



Geschichte von GELATO in Österreich
Beitrag im Rahmen des Projektes GELATOn the ROAD
(EU-Programm Creative Europe)
präsentiert durch das European Training and Research Institute (ETRI)

18. Jhd.

Die arabische Besetzung (827-1001) Siziliens führte eine Köstlichkeit ein, die aus gefrorenem Obstsaft, Zucker und Wasser bestand und die sich in Europa verbreitete. Aus dem arabischen "Sharbet" wurde später "Sorbetto" und „Sorbet“. Daher war auch im 18. Jhd. in Österreich Gefrorenes schon sehr beliebt.

In Wien beschrieb **Johann Pezzl** in seinen **Skizzen von Wien 1785** folgende Szene:

"[...] der Becher Eis (kostet) zwischen 12 und 30 Kreuzer. Die Sorten dieser letzteren Erfrischung sind sehr mannigfaltig; man macht sie aus Bitterorangen, Limonen, Sauerkirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsichen, Ananas, Mandeln, Vanille, Schokolade und so weiter. Er ist in der Hitze sehr angenehm zu genießen, aber man darf ihn nicht übermäßig zu sich nehmen, wenn man sich nicht schwere, ja tödliche Koliken zuziehen will."

Erste Hälfte des 19. Jhd.

Das Kaisertum Österreich 1804 - 1867, dann nach dem Ausgleich mit Ungarn (1867) die Österreich-Ungarische (K.u.K.) Monarchie umfasste damals ein Gebiet von ca. 676 000 km² mit einer Bevölkerung von mehr als 52 Mio. Menschen und war das drittgrößte Land in Europa. In der Monarchie wurden viele Sprachen, bestehend aus 11 Hauptsprachgruppen, einschließlich Italienisch, gesprochen.

Das Gefrorene erfreute sich zu dieser Zeit bereits großer Beliebtheit.

Dies zeigt ein Gedicht des Schriftstellers Moritz Gottlieb Saphir (gestorben 1858 in Baden bei Wien), das sich auf des Caféhaus Schreiner in Baden bezog.

*Von drei bis vier da fehlet keiner,
ein Bündnis ist es ein geschworenes,
Sie sitzen alle da bei Schreiner,
und rauchen ein Gefrorenes.*

Auch prominente Persönlichkeiten konnten sich diesem Genuss nicht entziehen:

Ludwig von Beethoven (1770 – 1827 in Wien), ein Pionier seiner Zeit, ist nicht nur als Komponist unsterblich, sondern auch Liebhaber von **Punscheis**. Das Wort "Gelato" existierte zu seiner Zeit

ETRI 4.i innovative interdisciplinary international individual

Headquarter

Schaukelberg 63
A-8380 Jennersdorf
Project Office Vienna
Endresstraße 65/7/3
A-1230 Wien

E-Mail: seminare@etri.org
E-mail: team-1@etri.org
http: www.etri.org

UID: ATU 57489569
ZVR: 410578422

noch nicht, aber man kann ihn als heutiger Sicht als einen der größten Gelato-Enthusiasten seiner Ära betrachten.

Die erste bedeutende **Eisspezialität Österreichs** ist das **Veilcheneis**, ein Sorbet (Fruchteis) nach einer Rezeptur des Hofzuckerbäckers **Gustav Seitz** der **K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel** (auch heute ein „highlight“ der österreichischen Konditoreien). Das Veilchen war die Lieblingsblume von **Kaiserin Elisabeth (Sisi) (1837 – 1898)**. Das Veilcheneis war fixer Bestandteil ihres **Diätplans** und wurde von ihr besonders geschätzt. Um auf den vielen Reisen Sisis das „Gefrorene“ leichter herstellen zu können erfand der Koch **Fritz Häring** aus Tutzing (Starnberger See) ein einfacheres Rezept, als die komplexe Demel Rezeptur.

Mitte bis Ende 19 Jhd.

Die Geschichte des modernen Gefrorenen bzw. **Gelatos** beginnt Mitte des 19. Jhd. aufgrund des wirtschaftlichen Niedergangs der Eisenindustrie in Cadore (Italien, Provinz Belluno). Die Bewohner mussten sich neue Einkommensmöglichkeiten erschließen und wandten sich auch der Eisherstellung zu.

Aufgrund der besseren Einkommens- und Geschäftsbedingungen zogen die norditalienischen Eismacher insbesondere aus dem Zoldo Tal in den Dolomiten in weiter entfernte Orte, vor allem nach Wien. Wien war zu dieser Zeit die drittgrößte Stadt Europas (5. Größte der Welt). **Antonio Tomea (Bareta) aus Cadore (Belluno)** 1865 ließ sich mit seinem Eiswagen im Prater nieder und machte gemeinsam mit anderen italienischen Eismachern **Wien** zur Hauptstadt dieses Handwerks. Aufgrund des hohen Standards der Konditoreien in Wien konnten die Gelatieri nur mit hochwertigen Produkten überleben. Die österreichischen Zuckerbäcker sahen in den italienischen Eismachern bald eine gefährliche Konkurrenz und setzten schließlich durch, dass die Gelatieri ab **1894** nur noch dann eine Gewerbeberechtigung für das Wandergewerbe erhielten, wenn sie einen festen Geschäftssitz hatten. Infolgedessen begannen sie, kleine Läden im Erdgeschoss und Wohnungen zu mieten. So wurde die italienische Gelateria begründet. Die von Italienern betriebenen "**Gefrorenen-Salons**", heute genannt **Eissalons oder Gelaterias**, veränderten das Wiener Stadtbild und verbreiteten sich rasch im übrigen Europa. In Deutschland werden diese Salons meist "**Eisdiele**" genannt. Der Name Eisdiele entstand aus dem Problem, dass die Fenster der Erdgeschosswohnungen zu hoch waren, um sie für die besten Kunden - die Kinder - zu erreichen. Sie benutzten alte Bretter, auch Dielen genannt, um Plattformen für die kleinen Kunden zu bauen. So konnten die Kinder die Fenster erreichen, um ihr Eis zu bekommen. Aus dieser Improvisation entstand der Name, und er hat sich bis heute gehalten.

Von Wien aus eroberten die norditalienischen Eismacher ab etwa 1880 Triest und die dalmatinische Küste, Budapest und Prag, bevor sie in die anderen Städte Böhmens und Mährens, Oberschlesiens und Norddeutschlands vordrangen und sich rasch im restlichen Europa ausbreiteten. Die Größe des Binnenmarktes und der Städte, das multikulturelle Umfeld und die Freiheit des Personen-, Waren-, Kapital- und Dienstleistungsverkehrs, der **k.u.k. Monarchie**, wie wir sie heute in der **Europäischen Union** vorfinden, waren eine Voraussetzung für die rasche Ausbreitung des Gelato im mitteleuropäischen-, ost-, süd- und adriatischen Raum, bis zum Ende des 19. Jahrhunderts.

Die folgenden Geschichten der Einwanderer zeigt das soziale Umfeld und den Unternehmergeist der frühen Gelatieri:

ETRI 4.i innovative interdisciplinary international individual

<i>Headquarter</i>	<i>Schaukelberg 63</i>	<i>E-Mail: seminare@etri.org</i>	<i>UID: ATU 57489569</i>
	<i>A-8380 Jennersdorf</i>	<i>E-mail: team-1@etri.org</i>	<i>ZVR: 410578422</i>
<i>Project Office Vienna</i>	<i>Endresstraße 65/7/3</i>	<i>http: www.etri.org</i>	
	<i>A-1230 Wien</i>		

Arcangelo Molin Pradel aus dem Zoldo-Tal (Belluno-Italien) wandert 1865 als Holzfäller nach Siebenbürgen aus. Die Baufirma geht in Konkurs, und er kann sich nur die Rückreise nach Wien leisten. Hier trifft Arcangelo auf Freunde aus Friaul, die ihm Arbeit als Marmorschneider und Salamiv Verkäufer im Prater vermitteln. Er verdiente genug, um die Rückreise nach Italien anzutreten, jedoch mit der fixen Idee, bald in Wien eine Eisproduktion zu gründen.

1886 kehrte Arcangelo Molin Pradel nach Wien zurück, diesmal mit einigen Italienern aus dem Zoldo-Tal und gründete die erste Eisproduktion der Familie Molin Pradel, die noch heute in der 5. Generation von der Familie betrieben wird. Zu Beginn wurde das Eis noch aus einem Eiswagen verkauft.

Das innovative Unternehmertum wird von **Silvio Molin Pradel** weitergeführt. Er errichtete eine „**Manifattura del Gelato**“ mit modernstem Maschinenpark in der Seestadt in Wien inklusive eines **Gelato „Eis“ Museums**. Die Führungen durch das Museum und die Produktion erfreuen sich großer Beliebtheit bei Jung und Alt. Die Geschichte und Kultur der Gelato Erzeugung wird damit auch vielen Jugendlichen insbesondere bei den Besuchen von Schulklassen weitergegeben.

Vincenzo Arnoldo migrierte vom Zoldo Tal aus 1897 (ca. 550 km) mit **14 Jahren** nach Wien um hier sein Glück zu suchen. Von italienischen Gelatieri erlernte er das Handwerk und verkaufte Gelato vom Eiswagen. **1907** eröffnete er seine Gelateria, die auch heute noch von der Familie betrieben wird.

Battista Alberti zog es Ende des 19. Jhd als Scherenschleifer von Trentino in seine Hauptstadt Wien (k.u.k. Monarchie). Sein Sohn Giovanni machte eine Lehre bei einem Hofkonditor und eröffnete **1906** seinen ersten „Gefronenen Salon“. Die Gelateria wird auch heute von der Familie betrieben **Carlo Alberti** versuchte neue Wege zu gehen und sein Geschäft zu erweitern. Aufgrund der Nähe zu der jüdischen Gemeinde wurde das erste **koschere Eis** produziert. Besonderes Augenmerk wurde von dem Rabbiner auf die Maschinen und Werkzeuge gelegt damit sie den strengen Regeln entsprechen.

Einige interessante Geschichten aus der Anfangszeit zeigen die Kreativität der Gelatieri und den ersten Ruf nach Hygiene:

Um sich der Wiener Verordnung zur Notwendigkeit von Stuben anzupassen, befestigten einige Gelatieri ihre mobilen Eiswagen mit einer Kette an den Laternenmasten, um dadurch einen fixen Standplatz zu erhalten.

*In einem Lehrbuch für Konditoren aus dem Jahr **1871** heißt es ausdrücklich, dass bei der Herstellung von Speiseeis "nicht gespuckt" werden darf, dass der Konditor keinen Hautausschlag bekommen darf und dass das Probieren mit den Fingern zu vermeiden ist.*

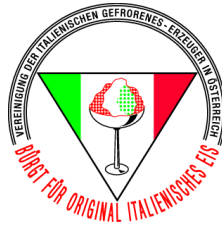
20. Jhd.

Nach dem **Ersten Weltkrieg** waren die italienischen "Eissalons" in den österreichischen Städten gut etabliert. Der Erfolg der Eissalons, die vor allem in Wien Kaffee servierten, wurde durch den Einfluss der italienischen Küche auf die Wiener Küche, die Vorliebe für Süßspeisen, die hohe Qualität der Wiener Konditoreien und die Wiener Kaffeehauskultur begünstigt (die "**Wiener Kaffeehauskultur**" erhielt **2011**, ein Jahr nach der französischen Küche, den Status eines **UNESCO-Kulturerbes**).

ETRI 4.i innovative interdisciplinary international individual

Headquarter	Schaukelberg 63 A-8380 Jennersdorf	E-Mail: seminare@etri.org E-mail: team-1@etri.org	UID: ATU 57489569 ZVR: 410578422
Project Office Vienna	Endresstraße 65/7/3 A-1230 Wien	http: www.etri.org	

Es überrascht daher nicht, dass die italienischen Gelatieri **1927** ihren Verband gründeten: Die **Associazione Gelatieri Italiani in Austria (A.G.I.A.)**. Die A.G.I.A. ist der älteste noch aktive Verband in Europa.



Quelle: <http://agia.at/>

Neben den „Zoldanis“ aus dem **Zoldo Tal** (Molin Pradel, Arnoldo, Gavaz, Gamba, Sommariva, Monego) wurde die Gelatoszene in Wien durch die Wanderbewegung aus dem Trentino bereichert („Trentinis“).

In den 60er und 70er Jahren des 20. Jhd. waren die Gelaterias in Wien schon sehr etabliert. Es verwundert nicht das durch die verwandtschaftlichen und freundschaftlichen Beziehungen von der Familie **Alberti** weitere Trientiner wie **Paola Bortolotti** und **Luciano Zanoni** nach Wien kamen und Eissalons in den 70er Jahren eröffneten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte sich der Erfolg von Gelato in Österreich fort.

Die Herstellung von Eisspeisen mit der Produktion von Speiseeis und halbgefrorenen Produkten ist im Rahmen des dualen Berufsbildungssystems in Österreich mit einer dreijährigen Ausbildung und der Möglichkeit einer Meisterprüfung in die **Berufsausbildung "Konditor"** eingebunden. Dies fördert auch die Eisproduktion und den Verkauf in Kaffeehäusern und Konditoreien. Dies ermöglichte es den österreichischen Konditoreien, eine zweite Produktlinie, Gelatos, in ihren Aktivitäten zu etablieren, die vor allem in der Sommersaison zusätzliche Einkommensmöglichkeiten bietet. So stieg z. B. **Supercake, Österreichs erste Bio-Konditorei**, unter anderen in die Produktion von biologischem und veganem Gelato ein.

Österreichische Eismacher erlangten national und international Berühmtheit:

Der Wiener **Kurt Tichy** erfand **1967** den **Eismarillenknödel**, der auch zum Patent angemeldet wurde. Tichy gewann auch einen Rechtsstreit mit Unilever. Die Produktion erreicht in den Spitzenmonaten 35.000 Eisknödel pro Woche.

Charly Temmel, der mit seiner Grazer Eisdiele als "**Eisprinz von Kalifornien**" bezeichnet wurde, ist ein weiteres Beispiel für den österreichischen Gelato-Erfolg. Er gründete seine Gelato-Produktion 1985 in der Steiermark, in der Stadt **Graz**, wo er seine Rezepte entwickelte. 1995 zog er nach **Los Angeles**. Slogan: "La vita e piu dolce con il gelato".

Die Liste der Stars, die sein Gelato genossen haben, ist lang, darunter **Michael Jackson, Bruce Willis, Heidi Klum, Jason Stratham, Adam Sandler, Halle Berry** und andere, darunter sein steirischer Freund **Arnold Schwarzenegger**. Er errichtete eine Produktionsstätte in Phoenix, Arizona, um den US-amerikanischen Markt mit dem weltweit höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Gelato zu bedienen.

Andrew Nussbaumer – der mit seiner Eisdiele im Jahr 1983 in Hohenems, Vorarlberg begonnen hat, ist ein weiteres Beispiel, diesmal ganz im Westen des Bundesgebietes, für internationalen

ETRI 4.i innovative interdisciplinary international individual

Headquarter

Schaukelberg 63
A-8380 Jennersdorf
Project Office Vienna
Endresstraße 65/7/3
A-1230 Wien

E-Mail: seminare@etri.org
E-mail: team-1@etri.org
http: www.etri.org

UID: ATU 57489569
ZVR: 410578422

Erfolg österreichischer Eiskompetenz. Andrew Nussbaumer hat es mit seinen damals 22 Jahren rasch zu mehreren Standorten in Vorarlberg geschafft und eroberte mit seinen Eisdielen (Eiscafé) **Liechtenstein** und die **Schweiz**. Dazu kamen Standorte in **Deutschland** und die Belieferung zahlreicher Gastronomiebetriebe und Eisdielen durch seine Eismanufaktur sowie von Lebensmittelmärkten. Somit kann man Herrn Nussbaumer als **Gelato Kaiser der D-A-CH Region** bezeichnen. Er ist **Berufsgruppensprecher** der Österreichischen Eissalons der Wirtschaftskammer Österreichs. Die Berufsgruppe umfasst alle österreichischen Eissalons.

Die Organisation der österreichischen "Eissalons" als **Berufsgruppe** mit über vierhundert Mitgliedern im **Fachverband Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich** ist ebenfalls wesentlich für die weitere Stärkung der österreichischen Gelaterias. Es werden laufend PR-Aktivitäten wie "Gelato-Wochen" für Kinder und spezielle Eiswochen z. B. Apfelstrudel und Kaffee u.a. organisiert, sowie Anschauungsmaterial erstellt und verteilt. Eine eigens entworfene Fahne und Aufkleber für die Dekoration der Eissalons sollen die Kunden zu den Gelaterias führen.



Quelle: <https://www.wko.at/oe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/berufsgruppe-der-eissalons>

ZUSAMMENFASSUNG:

All diese Elemente haben laut **Wirtschaftskammer** dazu geführt, dass Österreich die höchste Dichte an Gelaterias pro Einwohner in Europa hat, und Eissalons sind auch ein wichtiger Tourismusfaktor und damit Wirtschaftsfaktor. Die jährlichen Rankings der "Besten Gelaterias Wiens" und in den weiteren Bundesländern Österreichs werden breit kommuniziert, was die Qualität und den Wettbewerb steigert und zusätzliche Konsumenten anlockt. Weiters hat sich in Österreich eine **junge Szene** an **Eismachern**, die die handwerkliche Gelato Tradition mit innovativen und nachhaltigen Eiskreationen kombinieren, entwickelt.

Referenzen:

<http://agia.at/>

<https://www.derstandard.at/story/2517247/speiseeis-hat-eine-lange-geschichte>

<https://www.diepresse.com/5012591/jedem-oesterreicher-sein-eis>

<https://gelato.at>

<https://www.eismanufaktur-dolcevita.com>

<https://www.rollingpin.at/people/charly-temmel-der-eisprinz-von-kalifornien>

https://de.wikipedia.org/wiki/Eissalon_Tichy

<https://de.wikipedia.org/wiki/Veilcheneis>

<https://www.wko.at/oe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/berufsgruppe-der-eissalons>

<https://www.schnee-eis.de>

Möhring, Mahren: From the itinerant trade to the ice-cream parlour. The history of Italian ice-cream makers in (West) Germany. In: Yearbook for the History of Rural Areas 10 (2013), 136-150

ETRI 4.i innovative interdisciplinary international individual

Headquarter

*Schaukelberg 63
A-8380 Jennersdorf
Project Office Vienna
Endresstraße 65/7/3
A-1230 Wien*

E-Mail: seminare@etri.org

E-mail: team-1@etri.org

http: www.etri.org

UID: ATU 57489569

ZVR: 410578422