



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 Eisdielen 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 Kinder-
augen fangen angesichts der cremigen
Eisberge zu leuchten an. Auch die Er-
wachsenen lieben sein herrliches Eis. In-
sgesamt 25 verschiedene Sorten hat An-
tonio im Angebot. Besonders beliebt ist
Milchspeiseeis. Aber auch Fruchtessor-
ten haben bei Groß und klein ihre Lieb-
haber. Längst über die Grenzen Berch-
tesgadens hinaus ist Antonio De Faveri
für sein leckeres, cremiges Eis bekannt.
Im Hochsommer, wenn viele Gäste den
historischen Markt besuchen, entde-
cken sie auch die kleine Eisdielen, und es
bildet sich schnell eine lange Schlange
vor seinem Geschäft. Glückliche Kunden,
die eine süße, kühle Erfrischung ergat-
tert haben, schlendern dann genüsslich
die nahegelegene Sonnenpromenade
entlang oder rasten auf den zahlreichen

Banken und genießen den atemberau-
benden Blick auf den sagenumwobenen
Watzmann.

Einheimische Stammkunden und Neu-
kunden 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 Ge-
heimnis seines guten Eises liegt sicher
in der traditionellen Herstellung. „Ich
verwende ausschließlich Milchproduk-
te der heimischen Molkerei sowie fri-
sche 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

