

Statt Hustensaft ein Gundermann-Eis

Remshalden Die Eisdiele Bruna setzt auf außergewöhnliche Sorten und Bioware – und sucht dringend eine neue Bleibe. *Von Annette Clauß*

Eine Eisdiele in Afrika – das ist der große Traum von Angelika Bruna und Michael Schmidt. Die beiden Schorndorfer wissen genau, wo sie ihre kalte Köstlichkeit am liebsten verkaufen würden: in der Stadt Hermanus, die 130 Kilometer östlich von Kapstadt liegt und als die „Stadt der Wale“ gilt. „Oben am Berg eine Eistheke und unten am Meer singen die Wale“, schwärmt Angelika Bruna, die sich in die Gegend verliebt hat. Doch der Traum ist einer geblieben: „Es ist schwer, eine Aufenthaltsgenehmigung zu bekommen.“

Und so haben sich die passionierten Eismacher, die zuvor als Integrationsfachkraft und in der Werbung gearbeitet haben, letzten Endes nicht am Atlantik, sondern lediglich ein Stück weit die Rems hinauf, in der Grunbacher Bahnhofstraße, niedergelassen. „Wir haben gedacht: dann bringen wir halt ein bisschen Afrikafeeling ins Remstal“, sagt Michael Schmidt und lehnt sich an

ein Kissen im Zebralook. Die Liebe zu Afrika zeigt sich auch in der Eistheke, bei Sorten wie Amarula, einem aus Wildfrüchten hergestellten Likör, oder der Geschmacksrichtung Tanzania-Kaffee, welche die Schorndorfer mit fair gehandeltem Kaffee aus dem Eine-Welt-Laden herstellen. Neun Sorten gehören zum Standardprogramm, darunter Klassiker wie Vanille, Schokolade oder Stracciatella. Weiteren Schleckstoff kreiert Angelika Bruna laufend neu, nach Angebot, Lust und Laune – und lässt sich überraschen, wie Lavendeleis, Quark-Rosen-Eis, Mango-Avocado oder die neueste Schöpfung aus gerösteten Kürbiskernen ankommt. Auch Riesling und Schwarzbier hat die Bruna-Belegschaft zu erfrischend-berauschenden Sorbets verarbeitet.

„Einfach Pulver in die Eismaschine streuen ist langweilig“, finden die zwei, die sagen: „Wir wollen ein gesundes Eis machen. Sorten wie Blauer Engel gibt es bei

uns nicht.“ Keine Farbstoffe, keine Aromastoffe, Zutaten aus der Region und dem Bioladen, möglichst der Saison entsprechend, und Zucker nur so viel, wie unbedingt nötig – so mancher Kunde erlebt da sein eiskaltes Geschmackswunder. Es gebe Leute, die sich bitterlich über das Bruna-Eis beschwerten, erzählen die beiden und lachen – nämlich weil ihnen kaum noch ein anderes Eis so richtig schmecke.

Andererseits tut häufig Aufklärung not: „Am Anfang haben wir unseren Kunden erst mal erklären müssen, dass Vanille nicht gelb, sondern schwarz ist“, erzählt Michael Schmidt. Für die Eisherstellung verwendet er einen Pürierstab, der einer großen Bohrmaschine ähnelt, dann kommt der Mix in eine Eismaschine, welche die Ausmaße einer Waschmaschine hat.

Doch bis es so weit ist, gibt es viel zu tun. Die Früchte müssen geschält, zerschnippelt, entkernt, püriert, gemörsert und manchmal auch noch gekocht werden. Besonders aufwendig ist die Herstellung von Gundermann-Kräutereis. „Ein Saugegeschäft“ sei das, sagt Bruna: „Jedes Blättchen muss man anschauen.“ Dafür schmeckt das Eis aus dem wuchernden Kraut, das viele Gartenbesitzer nervt, aber auch schweinelecker. Bruna weiß sogar von Kunden, „die jetzt in die Eisdiele statt die Apotheke gehen. Gundermann hilft zum Beispiel bei Bronchitis.“

Wer sich aus gesundheitlichen oder genießerischen Gründen ein Bruna-Eis gönnen will, kann das bis einschließlich Freitag, 29. Juni, 19 Uhr, tun. Dann geht die Bioeis-Ära in Grunbach zu Ende. Die Miete sei zu hoch, sagen Bruna und Schmidt, die eine neue Bleibe „zwischen Schorndorf und Stuttgart“ suchen. „Uns gibt es auf jeden Fall wieder“, beruhigen sie ihre Kunden, die sich derzeit einen Notvorrat in die mitgebrachten Tuppereschüsseln füllen lassen.

// Mehr im Internet unter www.bruna-natürlich-eis.de



Bis das Eis aus der Maschine kommt, hat Michael Schmidt viel zu tun. Foto: Gottfried Stoppel