

## 5 Eisdiele in der Toskana, die du unbedingt besuchen musst



Standen wir nicht alle schon mal vor einer Eisdiele und haben die verschiedenen Sorten begutachtet wie Farben auf einer Malpalette? Aber statt einer Leinwand haben wir Waffeln und Becher und die Künstler sind wir! Denn wir können die Sorten und Farben ganz nach unserem Geschmack zusammenstellen, das Auge ist ja bekanntlich mit. Eis ist zwar eine kalte Angelegenheit, aber es erwärmt unser Herz!

Auf der Suche nach original italienischem Eis und den besten Eisdiele sind wir durch die Toskana gereist und haben mehr als einen Halt in der schönen Region mit der wunderbaren Landschaft gemacht. Wir stellen dir 5 Eisdiele vor, in denen du mindestens einmal (wenn es denn dabei bleibt) gewesen sein musst. Was wäre es auch für ein Urlaub ohne ein richtig gutes Eis pro Tag?

Wenn dann noch hinter jedem Eis so viel Leidenschaft steckt wie bei diesen Eismachern, dann wird die süße Erfrischung garantiert dazu beitragen, dass der Urlaub unvergesslich wird.

### 1. Gelateria de' Coltelli – Pisa



Die Gelateria de' Coltelli in Pisa © Gelateria de' Coltelli

Los geht es mit einer Stadt an der Küste der Toskana: Pisa. Ein Muss, wenn man in dieser Region unterwegs ist. Nach einer Tour durch die Straßen der weltbekannten Stadt solltest du der historischen Eisdiele de' Coltelli einen Besuch abstatten. Hier hast du die Qual der Wahl zwischen vielen verschiedenen Eissorten, die alle ausgeklügelte Namen, aber einen natürlichen Geschmack haben. So wie Pistazie aus Bronte - eine wahre Geschmacksexplosion. Unbedingt probiert werden muss auch die Sorte Bergamotto-Dattel oder der süß-würzige Kontrast von Birne und rosa Pfeffer.

„A Serena“ ist die Eissorte, die Herr Gianfrancesco, der Besitzer, seiner Frau gewidmet hat. Ein Sahneeis, das aus Schafsricotta, Pinienkernen und Honig hergestellt wird und nicht umsonst eine der beliebtesten Sorten ist! Wenn du dir eine erfrischende Pause in der Eisdiele de' Coltelli gönnst, bleibt der schiefe Turm nicht die einzige Attraktion.

### 2. Gelateria Edoardo Bio – Florenz

## 5 Eisdiele in der Toskana, die du unbedingt besuchen musst



Immer was los in der Gelateria Edoardo Bio © Edoardo Bio

In Florenz, dem Herzen der Toskana, gibt es nicht nur Kunst und Kultur, sondern dort findet auch die Eröffnung des Eisfestivals statt. Bei einer Stadtbesichtigung kommst du nicht an der Eisdiele Edoardo Bio vorbei. Tiziana Tron und ihr Mann, die Besitzer, stellen ihr Eis unter dem Motto „Wenn es der Natur gut tut, tut es dir gut“ her. Ihr Eis ist Bio und auch die Waffeln werden selbst hergestellt.

Wir empfehlen die Sorten „Nougat nach Edoardo“, benannt nach dem Sohn der Besitzer, dem auch der Name der Eisdiele gewidmet ist. Sein Bild erscheint auch auf der Tafel zusammen mit den beiden Geschmackssorten zu Ehren der Großmütter: „Creme von Oma Rosina“ und „Zabaione von Oma Antonietta“. Außerdem kannst du hier Chianti mal anders probieren, nämlich in der Eissorte „Chianti der florentinischen Hügel“. Nach einer wunderbar erfrischenden Pause bei Edoardo Bio kannst du dann gestärkt die Stadtbesichtigung fortsetzen.

### 3. Gelateria Cassia Vetus – Terranuova Bracciolini, Arezzo



Signore Claudio überrascht in der Gelateria Cassia Vetus mit seinen Eiskreationen. © Cassia Vetus

Es geht weiter südlich in die Provinz von Arezzo, entlang der zauberhaften Weinstraße findest du dich in einem traumhaften Ort wieder. In dem Örtchen Terranuova Bracciolini musst du erstmal in die Eisdiele Cassia Vetus, wo Herr Claudio dich mit originellen Sorten überraschen wird, wie Tomatensorbet oder der Sorte „Le Picce“ mit getrockneten Feigen und Nüssen.

Hier kannst du außerdem das Mittelmeer als Eis genießen, das Geliterraneo. Eine Sorte, die überrascht, vor allem wegen des unverfälschten Geschmacks. Bei Cassia Vetus werden nur saisonale Zutaten verwendet und solche, die aus der Region stammen und manche sogar aus direktem Anbau von Herrn Claudio. Unbedingt probieren solltest du auch die Sorte des toskanischen Dessertklassikers „Vin santo e cantuccini“.

### 4. Gelateria di Piazza – San Gimignano, Siena



Hier wird Eis mit Liebe gemacht - in der Gelateria di Piazza. © Gelateria di Piazza

## 5 Eisdiele in der Toskana, die du unbedingt besuchen musst

Weiter geht's in eine der beliebtesten Provinzen der Toskana, nach Siena, und zwar in die mittelalterliche Stadt San Gimignano. Wer hier landet, kommt nicht an der Eisdiele di Piazza vorbei, des unglaublich herzlichen Besitzers Sergio Dondoli, der seit 2016 offiziell Eis-Botschafter ist. Die Eisdiele kann 11 verschiedene registrierte Sorten aufweisen, die der Besitzer als seine „Kinder“ bezeichnet.

Die erste Sorte „dolceamaro“ hat er seiner Frau und dem Leben gewidmet. Es handelt sich dabei um verschiedene Gewürze in einer süßen Creme mit Orange und Kaffee. Mehr kann man über den Geschmack nicht an Worten verlieren, denn er muss einfach probiert werden.

Zu Ehren der 50 Jahre des Vernaccia Weins, der genau hier in San Gimignano angebaut wird, gibt es die wunderbare Sorte „Champelmo“. Ein Hommage an die Produkte der Region und die Sorte, die Pampelmuse mit dem Vernaccia Sekt vereint. Die beliebteste Sorte, die auch unbedingt probiert werden muss, ist die „Creme von Santa Fina“, eine Orangencreme mit Pinienkernen aus Pisa und Safran aus San Gimignano. Alle Zutaten sind immer saisonal und die Milch für das Eis stammt von den Kühen von Herrn Sergio.

### 5. Gelateria La Svolta – Marciana Marina, Elba



Die letzte im Bunde: die Gelateria La Svolta. © Gelateria La Svolta

Zuletzt reisen wir nach Elba, dort wo ein traumhaft blaues Meer auf weiße Sandstrände trifft. In dieser paradiesischen Umgebung darf auch mal gesündigt werden und das geht am besten in der Eisdiele La Svolta

von Herrn Paolo. Hier kann man die verschiedenen Aromen der Insel probieren, eine Mischung aus Gewürzen und saisonalen Früchten.

Verführerisch ist die Sorte mit Mandeln, Birnen und Pecorino oder „Red hot“ mit Melone, Chili und Paprika. Man kann jeden Tag neue Sorten aus verschiedenen Gewürzen, Likören, Weinen, Käsesorten und viele verschiedenen Schokoladensorten entdecken. So lässt sich die Insel gleich doppelt genießen.

