



IL BUON GELATO KÜHLGENUSS HAUSGEMACHT

Gibt es einen Traumberuf?

Im Sommer ist es sicher der des Eisverkäufers. Darin sind sich nicht nur Kinder einig. Denn wer liebt nicht den kühlen Genuss, der so erfrischend auf der Zunge schmilzt? Antonio De Faveri hat das Glück und lebt seinen Traum. Er kam als Gelatiere vor über 20 Jahren nach Deutschland und seit 2003 betreibt er seine Eisdiele in Berchtesgaden. Sie liegt an der Maximiliansstraße gleich am Franziskanerplatz, gegenüber der gleichnamigen Kirche.

Der gebürtige Italiener, der von allen nur Antonio genannt wird, hat sich ganz dem Eis verschrieben und ist Gelatiere aus Passion. „Ich liebe den Kundenkontakt und die leuchtenden Kinderaugen, die vor meiner Theke die bunten Eissor-

ten bewundern.“ Doch nicht nur Kinderaugen fangen angesichts der cremigen Eisberge zu leuchten an. Auch die Erwachsenen lieben sein herrliches Eis. Insgesamt 25 verschiedene Sorten hat Antonio im Angebot. Besonders beliebt ist Milchspeiseeis. Aber auch Fruchtessorten haben bei Groß und klein ihre Liebhaber. Längst über die Grenzen Berchtesgadens hinaus ist Antonio De Faveri für sein leckeres, cremiges Eis bekannt. Im Hochsommer, wenn viele Gäste den historischen Markt besuchen, entdecken sie auch die kleine Eisdiele, und es bildet sich schnell eine lange Schlange vor seinem Geschäft. Glückliche Kunden, die eine süße, kühle Erfrischung ergattert haben, schlendern dann genüsslich die nahegelegene Sonnenpromenade entlang oder rasten auf den zahlreichen

Banken und genießen den atemberaubenden Blick auf den sagenumwobenen Watzmann.

Einheimische Stammkunden und Neukunden von weiter weg sind sich einig, dass Antonio das beste Eis weit und breit herstellt. „Ich freue mich sehr, dass viele Kunden immer wieder kommen und ich danke ihnen dafür.“ Das Geheimnis seines guten Eises liegt sicher in der traditionellen Herstellung. „Ich verwende ausschließlich Milchprodukte der heimischen Molkerei sowie frische Früchte. Farbstoffe und künstliche Aromen kommen bei mir nicht ins Eis!“ Ganz nach Bedarf und Nachfrage stellt er das Eis in seinem Geschäft unter streng hygienischen Bedingungen her. „Früher dauerte das viele Stunden“, er-



innert er sich. Doch De Faveri investiert ständig neu in moderne Technik. Seine Edelstahlmaschinen liefern nach acht bis zehn Minuten einen Behälter kühles Speiseeis. Fruchtige Frische ist damit garantiert und für stetigen Nachschub auch an den heißesten Tagen ist gesorgt.

Traditionell ist sein Geschäft auf den Straßenverkauf ausgerichtet. Neben Eiskugeln gibt es im 'Il Buon Gelato'

Milchshakes und andere Eisspezialitäten, wie Spagetti-Eis, Wundertüte oder Früchte- und Erdbeerbecher. Und wer es lieber heiß mag, bekommt einen frisch gebrühten italienischen Espresso oder Cappuccino an einem der Stehtische im Laden serviert. Oder einen Coffee to go für unterwegs. Das Gen, gutes Eis zu machen, steckt übrigens in der Familie: Antonios Brüder betreiben ebenfalls erfolgreich Eisdielen in Deutschland.



IL BUON GELATO

Antonio De Faveri
Maximilianstraße 16
83471 Berchtesgaden

Telefon:
08652 976971

Öffnungszeiten:
Mitte Februar bis Mitte Oktober täglich von
9:30 - ca. 22:00 Uhr

