

Zum Dahinschmelzen



Wenn es um zartschmelzende Köstlichkeiten geht, ist Christian Fischer ein echter Experte. Genießen ist sein charmantes, kleines Eisgeschäft direkt am Wolfgangsee längst ein Begriff. Mit seiner im letzten Jahr fertiggestellten neuen Produktionsstätte denkt Christian Fischer auch schon an die nächste Generation von Eis-Experten. UNSA OANS hat mit dem 55-Jährigen über Eisklassiker und neue Kreationen gesprochen, über Höhen und Tiefen in der Selbstständigkeit und vor allem: über seine eiskalte Leidenschaft zum Gelato!



Lieber Christian, wie kommt man eigentlich dazu, Eishersteller zu werden?

Wir haben schon immer Eis gemacht. Mein Vater und meine Tante haben damit im Restaurant begonnen. Von ihnen habe ich gelernt und die Kunst über die Jahre hinweg perfektioniert. Es sind mittlerweile sicher schon 40 Jahre, dass wir Eis herstellen! Mittlerweile ist das Eismachen zu meiner Leidenschaft geworden und ich habe nach dem Verkauf meines Restaurantbetriebs eine neue Firma gegründet, die Fischer „Das Eis“ GmbH. Heute bin ich sehr stolz darauf, wie sehr unser Eis von den Kunden geliebt wird. Mittlerweile sind auch meine Tochter und mein Schwiegersohn eingestiegen. Das freut

mich natürlich sehr, denn die Tradition soll ja in der nächsten Generation weitergeführt werden.

Was ist deiner Meinung nach das Wichtigste an Eis?

Wir verwenden für unser Eis Salzburger Vollmilch und Schlag, während die Rohstoffe aus dem Gelati-Land Italien stammen. Im Laufe der Jahre haben wir unsere eigenen Rezepte entwickelt und ständig verbessert. Für uns ist es wichtig, nach dem Motto zu arbeiten, dass man nur das herausbekommt, was man hineingibt. Deshalb verwenden wir ausschließlich hochwertige Rohstoffe und Produkte, die in unserem neuen Produktionsraum verarbeitet werden. Hygiene ist

bei der Herstellung von Speiseeis von größter Bedeutung. Deshalb haben wir viel Geld in die Hand genommen, um einen modernen Produktionsraum zu schaffen und so für die Zukunft gerüstet zu sein.

Ihr bietet viele verschiedene Eissorten an. Welcher ist dein persönlicher Lieblingsgeschmack und warum?

Wir haben eine große Auswahl auf unserer Liste und hoffen, dass für jeden etwas dabei ist. Unsere Vitrine umfasst 24 Sorten, aber meine persönlichen Lieblingsarten sind Cookies, Erdnuss-Schoko, Mango, Topfen-Lavendel und Linzerschnitte.





Und welche ist die ungewöhnlichste Eissorte, die ihr anbietet oder an der ihr arbeitet?

Wir experimentieren gerne mit neuen Geschmacksrichtungen. Dieses Jahr haben wir beispielsweise Topfen-Lavendel, Lingerschnitte und Sachertorte im Angebot. Neu sind auch Messino, das ist mit Orangen-Schokolade-Geschmack, und Yogurette mit Erdbeere, Joghurt und Schokolade.

Welche sind die beliebtesten Sorten?

Klassiker wie die Kaisermischung, also Erdbeere, Schoko und Vanille, Schwarzwälder

Kirsch, Nussorten, Zitrone, Mango, Stracciatella und Cookies sind Dauerbrenner und immer sehr beliebt.

Ihr habt eine Eisdele direkt am See – was verbindet du persönlich mit dem Wolfgangsee?

Der Wolfgangsee ist meine Heimat, ich würde nirgendwo anders leben wollen. Ich habe dort meine Kindheit verbracht und 35 Jahre in unserem damaligen Restaurant gearbeitet, davon 20 Jahre selbstständig. Meine Wurzeln liegen in der Gastronomie, aber mittlerweile habe ich mein Geschäftsfeld geändert und mich auf Eis spezialisiert. Wichtige Entscheidungen in der



Vergangenheit haben den Weg für die Zukunft und die Nachfolge geebnet.

Was kannst du uns über eure neue Produktionsstätte erzählen?

Wir haben im Herbst 2022 mit dem Bau unseres neuen Produktionsraums begonnen, der im Mai 2023 fertiggestellt wurde. Alles wurde von Grund auf neu errichtet, angefangen bei Böden und Wänden bis hin zu Installationen wie Waschstraßen, Elektrizität, Kühl- und Tiefkühlhaus sowie zusätzlichen Maschinen. Insgesamt haben wir nochmal 500.000 Euro investiert, um für die Zukunft gut gerüstet und auch in der Lage zu sein, unser Eis an Hotels und gastronomische Betriebe zu liefern.



Welche Vorteile hat es für euch, mit einer regionalen Bank wie der Raiffeisenbank zusammenzuarbeiten?

Wir haben in der Vergangenheit Höhen und Tiefen erlebt, insbesondere durch die Verschuldung unseres damaligen Restaurants nach einem großen Umbau im Jahr 1996. Als ich das Restaurant dann 2001 von meinem Vater übernommen habe, haben wir mit der Raika St. Gilgen zusammengearbeitet und auch schwierige Zeiten gemeistert. Ich bin immer sehr froh gewesen, dass wir mit unserer regionalen Bank zusammenarbeiten – hier kennen wir die Mitarbeiter gut, bis hin zur Geschäftsführung. Der persönliche Umgang und die Per-

sönlichkeiten, mit denen man zu tun hat – das ist einfach sehr wichtig. Die Raika St. Gilgen hat uns immer unterstützt und hat immer zu uns gehalten, auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Und dafür sind wir sehr dankbar.

Wenn du in die Vergangenheit reisen könntest, welche historische Persönlichkeit sollte euer Eis probieren und warum?

Durch die Nähe zu Bad Ischl glaube ich, dass der Kaiser mit seinem Gefolge schon großer Fan unseres Eises gewesen wäre.

Vielen Dank für das Gespräch!

