Jacqueline Müller leitet einen Ausbildungsbetrieb auf Reisen

# So wird man am Volksfest Profi-Eishersteller

Jacqueline Müller ist in den Familienbetrieb hineingewachsen. Ihr Wissen in Sachen Eisherstellung gibt sie gern an junge Leute weiter. *Foto: jule*

Von Julia Vogl

**Eis isst eigentlich jeder gern. Wer aber richtig lernen wollte, wie man die Leckerei herstellt, der musste früher nach Italien reisen. Seit einigen Jahren gibt es den Lehrberuf des Speiseeisherstellers auch in Deutschland – erlernen kann man ihn sogar auf Reisen, zumindest beim ersten Nürnberger Eispalast, der derzeit auf dem Herbstvolksfest Station macht.**

„Wir sind die Einzigen, die diese Lehre auf Reisen anbieten“, sagt Jacqueline Müller stolz. Als sie gehört hat, dass es den Lehrberuf nun in Deutschland geben soll, war sie sofort Feuer und Flamme. Wenn man nämlich einem gelernten Konditor nach Abschluss seiner Lehre sagt, er soll ein Eis machen, dann kann er das nicht auf Anhieb. „Das Eis-Thema streifen Konditoren in der Lehre nur am Rande“, sagt Müller – ganz anders sieht es bei ihr im Eiswagen aus. Wenn Müller gefragt wird, ob man auf Reisen eine „echte“ Lehre machen kann, sagt sie nur: „Eine falsche Lehre gibt es nicht.“ Müller ist stolz darauf, dass ihre Auszubildenden bislang immer gut abgeschnitten haben.

In diesem Jahr aber hat sie keinen Lehrling – „es ist schwer, geeignete Bewerber zu finden“, sagt Müller. „Man muss das Reisen lieben, darf kein Heimweh haben und auch kein Problem damit, wenn die Eltern nicht immer in der Nähe sind“, sagt sie, „gleichzeitig müssen die jungen Leute aber auch ordentlich und vernünftig sein.“ Schließlich könne sie es nicht verantworten, wenn sich etwa ein 16-Jähriger nachts auf den Rummel schleicht und feiert, „das ist viel zu gefährlich.“

Wer professioneller Speiseeishersteller werden möchte, der muss noch viel mehr lernen, als Müller in dem riesigen Eiswagen anbietet. Suppen, Tischdekorationen, Nachtische, Häppchen und verschiedene Teigarten gehören schließlich genauso zum Repertoire eines Speiseeisherstellers wie Schoko- und Vanilleeis. Statt in einer Profi-Küche werden die Suppen dann eben im Wohnwagen der Chefin gekocht, die selbst leidenschaftlich gern hinter dem Herd steht.

Zusammen mit ihr stellen die Lehrlinge auch Eistorten her. „Sogar eine dreistöckige haben wir schon gemacht“, sagt Müller und erzählt, wie sie die Torte auf einem Brett über Eiswürfeln modelliert haben. Dann zeigt sie, wo die jungen Leute normalerweise arbeiten – in einem kleinen Raum im Verkaufswagen. Dort stehen jede Menge Milch, Eispasten in verschiedenen Geschmacksrichtungen – „wie in einer echten Eisdiele auch“, sagt Müller, „nur ein wenig kleiner“. „Mir ist wichtig, dass die Auszubildenden viel ausprobieren“, sagt sie. „Es geht nicht nur darum, ein Rezept genau zu mischen, sondern auch darum, zu merken, wie Veränderungen den Geschmack beeinflussen.“ Hat man die Lehre dann absolviert, kann man sogar Italiener neidisch machen.

Gerd Bauers Sicht der Dinge

Ein neuer Lieferdienst im Test

# Schummelei für Koch-Legastheniker

Essenslieferdienste haben deutlich zugelegt in den letzten Jahren. Ist ja bequem, zu Hause vom Sofa per Telefon oder App schnell mal was bestellen, den Klassiker Pizza oder was vom „Asiaten“. Wie auch immer, nach relativ kurzer Zeit kommt etwas zu essen. Freilich nicht schick oder besonders edel, aber schnell und unkompliziert.

Nun hat sich der Gastronom Marcus Läbe aus dem unterfränkischen Bad Neustadt etwas Ähnliches einfallen lassen. Über www.dinnery.de kann man im Internet Drei-Gänge-Menüs bestellen. Die Menüs wechseln saisonal und auf der Webseite werden auch Weine, Käse und Schokolade angeboten. Die Sachen werden in seinem Betrieb fachlich korrekt vor- und zubereitet und innerhalb von 24 Stunden nach Bestellung per DHL geliefert – so die Aussage auf der Webseite. Wer auf dieser dann bestellt, sieht aber die Nachricht „Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage“, ein gewisser Unsicherheitsfaktor ist also dabei. Das geht aber jedem Versender so.

Die Lieferboxen sind mit Kühl-Akkus bestückt, so bleibt die Ware frisch. Die Sachen müssen nicht gleich gegessen werden, sondern sollen sogar noch zwei Tage durchhalten. Also, der Vorteil des spontanen Bestellens/Lieferns ist natürlich dahin, man muss eben einen Tag im Voraus wissen, was man will. Die Zutaten kommen in Gläsern und wer sich an die Anleitung hält, kann sich nicht wirklich „verkochen“.

Aus Unterfranken für Nürnberg: Nudeln mit Garnelen. *Foto: Bernhard Schäfer*

Nun haben wir zu viert das Experiment gewagt und ein Drei-Gänge-Menü zu 26,90 Euro pro Person bestellt: Cremesuppe von Pfifferlingen, Nudelpfanne mit Riesengarnelen und zum Dessert, Bayerische Creme mit Waldbeerencoulis. Angeboten werden insgesamt drei Menüs, neben unserem noch eines für 21,90 Euro und eines für 31,90 Euro.

So viel sei gesagt: Wir bekamen ein kostenfreies Testpaket, es war daher kein inkognito Test. Der Koch wusste,

## Schäfers Stündchen

wem er was sendet. DHL lieferte die Kiste am Morgen, die blieb bis zum Abend dann stehen, die Temperatur blieb durch die Kühl-Akkus bei etwa elf Grad Celsius; 48 Stunden würde ich Essen aber so nicht stehen lassen. Alles war sauber verpackt, Suppe und Dessert in Gläsern, die Hauptspeise in Beutel eingeschweißt. Dazu eine Anleitung und eine Zutatenliste.

Ich halte mich an die Anleitung: Suppe im Topf erhitzen, Nudeln in der Pfanne erwärmen, Garnelen in der Pfanne anbraten. Bei insgesamt 850 Gramm Nudeln braucht man eine große Pfanne. Die Zubereitung ist wirklich für Koch-Legastheniker, mir persönlich fehlt da natürlich sofort der Spaß, ich kann ja kochen. Eigentlich hätte man die Beutel auch gut im Wasserbad erhitzen können, die Suppengläser in der Mikrowelle.

Die Suppe war etwas knapp bemessen, zwar cremig, aber einen Tick zu sauer. Dafür waren von Nudeln und Garnelen gut 20 Prozent mehr in der Packung, als draufstand. Der zweite Gang war sehr gut, die Ware frisch, sauber gewürzt, es lag noch Pfeffer und Salz extra dabei. Auch das Dessert war wirklich ordentlich; laut Anleitung soll man die Creme „in Nocken“ auf den Teller geben. Ob das jeder kann? Hier kam auch ein Nachteil der Verpackung zum Tragen: Aus den eckigen Enghalsgläsern lässt sich nicht alles rausholen. Am Ende der drei Gänge waren alle satt, und es hat auch allen geschmeckt. Ich bin der Meinung, recht viel besser kann man das Essen nicht liefern.

Bei uns in der Gegend bekommt man wohl auch ein gleichwertiges Menü zum Preis von 27 Euro pro Person, wird dafür aber bedient. Eines steht fest: Nach dem Menü hat man eine Menge Gläser, die Styroporbox nebst Kühl-Akkus, zudem werden Sachen nochmal durch die Gegend gekarrt. Ob das alles sein muss?

*Bernhard Schäfer*