



»Ich bin Eispuristin. Persönlich liebe ich Erdbeere – ganz ohne Minze, Basilikum oder Sonstiges«, gesteht Konditorin Lilli Philipp.

EIS KALT ERWISCHT

Zwischen unbeschwertem Sommer-Feeling und echten Luxussorten experimentieren die kreativsten Eisproduzenten im Schatten von Bananensplit auch mit Bohnen und Birkenzucker.

TEXT TINA VEIT-FUCHS



»Vanille etwa ist nicht gelb«, mahnt Klaus Purkarthofer. Echte Farben und vorherrschende Pastelltöne zeichnen u. a. Qualitätseis aus.





Inspiriert von Cocktails, Desserts und globalen Trends wird in der Eisperle in Graz wöchentlich an neuen Special Editions getüftelt.



Eis beginnt lange vor der Kälte und wurzelt in der Steiermark unter anderem in regenerativen Werten. Zumindest wenn es nach Klaus Purkarthofer geht, der südöstlich von Graz in Fernitz seit 2010 glühend an einer zeitgenössischen Neuausrichtung seiner Eisproduktion schraubt. »Gelato for Future« nennt er sein unternehmerisches Bekenntnis, das den Wandel vom rein profitorientierten Unternehmen zu einer wertebasierten, ökologischen Organisation beschreibt und seinen besonderen Zugang zur Eisproduktion impliziert. »Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus regenerativer Landwirtschaft wie Bio und Demeter, Permakulturen, Streuobst sowie Humusaufbau- und Wasserschutzprojekten. Einige Früchte retten wir auch vor der Mülltonne«, erklärt der Steirer. Von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Emulgatoren wendet er sich ganz bewusst ab. Bei einigen der Gelato-for-Future-Sorten wird auch ein Teil des herkömmlichen Zuckers durch Birkenzucker ersetzt, hergestellt aus selbstgezapftem Birkenwasser. Bis 2030 soll dies zu hundert Prozent bei allen Sorten der Fall sein.

Hinter dem ambitionierten Zugang stecken keine Nachhaltigkeitsfloskeln zur Imagepolitur, sondern echte Überzeugung, Haltung und Transparenz. »Ich möchte als Vater meiner Kinder der Logik des Lebens und der Natur, nicht dem Kapitalismus, folgen. Alles, was Schaden beseitigt oder gar nicht erst entstehen lässt, indem wir Gutes tun und alternative Wirtschaftsmodelle forcieren, ist für mich gelebte Nachhaltigkeit«, insistiert Purkarthofer. Seine Eisdiele samt Pavillon, der inmitten einer Parkanlage 2026 sein 20-jähriges Bestehen feiert, sieht er als »Begegnungsstätte für lebendige Systeme: Mensch, Natur, Eis.«

Innovationsgeist zeigt auch Ursula