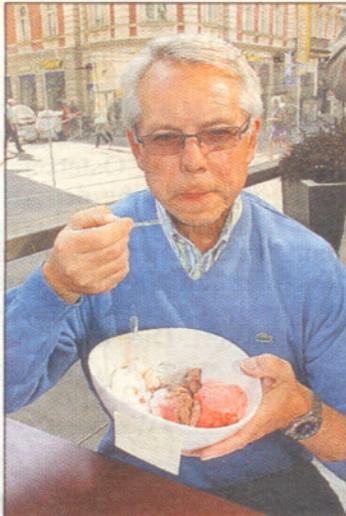




**Eiskalte Jury: Heinz Schwindhackl, Georg Bliem, Gabi Schaar, Dorian Steidl, Christof Widakovich, Dirk Jubke (v. li.)**

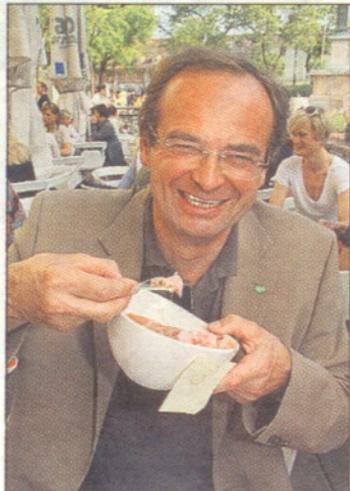
## Unsere JURY

- Georg BLIEM; Chef von Steiermark Tourismus
- Dirk JUBKE; Geschäftsführer vom Grazer „Maria Magdalena“
- Gabi SCHAAR; steirischer „Schilcherland-Hof“
- Heinz SCHWINDHACKL; Betreiber des gleichnamigen Cafés in Weiz, stv. Innungsmeister der Konditoren
- Dorian STEIDL; Dancing Star, Moderator, Publikumsliebhaber
- Christof WIDAKOVICH; kreativer Küchenchef im Grazer „Eckstein“



**Prüfte auf Herz und Nieren, auf Natur oder Chemie: Profi H. Schwindhackl**

**Der Test machte ihm die allergrößte Freude: Schleckermäulchen G. Bliem.**



**Er mag Eis eigentlich nicht, prüfte daher besonders streng: Dirk Jubke.**

# Köstliche

## Süßes Gefrorenes ist nun in aller Munde; unsere „Krone“-Jury ließ es sich auf der Zunge zergehen ...

Sieben Eissalons und -versorger haben wir willkürlich in Graz ausgewählt, sechs strenge Juroren geben, den anonymen Schlecktest zu machen und uns ihre (subjektive) Meinung zu sagen. Bei den Kriterien hielten wir uns gern an Fach-

mann Heinz Schwindhackl: „Schoko und Erdbeere gehören getestet, weil sie zu den Favoriten zählen. Und Zitrone – denn diese Sorte gut zu machen ist schwierig und aufwändig. Das tut sich kaum mehr wer an ...“

Auch sonst brachte uns



**„Das Eis muss insgesamt ‚rund‘ sein!“ – Meisterkoch Christof Widakovich.**

**„Eis essen muss man lernen, ich kann's schon recht gut!“, meinte Dorian Steidl.**



der Experte eistechnisch auf höchsten Wissensstand: „Das Edelste ist der Fruchtanteil, von zumindest 40 Prozent“, klärte er auf. „Und echte Frucht sieht man oft an ‚Flankerln‘ im Eis.“ Oder: „Gutes Eis erkennt man an der Dichte – je schneller es schmilzt, desto mehr Luft ist drin.“

Derart informiert machten sich unsere Tester ans Werk, prüften – ohne die Herkunft des Eises zu kennen – Optik, Geruch, Geschmack und „Abgang“.

Am strengsten war dabei Dirk Jubke. Obwohl er wie ein ganz „Süßer“ wirkt – mag er nämlich gar kein Eis. Und konzentrierte sich daher voll auf die Fakten. Christof Widakovich, der sonst selber zaubert was



Die Zafita-Chefs Gert und Margaretha Liebisch holten souverän den Eissieg heim!

Fotos: Christian Jauschowitz (7), Ricardo

# Eiszeit

buchstäblich auf der Zunge zergeht, liebt Eis: „Es ist auch das einzige, was nach

VON CHRISTA BLÜMEL u. GERALD SCHWAIGER

einem guten Essen immer noch ‚geht‘, finde ich.“

Dem Schleckermäulchen Georg Bliem machten wir mit dem Test die größte Freude – er liebt Süßes über alles, nahm jede Kugel mindestens sieben Mal unter



Sie genoss jedes Löffel, „ich liebe Eis“, schwärmte die Wirtin Gabi Schaar.

die Lupe: „Ich muss ja ein Bild kriegen!“ Er kommt in der Steiermark ja viel herum, „ich kenne sicher jeden einzelnen Eissalon“. Sein Top-Favorit: „Die Eis-Oase in Maria Fieberbründl...“

Dorian musste zwar die Zähne zusammen beißen („Bei Zitrone zieht’s mich zusammen, ich hab mich als Kind daran überessen“), nahm den Test aber mit gewohntem Steidl-Charme. Was er am liebsten genießt? „Ich nehm immer zwei Kugeln in der Tüte, immer Stracciatella und Himbeer.“ Dass man Eisessen lernen müsse, sähe er jetzt an seiner Tochter Marlene (3). Denn: „Sie ist immer von oben bis unten anpatzt – ich selbst kann es mittlerweile aber recht gut...“

Die Tester – und die Sonne über dem Maria Magdalena in Graz – brachten das Eis also zum Schmelzen; schließlich kürten sie aber mit hoher Übereinstimmung den Eiskönig: das Zafita! Tenor: „Es schmeckt am allerbesten und am natürlichsten. Einfach pur.“ „Das freut uns sehr“, so

Chef Gert Liebisch später. „Weil es unseren Kurs bestätigt: Soviel Natur wie möglich, kei-

ne Chemie. Und: Was drauf steht, ist drin. Also echte Erdbeer bei Erdbeer, Schoko statt irgendeinem Kakao. Schön, dass das so gewürdigt wurde!“

Einen Euro kostet hier die Kugel, mindestens 15 Sorten gibt’s, wie Latte Macchiato, Schoko-Banane, Trüffel-Orange.

Auf Platz zwei: Temmel! Auch hier (Testlokal Herrng. 28) kostet die Kugel 1 €, gibt’s 24 Sorten, darunter Mohn. Den dritten Stockerplatz holte sich Sax (Testort: Sporg. 13) – der mit Exoten „Sesam öffne dich“ oder Lavendel-Honig brillieren kann.

Und: Weil kein Eis wirklich schlecht war, reihete die Jury Philipp (Hauptplatz, 1 Euro pro Kugel, 24 Sorten wie Nutella, Zimt-Pflaume), „Gelatini“ (Hans-Sachsg. 6, 1 €, 25 Sorten wie Cocomio, grüner Apfel), „Gelateria Gelati“ (Färberg. 13, 1 €, 18 Sorten wie Whisky Cream) und Sorger (Eis aus Biomilch „Mantscha Müh“) gemeinsam auf den grandiosen 4. Platz!



ST29AOK4