

„Michele kommt!“

Sommerzeit. Wen kratzen da schon Wolken, Regen oder Temperatursturz. Sommerzeit ist „Eis“-Zeit. Schoko, Vanille, Sonnenblume, Holunderblüte, Waldmeister, Tiramisu oder Vanivoca: Michael Schröder alias „Gelato Michele“ aus Bockhorn hat sie alle. An seiner rollenden Eisdiele drängeln sich jetzt Deutschlands Leckermäulchen ...

VON MANFRED EICKHOLT

Ein Klassiker. „Ich möchte eine Kugel Erdbeereis in der Waffel“, sagt die jugendliche Kundin. „Tut mir leid, Erdbeere ist ausverkauft“, bedauert der Eisverkäufer. „Gut – dann nehme ich einen Becher.“

So ist das, wenn Mensch in hibbeliger Erwartung der kalten Köstlichkeit unter Konzentrationschwund leidet. Wenn die Vorfreude die Synapsen verschnürt, der imaginäre Geschmack von Zitrone, Schokolade und Philadelphia-Honig-Cranberry das Hirn lahmlegt. Michael Schröder kennt das. Wenn er die Klappe aufmacht, dann werden aus Vorstandschefs kleine Buben, aus gesitteten Akademikern alberne Schleckermäuler, aus introvertierten Zeitgenossen jubelnde Kasper mit Hang zum Entertainer. Da lassen Penäler die Reifeprüfung sausen und Abteilungsleiter die nächste Stufe auf der Karriereleiter. „Michele kommt!“ Dieser Ausruf eint Alt und Jung.

Eis. Hinter der Klappe des rollenden Hightech-Verkaufswagens aus der Heide lauern jene kleinen Sünden, die Ernährungsberater in die Sinnkrise stürzen. Die jede Diät in die Tonne kloppen. Die der eigentliche Grund dafür sind, warum wir überhaupt auf diesem Erdball aushalten.

„Bei mir haben sie alle gute Laune“, weiß Michael Schröder alias „Gelato Michele“ (sprich: Dschelato-Mikele). Der 48-Jährige aus der Walsroder Ortschaft Bockhorn macht Menschen glücklich. Ganz gleich, ob sie erst ein paar Monate auf der Welt sind und Eis vor allem dazu nutzen, diverse Körperpartien und die komplette Kleidung inklusive Teddy einzusauen. Oder ob sie in einem reifen Alter sind, in dem der Zahnersatz die Vielfalt der kulinarischen Genüsse stark einschränkt. Eis geht immer.

„Da streiten sich die Gelehrten noch“, antwortet Schröder auf die Frage, wer Speiseeis denn nun erfunden hat. „Die Chinesen oder die Italiener.“ Weil spätestens seit den 1970er Jahren kein Mensch in Deutschland die kalten Leckereien mit den Chinesen in Verbindung bringt, sondern mit Italienern, ist aus Michael „Michele“ geworden. Im 270-Seele-Dorf nennen ihn alle so, im Umkreis auch. „Ich bin bekannt wie ein bunter Hund.“ Ein anderer Name hätte irgendwie auch keinen Sinn gemacht: „Schröders Eisparadies ist nicht der Renner“, hat der Bockhorner auch den Blick fürs Marketing. Deshalb steht auf der Rückseite der Dienst-T-Shirts

neckisch die Aufforderung „Leck mich!“

„Der Italiener“ ist der einzige seiner Zunft weit und breit. Als rollender Eisverkäufer hat er praktisch keine Konkurrenz. Freizeit auch nicht. „Ich muss weiter!“, ruft er noch, lässt die Seitenklappe des Verkaufswagens hinabgleiten und startet den Motor. Schnell, schnell. Die nächsten Ausgehungererten warten schon.

Staus sind die Hölle, Baustellen ebenfalls. „Und eine Vollbremsung ist tödlich“, weiß Schröder, dass nach einem zu spontanen Stillstand sortieren und aufräumen angesagt ist. Und Zeitnot.

Bis zu 30 Stopps am Tag sind keine Seltenheit. 7 Uhr einladen, das dauert etwa eine Stunde. Ware kontrollieren, Waffeln zurecht rücken, Eisbecher positionieren, Wechselgeld einsortieren. Dann ab 9 Uhr quer durch die Region fahren, Schulen und Betriebe ansteuern, Wohnsiedlungen, bekannte Treffpunkte in kleinen Orten ohne feste Eisdiele. Abends kommen große Feste dazu, manchmal auch Privatveranstaltungen. „Michele“ ist im ganzen südlichen Heidekreis auf Tour, Abstecher nach Verden und Rotenburg gibt's auch. „Michele kommt“, ruft das Volk der Speiseeis-Fans.

Wo „Michele“ anhält, wird der Eiswagen zum Mittelpunkt. „Blödes Wetter“, unkt eine Mitvierzigerin und bestellt eine Kugel extra. Sommerfustbewältigung. Grundbericht Schröder aber nicht schocken. „Läuft schon.“ Je heißer, desto Eis: Diese Formel kommt der Branche trotzdem immer wieder in den Sinn. Weiche, Wolke! Gottlob lässt sich kaum jemand davon abhalten, zu schlecken, kleckern und den klebrigen

... darf ich auch'n Eis ohne Euro?

Kunde am Eiswagen (5 Jahre)

Rest von den Fingern zu rubeln: Sommer ist Sommer. Pausenlos klingelt unterwegs das Telefon, neue Termine werden vereinbart. Immerhin gilt es zwei Verkaufswagen und ein Gespann mit Anhänger zu koordinieren. „Da hab' ich tausend Sachen im Kopf.“ Einparken, Motor aus, Seitenwand hoch. Dann kreist wieder der Portionierer, Grüner Apfel mit Eierlikör-Nougat, Cookies (der Renner am Walsroder Gymnasium), Schwarzwälder-Kirsch und Spekulatius.

Abends ausladen, eine Stunde etwa, putzen – nochmal eine Stunde. Keine Lindenstraße, kein Tatort. „Das geht sieben Tage die Woche so, mindestens zwölf Stunden am Tag“, weiß „Michele“ seit 2009. Solange rollt der Gelato-Express schon. Im Sommer findet Privatleben nicht statt. Freunde müssen häufig ohne Anke und Michael Schröder feiern. Gartenarbeit? Wann denn ...

„Darf ich auch'n Eis ohne Euro?“, blinzelt ein fünfjähriger Steppke, und „Michele“ kann nicht anders. Der Zwerg kriegt seine Portion. „Ich lass mich nicht lumpen“, sagt Michael Schröder. Schon gar nicht, wenn ein junger Fan mit dieser originellen Formulierung daherkommt.

So kennen ihn die Leute. Hunde bekommen bei ihm

immer eine Kugel Vanilleeis gratis. Und wer durch ungeschickte Bewegungen Verluste beklagt, wird entschädigt. Zartschmelzende Himbeereiskugeln, die sich unvermittelt selbstständig machen und dann brutal aufs Pflaster klatschen, können die Seele eines Menschen schwer belasten. Vor allem bei großer Hitze. „Wenn eine Kugel runterfällt, kriegt der Kunde 'ne Neue. Das läuft unter Kulanz.“

Michael und Anke Schröder können aber nicht immer barmherzige Samariter spielen. Speiseeisherstellung und -verkauf sind ein knallhartes Geschäft, das die Existenz der beiden sichern

muß. „Reich wird man davon nicht. Aber glücklich“, fasst der gelernte Bäckermeister zusammen. Ohnehin funktioniert das alles nicht als Job, schon wegen der hohen Stundenzahl. „Ich verkaufe Eis und verschenke Lebensfreude“, erklärt der Bockhorner seine Einstellung zum Beruf. Zur Berufung.

Viel Idealismus spielt mit, seit der gelernte Bäckermeister 2004 begann, von Brot und Torten auf Speiseeis umzusatteln. Beim Blick auf das Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag sorgt der Spaß für eine erträgliche Analyse: „Ich habe nur nette, freundliche Leute am Wa-

gen!“ Ein Stück Lebensqualität vermitteln, das macht Freude am Beruf. Auf seiner Homepage (www.gelato-michele.de) wird er philosophisch: „Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“ weckt ein Zitat von Teresa von Ávila Interesse.

Szenenwechsel. 4 Uhr morgens. Ganz Bockhorn schläft. Ganz Bockhorn? Nein: In der Eisküche im Keller der Nummer 59 brennt schon Licht. Ehefrau Anke (48) bereitet sozusagen den Boden für einen erfolgreichen Tag. Vanille, Schokolade und Erdbeere, aber auch die anderen der rund 90 verschiedenen Sorten aus dem Sortiment

müssen hergestellt werden. 32 davon gehören immer im Verkaufswagen zum Angebot, sie wechseln ständig. 20 sind Standard, um die kommt „Gelato Michele“ nicht herum. Und immer wieder kommen neue dazu: „Die Ideen kommen aus dem Nichts.“ Gedankenblitze im Traum, plötzliche Eingebungen auf der B209 zwischen Walsrode und Bad Fallingb., „Bilder im Kopf“ unter der Dusche. Kreativität kennt keinen Feierabend.

Manche Varianten haben ihren Ursprung in Desserts, zum Beispiel Birne-Helene. Wer Sinn fürs Exotische hat, kommt voll auf seine Kosten. Holunderblüte, Vanille-Vodka-Café („Vanivoca“), Elfenbein mit Schmand, Sahne und Erdbeeren, Hafer-Honig-Himbeer, sogar gesalzene Lakritz-Eis. Sonnenblume ist sehr beliebt. Spargel nicht so. Aber auch die Traditionellen werden versorgt: „Schoko-Vanille ist ein Altenheimbecher“, witzelt der Eismann. „Und Schoko-Vanille-Erdbeere Altenheimbecher XXL.“ Die echten Fans lassen sich davon nicht abhalten und schmunzeln. „Wenn einer gar nicht weiß, was er möchte, dann kriegt er Stracciatella.“

Lockere Sprüche erwarten die Kunden schon bei „Michele“. Die gehören dazu wie der Speichel der Vorfreude, der sich bei den Süßigkeiten-Gourmets der Nation zwangsläufig bildet. Für Fans



Spaghetti-Eis gehört zu den Rennern.



„Leck mich!“ fordert das Team humorvoll zum eiskalten Vergnügen auf.

reicht schon das Motorengeräusch, das Klingeln, das Aufgleiten der Seitenwand – und das Wasser läuft im Mund zusammen. „Michele kommt!“ Tiefgekühlte Süßigkeiten in Waffel oder Becher: Da freut sich der Gaumen, Kindheits-erinnerungen werden wach und die Waage lacht sich eins.

Irgendwo zwischen Malaga, Mango und Marshmallow rumpeln die Gedanken schon wieder durch die Welt der möglichen neuen Kreationen. Kompletts abhalten fällt schwer. Denn Eis essen die Menschen ganzjährig, selbst vor Weihnachten rollt die Produktion noch einmal unter Hochdruck. Dann gehen die kalten Liter-Behälter wie warme Semmeln, dazu Eistorten und -platten. Auch bei Adventsfeiern und Festessen darf die „kleine Sünde“ nicht fehlen. Nur im Januar und Februar dürfen die beiden Schröders und ihre mittlerweile vier Aushilfen durchschauen. Die beste Nachricht: Sie alle mögen Eis, vor allem das aus Bockhorn. Trotz allem. Ein gutes Zeichen ...



Der rollende „Italiener“ aus der Heide: „Gelato Michele“ alias Michael Schröder im Verkaufswagen. Nicht nur an heißen Tagen finden die kalten Leckereien reißenden Absatz. „Ich erkenne meine Stammkunden an ihrer Lieblingsorte“, erzählt der Bockhorner. Häufig taucht er den Portionierer schon in die richtige Schale ein, wenn der Eis-Hungrige noch im Anmarsch ist. Wechselgeld liegt natürlich längst passend bereit.



Michael Schröder und seine Frau Anke stellen in ihrer „Eisküche“ im Keller ihres Wohnhauses in Bockhorn rund 90 Sorten Speiseeis her. Zwei Tricks: Beste Zutaten und penible Hygiene.