

# Der Beste ist der Bremer

Alle Jahre wieder trifft sich eine Gruppe selbst ernannter Kenner zum **kulinarischen Test** auf dem Rummel. Dieses Mal nahmen die Experten **Eis** und Eisbuden kritisch unter die Lupe. Dabei spielte nicht nur der Geschmack eine wichtige Rolle, sondern auch die Präsentation.

VON **BIRGIT WANNINGER**  
UND **ANDREAS BRETZ** (FOTOS)

Das Vanilleeis mit dem Löffel in Hörnchen gespachtelt, dann in flüssige, dunkle Schokolade getaucht – fertig ist das Kirmeseis. Und dieser zarte Schmelz schmeckt immer gleich. Falsch. Die Rheinische Post machte den nicht ganz repräsentativen Test.

Es gibt Menschen, die müssen auf die Achterbahn, andere benötigen ihr Fischbrötchen, und Kirmesarchitekt Thomas König braucht(e) täglich sein Eis. Gemeinsam mit RP-Redakteurin Birgit Wanninger suchte er die Eisstände mit dem besten Ruf aus. Da waren sieben, die in Frage kamen. Und um es vorweg zu sagen: Es gab einen klaren Sieger: Coldewey aus Bremen, da waren sich alle Tester einig. Traditionell, cremig und zart im Schmelz. Die Eisbude war sauber, die Angestellten adrett gekleidet. Das Hörnchen im Waffeleisen noch selbst gebacken und noch warm. Hier gab's keine Kritik von den Kritikern. „Und die Glasur schmeckt auch wirklich nach Schokolade“, so Chocolatier Richard Heinemann.



Opa Josef Arnold muss Julinas Eis probieren. Beim Test floss auch so mancher **Eistropfen** daneben. Karl-Friedrich Kirchoff beim ultimativen Vergleich.



Richard Heinemann beobachtet Thomas König (l.) beim Hörnchentest.

Ebenfalls gut im Rennen: Beckers aus Mönchengladbach. Der Familienbetrieb besitzt noch eine alte Eismaschine, eine Caprigiani, stellte Inge Bruch sofort anerkennend fest. Da schmeckt das Eis natürlich wesentlich besser als das Softeis

aus der Maschine bei Nagel (neben dem Riesenrad), mit zwei Euro auch noch das teuerste. Modemann Jochen Scharf entsetzt: „Das Hörnchen schmeckt ja wie Pappé.“

Julina (8), Eisliebhaberin und Tochter des ehemaligen Schützen-

chefs Josef Arnold, mochte die Glasur überhaupt nicht. Sie war fad. Bei Krenz stimmte zwar das Ambiente. Doch Josef Arnold war das Eis viel zu süß. Das wiederum fand Inge Bruch gerade gut. Einig waren sich aber alle, dass das Eis viel zu schnell schmolz. „Zu suppig“, so Karl-Friedrich Kirchoff. Doch es sollte noch supziger kommen. Bei Schmitz war zwar der Service sehr freundlich, das Ambiente pico bello, aber Schmelz und Hörnchen fielen im Test durch.

Der erste Ruf nach einem Würstchen wurde laut, als die Gruppe vor dem RP-Testsieger des vergangenen Jahres stand. Aber man wollte die Geschmacksnerven nicht irritieren. Also zu Lafontien. „Die Bedienung könnte auch als Wahrsagerin gehen“, meinte Josef Arnold. Das Eis schmeckte nach Auffassung der Tester zu sehr nach Chemie. „Nicht so wie früher“, meinte Arnold, wäh-

## INFO

### Was muss rein ins Eis

**Die Tester:** Josef Arnold (ehemaliger Schützenchef), Julina Arnold (Enkelin und Eisliebhaberin), Inge Bruch (Schaustellerin), Richard Heinemann (Chocolatier), Karl-Friedrich Kirchoff (Karnevalist), Thomas König (Kirmesarchitekt), Jochen Scharf (Modemann), Birgit Wanninger (RP-Redakteurin)

**Das Eis:** Eis ist noch lange nicht gleich Eis. Das sagt auch die Speiseverordnung vom 15. Juli 1993.

**Creme-Eis** muss mindestens 50 Prozent Milch enthalten; **Fruchtis** einen Fruchtanteil von mind. 20 Prozent. **Milcheis** enthält mindestens 70 Prozent Vollmilch, Farb- und Aromastoffe (Ausnahme Vanillin) sind nicht erlaubt.

rend seine Enkelin keine Glasur mehr wollte. König fand das Eis sehr cremig und schaumig. Heinemann erklärte: „Zuviel Wasser, und Wasser kostet nichts.“ Dann triffte das Eis an seinen Händen. Gab es deshalb die Servietten?

Papierkörbe waren übrigens nirgends zu sehen – mit Ausnahme vom Caldewey-Stand. Dafür waren die Portionen für 1,50 Euro bei Fischer mehr als üppig. Inge Bruch war mit den Polohemden zufrieden, die das Aushilfspersonal trug. „Viel besser als diese Tops.“ Das Eis im Hörnchen schmeckte, tropfte nur wenig.

Perfekte Präsentation bei Caldewey. Alle waren begeistert, bis auf Julina: „Ich kann nicht mehr.“

Bei der Auswertung im französischen Dorf war den Testern die Weinschorle zu süß. Erst der herzhafte Flammkuchen neutralisierte die Geschmacksnerven.

### Schmitz

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,50 €

### Coldewey

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,70 €

## Der RP Speiseeistest



### Beckers

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,50 €

### Lafontien

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,50 €

### Nagel

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	2,00 €

### Krenz

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,30 €

### Fischer

Auswahl	
Service	
Ambiente	
Präsentation	
Hörnchen	
Schokoglasur	
Schmelz	
Eis	
Preis	1,50 €