft Ivan Bottecchia direkt bei den Bauern vor Ort, ohne Zwischenhändler. „Regionalität und Qualität sind uns sehr wichtig.“ Die Milch kommt aus Ravensburg, die Erdbeeren aus der Bodenseeregion, die echten Vanilleschoten aus Madagaskar. „Unsere einzige Geheimzutat ist Zeit. Und das schmecken die Leute.“

i Eiscafé Italia
Seestraße 10, +49 7541 24451
www.eiscafe-italia.info



Bild links: Alles muss sitzen. Das Auge isst schließlich mit. Bild rechts oben: Die beiden Geschäftsführer Alan Piaj, Chef der Eisküche, und Ivan Bottecchia, Einkauf, Vertrieb & Marketing.
Bild rechts unten: Der Blick auf den Bodensee weckt an jedem Tag ein herrliches Urlaubsgefühl.

Wenn Sie demnächst einen Abstecher ins Italia machen, genehmigen Sie sich doch eine kleine Zeitreise durch die Geschichte der Eismacherfamilie beim Betrachten der ausgestellten

Schwarz-Weiß-Fotografien. Dann schmeckt das Eis erst recht „wie von Nonna“ aus dem Val di Zoldo, dem Tal der Gelatieri.



Eisnützes Wissen

Dauerbrenner:

Beliebteste Sorte: Vanille;
beliebtester Becher: Erdbeerbecher,
gefolgt vom Spaghetti-Becher.

Unnatürlich:

Undurchsichtige, homogen wirkende Eisberge in Vitrinen deuten auf Palm- und Pflanzenfett hin. Mit traditioneller Eismacherkunst ist eine solche Konsistenz gar nicht zu erreichen.

Eismenge:

An Spitzentagen werden 200 Liter Eis am Tag hergestellt.

Wildente:

Seit 2015 kommt jedes Jahr im April eine Wildente, die ihre Eier auf der Terrasse in den Blumenkübel legt und dort brütet. In diesem Jahr legte sie drei Eier.

BEIM CHEF NACHGEFRAGT:

Warum schmeckt der Italia-Kaffee wie im Urlaub?

„Es gibt mehrere Geheimnisse beim Kaffee. Ein großes ist das Wasser. Der Kaffee besteht zu 97 Prozent aus Wasser. Es geht um die richtige Qualität und Filterung, um Säure- und Kalkgehalt. Weiterer Faktor ist die korrekte Nutzung und Justierung der Kaffeemühle. Das Wetter, vor allem die Feuchtigkeit, beeinflusst den optimalen Mahlgrad. Es besteht die Gefahr, dass die Bohnen beim Mahlvorgang verbrennen. Eine regelmäßige Wartung und Anpassung ist also wichtig.“

Und: Die Tasse muss vorgewärmt werden. Es gibt noch unzählige weitere Faktoren. Aber das ist schon mal der richtige Anfang.“

