

Eis für Erwachsene

Was die Spitzengastronomie mit Eissalon-Sorten wie **ROTE RÜBE** zu tun haben. Und warum Japaner jetzt nach München reisen sollten.

TEXT: ANNA BURGHARDT

Polarisierend. Lepantos-Chef Peter Kail hat das Managerdasein gegen das eines Eistüftlers eingetauscht. Die Sorte Rote Rübe polarisiert – aber warum eigentlich? Karottenkuchen essen wir ja auch.

Dieses Wort liest sich schwer: Seeigeleis. Und für die meisten isst sich selbiges vermutlich schwer. Neo-Eisproduzent Peter Kail wird die Produktion dieser Sorte daher noch auf unbestimmte Zeit verschieben – wer Seeigeleis kosten will, muss sich bis auf Weiteres auf den Weg zu Tim Raue nach Berlin machen und hoffen, dass diese Sorte dann auch tatsächlich auf der Karte steht und nicht schon durch Eis von chinesischer Schweinswurst ersetzt wurde. Tim Raue betreibt die derzeitigen Kreativ-Eis-Auswüchse schließlich besonders exzessiv. Und beeinflusst damit wohl nicht nur Kochkollegen, sondern hat auch bei Peter Kail auf einen gewissen Auslöser gedrückt.

Diskussionsstoff. Der ehemalige Manager hat in den letzten Jahren viel Geld für Essen ausgegeben, wollte irgendwann ein eigenes Geschäft, eine eigene Marke, die auf jeden Fall etwas mit Essen zu tun haben sollte. Es wurde ein Eissalon namens Lepantos in der kleinen Ballgasse in der Wiener Innenstadt. Auf seinen Reisen zu den besten Köchen der Welt ist Kail (ebenso wie vermutlich allen anderen Oft-Essern) nämlich aufgefallen, dass in den letzten Jahren in Sachen Eis die wildesten Stückln gespielt wurden. Besagtes Seeigeleis bei Tim Raue, Rote-Rüben-Eis bei René Redzepi – wobei das nicht gar so schräg ist, aber doch polarisiert, wovon erstens ein weiterer besterter Koch ein Lied singen kann und zweitens die Gespräche zwischen Kunden im Eissalon Lepantos zeugen. Volker Drkosch in Düsseldorf hat Kail erzählt, dass sein Rote-Rüben-Eis zunächst als Beilage bei den pikanten Gängen firmierte. Als er dieses aber nach guter Resonanz auf die Dessertkarte setzen wollte, wurde es nicht mehr bestellt. Und auch in Peter Kails Eissalon wird über das dunkelmagentafarbene Eis eifrig diskutiert: „Schon irgendwie gut, aber davon könnte ich keine ganze Kugel essen. Vielleicht kann man es zu Shrimps-Tempura servieren?“

