

WIR AM SEE

Das Magazin des STADTWERKS AM SEE 2/18

STADTWERK
AM SEE 
Natürlich für mich.

Tag der
offenen Tür
am 21. Juli

ENTSPANNTE ATMOSPHERE S. 2

Besuchen Sie uns im Kundenzentrum
und entdecken Sie die Energiewelten

AZUBIS GEBEN EINBLICKE S. 7*

Kamera ab! Bei Azubi@work werden
Auszubildende zu Filmemachern

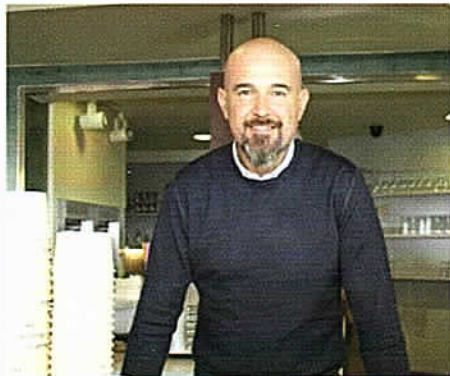


LECKERES BANANENEIS

Ein Tipp von Ivan Bottecchia: Bananeneis kann man ganz einfach selber machen. Einfach Bananen, Zucker, Wasser und Eiweiß (als Bindemittel) in den Mixer geben und anschließend im Eisfach kühlen.

ITALIEN AM BODENSEE

Seit 2011 betreiben Ivan Bottecchia und Alan Piai das Eiscafé „Italia“ an der Häfler Promenade. In dem Eis der beiden Italiener stecken frische Zutaten, viele Jahre Erfahrung und eine gute Portion Leidenschaft.



Eis machen liegt bei Ivan Bottecchia in der Familie – über vier Generationen hat die Familie aus den Dolomiten ihre Erfahrung bereits weitergegeben.

Herr Bottecchia, welches Eis essen Ihre Gäste am liebsten?

Am Anfang und Ende der Saison, wenn es noch kühl ist, bestellen unsere Gäste vor allem Milchsorten, zum Beispiel Schoko- oder Amaretto-Becher. An heißen Tagen sind dann Fruchtbecher und Eiskaffee besonders beliebt. Und Mai und Juni sind richtige Erdbeer-Becher-Monate.

Was schätzen Ihre Gäste neben dem Eis noch am Italia?

Die tolle Lage am See und die Aussicht von unserer Dachterrasse – das weckt bei vielen Urlaubsgefühle. Aber es ist vor allem unser Eis, das die Leute anlockt. Wenn bei uns viel los ist, sagen wir schon mal, dass es 30 Minuten dauern kann. Ein Gast meinte dann zu mir: „Auf Ihr Eis warte ich auch gerne eine Stunde.“ Darüber freuen wir uns natürlich sehr.

Was macht Ihr Eis denn so besonders?

Wir benutzen nur echte und frische Produkte, wenn möglich aus der Region. Unser Fruchteis zum Beispiel besteht wirklich nur aus Früchten und in unser Vanilleeis kommen echte Vanille-Schoten. Noch wichtiger ist aber, dass man mit Herz und Leidenschaft dabei ist. Meine Familie macht seit über 80 Jahren Eis – ich bin damit groß geworden und kenne viele Kniffe.

Was tun Sie als Erstes, wenn Sie morgens ins Eiscafé kommen?

Ich warte auf unsere Lieferanten und dann geht es mit Alan in die Eisküche. Wir beide machen immer unser Eis selbst. Etwas später kommen auch meine Mitarbeiter und um 9 Uhr öffnen wir. Über den Tag gibt es dann

immer viel zu organisieren – ich bin der Erste, der kommt, und der Letzte, der geht.

Beschreiben Sie das Italia in drei Worten.

Echte handwerkliche Eisherstellung – oder auf Italienisch „Gelateria artigianale“.



VERLOSUNG

Wir verlosen

10 Gutscheine à 15 Euro fürs Eiscafé Italia, See-straße 10, Friedrichshafen

Ganz einfach online teilnehmen unter lounge.stadtwerk-am-see.de/eiscafe

Oder eine Postkarte schicken an: STADTWERK AM SEE
Kennwort „Eiscafé“
Kornblumenstraße 7/1
88046 Friedrichshafen

**Einsendeschluss:
5. Juli 2018**

Teilnahmebedingungen s. Seite 15