

Des Kaisers liebste Eis

Seit vier Jahren betreibt Silvia die Eismanufaktur KEISer in Going am Wilden Kaiser. Ihr größter Erfolgsfaktor: Ihre Eissorten sind außergewöhnlich. Auch ohne riesengroße Auswahl kann sie Menschen von jung bis alt glücklich machen.

Hannah Erharter

Sponsored by



HANNAH ERHARTER

The distance between dreams and reality is called action

Wenn man von einer Eisdiele spricht, denkt man zuerst einmal natürlich an Italien. Silvia ist der Beweis dafür, dass auch in einem kleinen Dorf in den Alpen jeder gerne Eis isst. Mit ihren Eissorten aus regionalen Produkten und ohne künstliche Zusatzstoffe zaubert sie täglich Menschen ein Lächeln ins Gesicht.

Wie alles begann

Die Idee, eine Eisdiele zu eröffnen, war schon immer da, jedoch wollte die Goingerin das niemandem erzählen. Sie hatte Angst davor, ausgelacht zu werden. Sie ist ausgebildete Kellnerin und hat auch eine Zeit in dieser Branche gearbeitet. Außerdem arbeitete sie in einer Eisdiele in St. Johann in Tirol. Dort hat es ihr sehr gut gefallen und sie kam zu dem Entschluss, selber eine Eisdiele zu

eröffnen, jedoch wollte Silvia das Ganze etwas anders gestalten. Sie meinte, sie kenne keinen, der kein Eis mag und auch sie selber liebt Eis. Ihre Lieblingssorte ist Stracciatella mit Eierlikör. Silvia hat daraufhin einen Kurs in Deutschland besucht, wo sie lernte, wie man Eis ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen, oder mit außergewöhnlichen Zutaten wie z.B. Gurke, denn sie wollte unbedingt eine Eisdiele mit qualitativ hochwertigem Eis eröffnen. Dieser Kurs dauerte drei Tage und es war erstaunlich, wie intensiv die hergestellten Sorten geschmeckt haben. Nach diesem Kurs war sie sich sicher, dass auch die Menschen hier bei uns positiv darauf reagieren würden.

Woher nimmt man die Inspiration zu außergewöhnlichen Eissorten?

Von Milchreiseis bis hin zu Apfelstrudel-Eis, Silvia kommt immer wieder mit neuen Ideen.

Ihre Inspirationsquelle ist immer verschieden. Sie hat erzählt, dass sie einmal bei McDonald's gegessen hatte und sah, dass es dort eine Germknödeltasche gibt. Dies gab ihr die Inspiration dazu,



Außenbereich der Eismanufaktur KEISer in Going, wo Silvia ihre Kunden mit ihren Eiskreationen verzaubert.

Germknödeleis herzustellen und sie setzte dies auch in die Realität um.

Diese neuen Sorten sind teilweise auch sehr zeitaufwändig. Wenn sie Milchreiseis herstellt, muss sie am Vorabend den Milchreis machen, damit dieser über Nacht richtig abkühlen kann. Am nächsten Tag macht sie das Eis und gibt den Milchreis hinzu. Das fertige, flüssige Eis, das in die Eismaschine kommt, ist nach ca. zehn Minuten fertig.

Silvia sagt, dass jeder Eis herstellen könnte, denn es sei wie Kuchenbacken. Man müsse es nur mögen. Und so ist es auch bei der Zubereitung von Eis. Man hat seine Rezepte und wenn man gute Zutaten benutzt, wird es auch ein gutes Eis.

In der Eisdiele von Silvia werden 10 Liter-Behälter verwendet, die schwer zu tragen sind, doch die fröhlichen Gesichter ihrer Kunden sind es ihr wert.

Was ist das Schöne am Eismachen?

Die Goingerin findet es toll, dass sie immer auf fröhliche Menschen trifft. Kinder und Erwachsene kommen zu ihr, freuen sich auf ihr Eis und haben einfach gute Laune. Keiner ist schlecht drauf. Bei Silvia

gibt es nicht wie beim Italiener 40 Sorten. Sie verkauft 12 verschiedene Sorten, welche täglich, bis auf Standardsorten, wechseln.

Darauf reagieren die Menschen auch sehr gut, da z.B. Gäste, welche am Sonntag anreisen und sie am Montag entdecken, täglich kommen und somit immer Abwechslung haben. Sie kann jeden glücklich machen. Auch viele Einheimische besuchen die Eismanufaktur KEISer sehr oft.

Ladeninhaberin Silvia vor ihren täglich wechselnden zwölf Eissorten.

