



Die beiden Fachkräfte für Speiseeis, Lisa und Marco Babuin, präsentieren stolz den neuen Automaten, mit dem sie jetzt 24 Stunden am Tag für die Gäste da sein können. Darin ist Platz für 90 Pappbecher, in denen wird das Eis samt Holzstapel (rechtes Foto) serviert.

Das Eiscafé Da Re hat einen Automaten aufgestellt, der die süße Speise auf Knopfdruck im Pappbecher serviert.

VON RALF MOHR

BOSEN | Seit Ende Oktober hat das Eiscafé Da Re in Bosen – wie die gesamte Gastronomie des Landes – wegen des Corona-Lockdowns geschlossen. Damit aber die Kunden trotzdem die Eisspezialitäten der Familie Babuin genießen können, hatte Marco Babuin die rettende Idee: „Warum bieten wir unsere Eis Kreationen nicht einfach in einem Automaten an?“ Es gibt ja im weiteren Umkreis alles Mögliche aus dem Automaten: Zigaretten, Süßigkeiten, Getränke, Milch und Milchprodukte und vieles mehr. Warum also nicht auch Speiseeis?

Gesagt war das allerdings schneller als getan. Denn einfach war den Weg zum Eis-Automaten nicht. „Erst mussten wir einen passenden Automaten finden, und wir hatten Glück, ein gebrauchtes Gerät zu einem erschwinglichen Preis kaufen zu können“, erklärt Marco Babuin, wie es losging. Damit die Eisbecher reinpassen, musste die Förderschnecke im Inneren angepasst werden.

Und wie die Pappbecher befüllen? Eine handbetriebene Wurst Füllmaschine war die Lösung. Im Drei-D-Drucker entwickelte Marco Babuin einen Abfüllstutzen. Und jetzt kann die Eismasse ganz einfach in die Becher gefüllt werden. Noch schnell einen Holzstapels als Löffel im Deckel platziert, ein Etikett draufgeklebt – und ab in den Automaten. „Wir befüllen mehrmals täglich“, betont Schwester Lisa Babuin den Anspruch auf Frische und Verfügbarkeit. „Die verwendeten Materialien der Verpackung

sind alle natürlichen Ursprungs und damit biologisch abbaubar“, weist Marco Babuin auf einen weiteren Vorteil des umweltfreundlichen Eis Genusses hin.

Mehrere Sorten stehen zur Auswahl. Es ist ein Mix aus den Standardsorten wie Schokolade, Vanille, Erdbeere und dergleichen mehr. Der Renner ist aber das selbstgemachte Spaghetti-Eis ohne Sahne. Auch vegane und Laktose freie Sorten wie veganes Erdbeereis oder auch Mango finden sich im Automaten. „Wir wechseln das Angebot ständig, sodass unsere treuen Kunden immer wieder neue Spezialitäten im Automaten finden können“, erläutert Mutter Roberta Babuin das Konzept. 90 Becher fasst der Automat.

„Unsere Gäste finden am Automaten die gleichen Eis-Rezepturen wie im Lokal“, bezeugt Marco Babuin. „Unser Angebot wird von den Kunden sehr gut angenommen“, sagt er und freut sich über die gute Resonanz.

Die Babuina sind übrigens die einzigen zertifizierten Fachkräfte für Speiseeis im Saarland, verkündet Marco Babuin nicht ohne Stolz. Beide haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt, und offenbar wissen die Kunden das auch zu schätzen.

„Es ist übrigens notwendig, dass unsere Gäste Kleingeld in Form von Münzen mitbringen, denn der Automat ist nicht für Scheine oder Karten ausgelegt“, weist Roberta Babuin noch auf eine kleine Hürde hin, die zwischen dem Wunsch und dem Eis Genuss steht. Aber das sollte für alle, die sich gerade auch im Lockdown nach original handgemachten Eispezialitäten sehnen, kein Problem sein.

