

Ca 'D' Oro – das etwas andere Eiscafé

Ca 'D' Oro hat jetzt Spargeleis im Angebot

Schlüchtern (KaS/eva). Ehrliche Handwerksarbeit ist selten geworden in der Lebensmittelbranche.

Umso schöner, wenn es noch Familienbetriebe wie das Ca 'D' Oro in Schlüchtern gibt, wo man den Anspruch hat, Eiscreme von höchster Qualität herzustellen. Hier werden keine Fertigprodukte oder „natürliche“ Aromastoffe verwendet. Als Zutaten kommen frische Früchte, echte Vanilleschoten, Haselnüsse aus dem Piemont oder auch mal selbst gezupfte Rosenblüten vom heimischen Garten zum Einsatz. Und sämtliche Ingredienzien wie Liköre, Toppings, das handgepresste Quittenmark oder der kandierte Ingwer werden in einem aufwändigen Prozess selber hergestellt. Das ist man der Familienehre schuldig: seit vier Generationen sind die Santinis Eismacher. Die vom Urgroßvater begonnene Tradition – er gründete

das Café Quadri am Markusplatz in Venedig – wurde stets behutsam weiterentwickelt. Heute hat man im Ca 'D' Oro die Qual der Wahl aus 60 verschiedenen Eis-Sorten, von denen etwa 20 täglich wechselnd im Angebot sind. Zu den derzeitigen Highlights zählt das Spargeleis. Was zunächst wie ein Widerspruch klingt und eine Besonderheit in deutschen Eisdielen darstellt, entpuppt sich als wahrer Gaumengenuss. Bester weißer Spargel aus lokalem Anbau wird per Hand geschält, in Stücke geschnitten und weich gekocht. In Kombination mit Milch, Sahne und Zucker entsteht ein cremiges Eis, bei dem das herzhafteste, zugleich feine und keineswegs dominante Aroma des Spargels wunderbar mit den übrigen Zutaten harmoniert. Die KaS-Redaktion hat das neue Produkt getestet. Unser Tipp: Den eigenen Geschmacks-Horizont erweitern und ausprobieren.