

Der Eiswagen im Retrolook kann sogar gemietet werden. Natürlich samt Inhalt. Rechts: Täglich wird Eis in der Manufaktur zubereitet.
HARTINGER (7)
KOLIBRI (1)



Eiskalt verführt

Mit Mut zum Experiment und dem Gespür für Besonderes kreieren Katarina Rankovic und ihr Team in der Eismanufaktur Kolibri in Wolfurt besondere Köstlichkeiten. Ab März ist das Kolibri auch in Feldkirch vertreten.

RUBINA BERGAUER (TEXT)
ROLAND PAULITSCH (FOTOS)

Verschiedenste Sorten Eis führen in dem kleinen Lokal in der Wolfurter Kreuzstraße in Versuchung. Cremig türmen sich kleine Berge der kalten Nascherei in der Vitrine. Kakaofarben und dick bestreut mit Schokoraspeln, weiß und gespickt mit dunkelroten Kirschen, frisches Grün dekoriert mit aromatischen Basilikumblättern oder gelb mit saftigen Mango-Stückchen – die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Das Angebot ist eine Augenweide für jede Naschkatze und weckt Erinnerungen an helle, warme Sommertage. Hinter dem Tresen steht eine jun-

ge Frau mit breitem Lächeln, „Na, was darf es sein?“, fragt sie freundlich. Bei so einer Vielfalt an süßen Köstlichkeiten fällt die Auswahl schwer. Soll es das Snickers-Eis oder das Carambana sein? Oder doch lieber eine Kugel himmelblaues Azzuro? Alles hausgemachte Kreationen von Katarina Rankovic und ihrem Team.

Ungewöhnliche Kreationen

Die 36-Jährige hat die Eismanufaktur Kolibri vor zwei Sommern von Peter Schmidhofer übernommen und ist der Tradition ihres Vorgängers treu geblieben: Speiseeis ohne Konservierungsstoffe, dafür mithilfe kreativer Rezepte und hochwertiger Zutaten herzustellen. „Ich hatte Glück, dass Peter mir mit seinem Know-how zur Seite gestanden ist und mir auch seine Rezepte anvertraut hat. Mit Denise und Manuela, zwei gelernten Konditorinnen, stehen mir zudem zwei erfahrene Fachkräfte zur Verfügung“, streut Rankovic ihren Mitarbeiterinnen Rosen. Alle teilen auch die Freude und den Mut zum Experimentieren. So entstehen in der kleinen Eismanufaktur immer wieder neue und teils ungewöhnliche Kreationen. Dazu gehören unter anderem Rosmarineis mit karamelliserten Pinienkernen sowie die Sor-

ten Cheesecake-Holunder oder Schoko-Chili, um nur wenige Beispiele zu nennen. Das Angebot variiert je nach Saison. Zur Herstellung werden bevorzugt Früchte aus biologischem Anbau sowie regionale Produkte verwendet.

Auf künstliche Aromen, Konservierungsstoffe oder Weichmacher wird im Kolibri verzichtet. Und sogar beim Zucker lautete das Motto: Weniger ist manchmal mehr. „Wenn viel frisches Obst in das Eis kommt, dann kann man mit dem Zucker etwas sparsamer umgehen. Mir persönlich ist gute Ernährung wichtig, dieser Gedanke soll auch beim Naschen nicht zu kurz kommen“, erklärt die Unternehmerin. Des Weiteren zählen auch Eistorten (auf Vorbestellung), selbst gebackene Cookies sowie Smoothies aus frischem Obst und Milchshakes zum Sortiment. Als besonderer Leckerbissen gelten ebenso die hausgemachten Dinkelwaffeln, in denen gleich mehrere Kugeln des kalten Konfekts Platz finden. „Manche kommen extra wegen unserem veganen Eis zu uns“, berichtet die Unterländerin. Denn fast alle Fruchtessorten sind ohne tierische Produkte hergestellt. Zudem gibt es samstags immer eine vegane Creme-Sorte. „Das



kommt sehr gut an. Die Nachfrage nach solchen Alternativen steigt.“

Ihre Leidenschaft fürs Herstellen von Desserts entdeckte die Lochauerin bereits als Schülerin an der HLW Rankweil. Und obwohl sie von der Idee begleitet wurde, sich irgendwann in diesem Bereich selbstständig zu machen, schlug Katarina Rankovic zunächst eine andere Laufbahn ein und wurde Lehrerin. Für zwei Saisonen brachte die 36-Jährige sogar Schule und Eisgeschäft unter einen Hut. Doch schließlich entschied sie sich dafür, ihren Beruf als Päd-