



# Eis von der Villa





*Hausgemachte Kuchen und außergewöhnliche Eiskreationen gibt es bei Familie Wallner mitten in Altusried.*

Wer jemals durch Altusried gefahren ist, kennt das Haus der Familie Wallner. Es liegt direkt an der Hauptstraße. Man fährt direkt darauf zu. Eine scharfe Kurve kurz davor verhindert, dass man hineinkracht. Auch wenn das Haus woanders stehen würde, würde es auffallen. Es ist ein über 100 Jahre altes Fachwerkhaus. In der Gemeinde ist es so bekannt, dass es sogar einen eigenen Namen hat. Das »Grotz«-Haus, benannt nach der Erbauer-Familie, kennt hier jeder.

*Aus »Grotz-Haus« wird »Villa Wallner«*

Seit zwei Jahren hat es einen neuen Namen: »Villa Wallner«. Matthias Wallner gibt zu, dass das Wort »Villa« auf seinem Mist gewachsen ist. Aber wir sind seiner Meinung: Ein so prächtiges Haus darf ruhig als Villa bezeichnet werden. Er und seine Frau haben das Haus gekauft und sieben Monate lang renoviert. Fast alles in Eigenleistung. Nur einen Elektriker und Installateur mussten sie ins Haus bestellen. Bei alledem blieb Zeit, die kleine Backstube auf der Rückseite des Hauses in Betrieb zu nehmen. Denn: Vorne ist das Haus was fürs Auge. Hinten was für den Gaumen. Wenn die Sonne scheint, verkauft die Familie hier Eis.

Den kleinen Nebenraum haben die Vorbesitzer in den 50er-Jahren angebaut. Einige Jahrzehnte lang beherbergte der Raum

eine kleine Bäckerei. Der Raum war für Familie Wallner ein Grund, das Gebäude zu kaufen. Die junge Familie suchte eine Möglichkeit, sich selbstständig zu machen. Matthias Wallner ist Konditormeister. Seine Familie betreibt u.a. das Ratscafé in Kempten. Die Kuchen, Torten und das Gebäck, das er in Altusried herstellt, liefert er seinen Eltern aus.

### Eis- und Kuchenparadies

Wallner hält es klein. Das meiste, das er bäckt, ist auf Bestellung. Das kleine Fenster an der Backstube öffnet sich nicht jeden Tag. Kuchen verkauft die Familie nur an Sonn- und Feiertagen. Eis nur bei schönem Wetter. Pro



*Aus dem Fenster heraus verkauft Gaby Wallner das selbstgemachte Eis.*



*Hinter der Villa Wallner in Altusried werden Eis und Torten verkauft.*



Das Eis macht Matthias Wallner selber. Hier mixt er gerade alle Zutaten für ein Vanilleeis zusammen.

Die Eismasse kommt frisch aus der Maschine. Jetzt muss sie gekühlt werden.



Tag bietet die Familie bis zu 18 Sorten an. Bis auf Standards wie Vanille, Schoko und Erdbeere wechselt er die Eissorten durch und stellt auch gern exotische Sorten her. Wie etwa die »Black Mamba«. Ein Eis, das schwarz wie die Nacht ist. Es gibt auch nicht jeden Sonntag den gleichen Kuchen. Dafür ist der angebotene immer schön frisch, betont Wallner.

### Unverhofft kommt oft

Seine Frau Gaby drückt eine Kugel Heidelbeere und eine Waldmeisterkugel in die Waffeln und reicht sie einem Kunden. Sie hat ihren Mann vor zwölf Jahren bei einem Eishockeyspiel kennen gelernt. Obwohl sie jeweils dem anderen Team zugejubelt haben, verstanden sie sich auf Anhieb. Sie haben geheiratet und bekamen zwei Töchter.

## Wallners Marmorkuchen

### ZUTATEN:

- 250 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Rum-Aroma
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 ml Sahne
- Zitronenschale und Saft einer Zitrone
- 6 EL Kakao
- 1 EL Rum
- etwas Mehl und Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

1. Die Butter weich und fluffig rühren. Den Zucker begeben und so lange rühren, bis er geschmolzen ist. Vanillezucker und Rum-Aroma dazugeben. Ein Ei nach dem anderen dazugeben.
2. Das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit Sahne unterrühren. Abrieb der Zitronenschale dazugeben und den Saft einer Zitrone unterrühren. Den Teig halbieren. Unter



einfach,  
aber saftig  
und lecker

- die eine Hälfte Teil 6 EL dunkles Kakaopulver und 1 EL Rum rühren.
3. Gugelhupfform fetten und mit ein bisschen Mehl oder Semmelbrösel austreuen.
4. Zwei Schöpflöffel nehmen und nacheinander den hellen und dunklen Teig in die Form geben. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen und im vorgeheizten Ofen backen. Backzeit: 45 Min. bei 175 °C
5. Wenn der Marmorkuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenglasur überziehen.

**Der Konditor-Tipp:** Bei Verwendung von Margarine bleibt der Marmorkuchen generell weicher und saftiger.





*Was gibt es besseres als Eltern, die Eis selber machen?  
Nichts, finden die Töchter Bianca und Lucia.*

Bis zur Geburt ihrer Töchter arbeitete sie im Einzelhandel und im Vertrieb. Man kann sagen, sie ist ganz unverhofft in die Torten- und Eisgeschichte hineingeraten. Dass das Eis gleich so gut ankam, hat das Ehepaar selbst überrascht. Einmal hat sogar Freitagabend die Klingel des Privathauses geschellt. Ein sehr überraschter Matthias Wallner öffnete die Tür und sah vor sich

einen Kunden stehen, der Eis haben wollte. Nein, nein, die Villa ist kein Café, musste er dann klar stellen. Eis gibt es nur, wenn die Sonne scheint. Und das tut es um 10 Uhr abends nun wirklich nicht mehr. Nicht mal in Altusried.

*Text: Monika Läufler; Fotos: Monika Läufler (5); JMiks/Shutterstock.com (1), Anna-Mari West/Shutterstock.com (1), 5 second Studio/Shutterstock.com (1)*



### Villa Wallner

in Altusried

Tel.: 08373/ 9 21 92 11

#### Öffnungszeiten

Eis gibt es täglich bei sommerlicher Witterung von 13 bis 18 Uhr. An Sonn- und Feiertagen gibt es von 13 bis 16 Uhr frischen Kuchen und Torten zu kaufen.