

Kalte Leidenschaft

Martosca Speiseeismanufaktur GmbH aus Nürtingen: Speiseeis ohne künstliche Zusätze und Aromen

Seit 2008 betreiben Martina und Oscar Slis ihre Speiseeismanufaktur Martosca in Nürtingen in der Region Stuttgart. Hohes Qualitätsniveau und sorgfältige Handarbeit gehören für die beiden ebenso dazu wie die über Generationen entwickelten und verfeinerten italienischen Rezepte, die auch heute noch die Basis für ihre kalten Spezialitäten sind. Das Speiseeis ohne künstliche Zusätze und Aromastoffe – einige Sorten sind für Veganer und Allergiker geeignet – gibt es im Groß- und Einzelhandel und in der Gastronomie. Acht Mitarbeiter stellen in einer Schicht bis zu 6.500 Verpackungseinheiten Erdbeer-, Mango-, Haselnuss-, Cassis-, Schokokeks- oder Vanilleeis her.

Die tropisch-heißen Temperaturen im Juli bescherten Deutschlands Eisdienbetreibern lange Schlangen und gute Umsätze. Auch industriell hergestelltes Eis fand regen Absatz – zeitweise waren die Kühlregale im Einzelhandel wie leergefegt. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Speiseeis in Deutschland liegt seit Jahren konstant bei acht Litern, wovon 80 Prozent auf industriell hergestellte Produkte entfallen. Handwerkliches Eis, wie es früher noch in vielen Eisdien Deutschlands produziert wurde, sucht man in den Kühlregalen der Supermärkte oft vergeblich. Umso erfreulicher ist es, dass das noch immer in liebevoller Handarbeit hergestellte Eis der Speiseeismanufaktur Martosca aus Nürtingen in der Region Stuttgart bei immer mehr Lebensmitteleinzelhändlern in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu finden ist – obwohl es teurer ist als Industrieprodukte. Warum viele Menschen sein Eis bevorzugen, weiß Oscar Slis, Eismacher und Geschäftsführer bei Martosca – der Name setzt sich aus den jeweils ersten vier Buchstaben von Martina und Oscar zusammen – genau: „Wir verwenden bei der Herstellung nur feinste, frische Zutaten, die wir bis zu 90 Prozent von regionalen Erzeugern beziehen. Außerdem arbeiten wir ohne

Geschmacksverstärker und Aromen nach unseren über mehrere Generationen entwickelten und verfeinerten Rezepten, das schmeckt man einfach.“

Aus den Dolomiten nach Wendlingen

Oscar Slis' Vater, der einer der berühmten Eismacherfamilien aus dem Val di Zoldo in den südlichen Dolomiten entstammte, hatte zehn Jahre lang als Eismacher in Brasilien gearbeitet. In den frühen 1960er-Jahren brachte er seine italienischen Eisrezepturen mit nach Deutschland und betrieb bald mehrere Eiscafés in Wendlingen bei Stuttgart. Sein Sohn Oscar, der von klein auf in den elterlichen Betrieben mitgearbeitet hatte, und dessen Frau Martina übernahmen diese Eisdielen in den 1990er-Jahren.

Geschmack und Konsistenz der Slis'schen Eissorten wurden schnell auch über die Region hinaus berühmt, sodass das Ehepaar beschloss, das Eismachen im größeren Umfang zu bereiben. Im Jahr 2008 verkauften sie die Eisdielen und gründeten die Martosca GmbH in Nürtingen. „Die Geschäftsidee war, größere Mengen unseres Eises herzustellen und zu vertreiben – weiterhin handwerklich und ohne Geschmackseinbußen, aber auf größeren Maschinen“, erklärt Oscar Slis. „Uns ist der klassische handwerkliche Luftaufschlag wichtig – im Gegensatz zur Industrie, wo dem Eis so viel Luft beigemischt wird, um es cremiger zu machen, dass ein Liter schließlich nur noch 500 Gramm wiegt.“ Bei Martosca werden nur frische Zutaten wie Milch, Sahne, Butter und Joghurt verwendet – und ein Liter Eismasse wiegt am Ende immer noch 850 Gramm.

Das erste Jahr nach der Gründung war für Martosca recht schwierig, denn obwohl Geschmack und Qualität der Eiscreme unbestritten hervorragend waren, gelang es nicht aus dem Stand, die benötigte Vertriebsstruktur zu schaffen. Letztlich war es eine Frage der Zeit und heute hat sich Martosca längst gut am Markt etabliert. Neben den hervorragenden Zutaten sind die speziellen Familienrezepturen aus Italien und die große Leidenschaft der Eismacher das Geheimnis des Erfolgs.

70 Prozent Fruchtanteil im Mangosorbet

Neben den klassischen Milchspeiseeissorten wie Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt und Vanille aus echter Madagaskar-Bourbon-Vanille hat die Nürtinger Eismanufaktur auch viele Fruchtsorbets im Sortiment. „Bei uns schmeckt man die eigentliche Frucht immer heraus, wir können uns damit brüsten, den höchsten Fruchtanteil in Sorbets am Markt zu haben“, sagt Oscar Slis stolz. „Zudem sind unsere Sorbets lactose- und glutenfrei und vegan. Dass sie frei von synthetischen Farb- und Aromastoffen sind, versteht sich von selbst.“

Die Zutaten für die Erdbeer-, Himbeer- und Cassissorbets stammen von heimischen Obstbauern, die Zitronen und Blutorangen für die säuerlicheren Sorten kommen als Direktsaft aus Sizilien. Einzig die Bananen für die Bio-Eigenmarke werden als ganze Früchte geliefert, geschält, püriert und sofort verarbeitet. Milch, Sahne, Butter, Joghurt und Zucker stammen zu 90 Prozent von regionalen Erzeugern.

Neben den eigenen Sorten für den Einzelhandel fertigt Martosca inzwischen auch für andere Hersteller, Eisdielen und die Gastronomie. Im Repertoire sind – inklusive diverser Sommer- und Wintersorten und einiger Eistorten – 40 Sorten. Sie werden in Bechern zu 150, 400 und 500 Millilitern angeboten, Eisdielen und Restaurants bekommen ihr Eis in praktischen Einweg-Kunststoffbehältern im Stahl-Look.

Neuer Trend: funktionales Mehrwert-Eis

Derzeit beschäftigen Martina und Oscar Slis acht Mitarbeiter, darunter einen Lebensmitteltechnologen und mehrere Konditoren. In einer Schicht können bis zu 6.500 Stück 500-Milliliter-Eisbecher hergestellt werden, die dann bereits einen Tag später in ein großes Zwischenlager transportiert, kommissioniert, verpackt und auf die verschiedenen Destinationen verteilt werden. „Mit den drei Säulen Einzelhandel, Gastronomie und Eigenmarken sind wir sehr gut aufgestellt, wobei der Einzelhandel, der ganzjährig Eis von uns bezieht, die besten Umsätze generiert“, erklärt Oscar Slis. Als vierte Säule soll in absehbarer Zeit das so genannte funktionale Mehrwert-Eis hinzukommen. Es wird vegan, allergenarm und mit natürlichen Zusätzen angereichert sein, die für einen gesunden Organismus förderlich sind. Das können beispielsweise biologisch aktive und aus der Natur gewonnene

Inhaltsstoffe mit medizinisch-therapeutischem Nutzen sein. „Wir merken, dass Verbraucher ihre Einkaufsphilosophie ändern, sie kaufen bewusster und nachhaltiger, zunehmend auch vegetarisch oder vegan ein“, so Oscar Slis. „Unsere neuen Sorten berücksichtigen genau das, denn wir sehen unser Eis nicht zuerst als Nahrungsmittel, sondern als ein ehrliches qualitativ hochwertiges Lebensmittel.“

zk-som

Martosca Speiseeismanufaktur GmbH

Sitz: Nürtingen

Gründung: 2008

Mitarbeiter: 8

www.martosca.com

[Umfang: ca. 6.500 Zeichen]

Digitale Fotos können angefordert werden bei Zeeb Kommunikation, Tel. 0711-60707-19, info@zeeb-kommunikation.de oder Download unter <http://presseservice.region-stuttgart.de>

Herausgeber:

Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH
Helmuth Haag
Friedrichstraße 10, 70174 Stuttgart
Tel. 0711-22835-13, Fax 0711-22835-888
E-Mail helmuth.haag@region-stuttgart.de

Kontakt, Redaktion:

Zeeb Kommunikation GmbH
Sonja Madeja, Hartmut Zeeb
Hohenheimer Straße 58A, 70184 Stuttgart
Tel. 0711-60707-19, Fax 0711-60707-39
E-Mail info@zeeb-kommunikation.de

Martosca Speiseeismanufaktur GmbH:

Oscar Slis (Geschäftsführer), Max-Eyth-Straße 11, 72622 Nürtingen, Tel. 07022-308953, Fax: 07022-308952, E-Mail: o.slis@martosca.com, www.martosca.com