

„Eis-Oscar“ für Gelato Crema

Wildeshauser Ienco jetzt ‚Weltmeister‘

Von Joachim Decker

WILDESHAUSEN • Der norditalienischen Zeitung „Il Gazzettino“ ging es schwer ab. Sie schrieb, dass der „Welt-Oscar“ der Eiskonditoren („Coppa D’Oro“) nach Calabrien ging. Damit allerdings auch nach Wildeshausen.

Freudestrahlend berichteten die Besitzer des Eiscafés „Geppetto“, Karina-Claudia und Ottaviano Ienco, von ihrem überaus erfolgreichen Besuch der wohl weltgrößten Messe für Eiskonditoren Anfang Dezember in Longarone (Norditalien), während der sich der Wildeshauser Eiskonditor, gebürtiger Calabrese, den „Weltmeister“-Titel geholt hat. Der große Gold-Pokal zierte nun sein Eiscafé.

Die Eheleute wussten auch, dass dieser Titel sonst fast immer in Norditalien geblieben ist. Umso größer sei natürlich die Freude über diesen Sieg gewesen: „Die

Messe war mit über 30000 Schaulustigen überwältigend gut besucht. Jährlich wird im Rahmen dieser Großveranstaltung, die über mehrere Tage läuft, auch eine Meisterschaft durchgeführt. In diesem Jahr lautete die Vorgabe, Vanilleeis herzustellen. Dies allerdings nicht etwa mit Pasten und Fertigprodukten, sondern traditionell handwerklich mit Eiern, Vanillestangen und natürlich Milch. Hilfsmittel waren nicht zugelassen.“

Der italienischen Zeitung war zu entnehmen, dass sich Eiskonditoren aus sage und schreibe 70 Ländern dieser Erde – sogar aus Kuba, China, Argentinien, Kroatien, Malaysia und Japan – sowie traditionell aus Deutschland, Italien und Österreich an dieser Meisterschaft beteiligt haben.

„Wir haben versucht zu erfahren, wie viele Teilnehmer es überhaupt waren. Eine genaue Zahl aber haben wir nicht herausbekommen,



Ein strahlendes Ehepaar: Riesig haben sich Karina-Claudia und Ottaviano über die Auszeichnung gefreut.

Fotos(2):

es müssen aber Tausende gewesen sein. Für Eismacher ist die Teilnahme schon fast ein Muss“, so Karina-Claudia Ienco.

Und Ehemann Ottaviano: „Wer sich an der Meisterschaft beteiligen will, muss sich bei der Jury anmelden. Dort erhält er einen Behälter, der lediglich mit einer Num-

mer versehen ist, damit bei der Bewertung niemand bevorzugt werden kann. Da das Eis natürlich vor Ort hergestellt werden muss, sucht sich jeder Konditor eine Firma auf dem großen Messengelände, um in deren ‚Labor‘ das Eis herzustellen. Diese etwa eineinhalb Kilogramm Eis werden dann abgegeben

und man hört zunächst nichts mehr davon.“

Am letzten Tag der Messe sei die Freude natürlich riesig gewesen, als plötzlich der Name Ienco über die Lautsprecher verkündet wurde. „Es ist schon ein tolles Gefühl, wenn man dann diesen großen Pokal in den Händen halten kann. Erstmals fällt

die Jury, die sich aus Fachleuten zusammensetzt in diesem Jahr ihre Entscheidung öffentlich. Es wurden sogar einige ausgesuchte vat-Besucher einbezogen um den Geschmack des Eis zu probieren. Übernommen wurde uns der Pokal von den Präsidenten der Eiskonditoren-Vereinigung“, so Ienco.