

Zutaten wie bei der Pizza

Ingwer, Roquefort, Kokos-Chili: Palmas Eisverkäufer lassen sich jeden Sommer neue Geschmacksvarianten einfallen

VON
NIELS BRITSCH

Mit dem Sommer beginnt die Eiszeit und damit auch die Saison der Experimente. Denn jedes Jahr lassen sich einige Eisdielen die exotischsten Sorten einfallen, um ihre Kunden mit außergewöhnlichen Geschmäckern zu verwöhnen.

Während in Palma an jeder Ecke in fast allen Bistros die Standard-Eisorten angeboten werden (meist die von bekannten Großkonzernen produzierten), kennt die Kreativität der Verkäufer, die ihr Eis noch eigenhändig herstellen, keine Grenzen. So entstehen Sorten, die im wahrsten Sinne Geschmackssache sind: Ein Eis, das nach Tomate, Paprika, Zwiebeln und Olivenöl schmeckt, oder jenes, das in der Eisdielen „Can Miquel“ „Queso Roquefort“ heißt, kann nur besonders Wagemutige herausfordern – oder Köche inspirieren. Dagegen sind geröstete Mandel, Rosengeschmack, Ingwer, Apfelstrudel oder Feige mit Walnuss geradzulänglich. Allein die Vitrine mit mindestens 17 Sorten



Am beliebtesten sind bei den Kunden immer noch die klassischen Sorten wie Erdbeere, Vanille, Schokolade oder Zitrone.

Schokoladeneis ist größer als die komplette Auswahl manch herkömmlicher „Heladerias“.

Doch das Standardsortiment reicht den meisten Freunden der erfrischenden Süßspeise. „Schokolade, Vanille, Erdbeere und Zitrone wird nach wie vor am meisten verkauft“, heißt es aus der Gelateria „Michelangelo“. Eine Einschätzung, die man im „Iceberg“ nur bestätigen kann, trotzdem wird auch hier Karamell mit Salzstange, Kokos-Chili oder Banane-Senf angeboten. Außerdem darf auf Mallorca das Sangria-Sorbet natürlich nicht fehlen. Das Wasabi-Eis schmeckt zunächst wie Eis, nämlich kalt und süß. Doch dann schmeckt man den Meerrettich heraus und es wird scharf. „Es muss mit Zucker sein, sonst gefriert es nicht“, so die Verkäuferin im „Iceberg“, Dana Buchmann.

Im „Ca'n Joan de S'aigo“ gibt es seit dem 18. Jahrhundert immer die gleichen handgemachten Eis-Spezialitäten aus Mandeln. Während andere ihre Kunden mit Exotischem verwöhnen, setzt man hier auf Altbewährtes. □