

Ragazzi, andiamo a prendere un gelato! - Lasst uns Eis essen gehen!

Was passt besser zu dieser heißen Jahreszeit als eine Kugel Eis? Doch wie genau wird die wunderbare Erfrischung für den Sommer genau hergestellt? Dieser Frage wollten wir Italienisch-Schüler der 10a auf den Grund gehen.

Zusammen mit unserer Italienisch-Lehrerin Frau Recchia gingen wir am Dienstag, den 9.7.2019, zur Eisdiele *Gelateria Cortina*, um Antworten auf unsere Fragen zu bekommen.

Als wir in der *Gelateria* ankamen, wurden wir herzlich von der aus Sizilien stammenden Chefin begrüßt – natürlich auf Italienisch.

Durch ihren deutschen Ehemann wurden wir in die Kunst des Eismachens eingeführt und lernten dabei auch noch ein bisschen Italienisch, denn die Führung und die Erklärungen fanden auf Deutsch und Italienisch statt.

So erfuhren wir unter anderem, dass genau das Eis, das wunderschön cremig und in riesengroßen Haufen in den Vitrinen aufgehäuft ist, jenes ist, das den meisten Luftanteil und definitiv zugesetzte Stabilisatoren hat und somit den geringeren Anteil an „richtigem“ Eis. Wir aßen also zugegeben immer das falsche Eis... werden das aber ab sofort nie mehr tun, *promesso!*

Nachdem wir als frischgebackene *gelatai* aus dem Eislabor heraustraten, durften wir das selbstgemachte Eis (wir haben *fragola*, also Erdbeereis, produziert) nun auch probieren: Es war wunderbar rosafarben, duftete nach Erdbeeren und schmeckte einfach *buonissimo!*

Wir stellten an diesem Vormittag mal wieder fest, wie froh wir sind, Italienisch am Celtis gewählt zu haben, weil Italien so viele interessante und leckere Dinge zu bieten hat.

Annika Memmel und Klara Rottenberger (10a)

