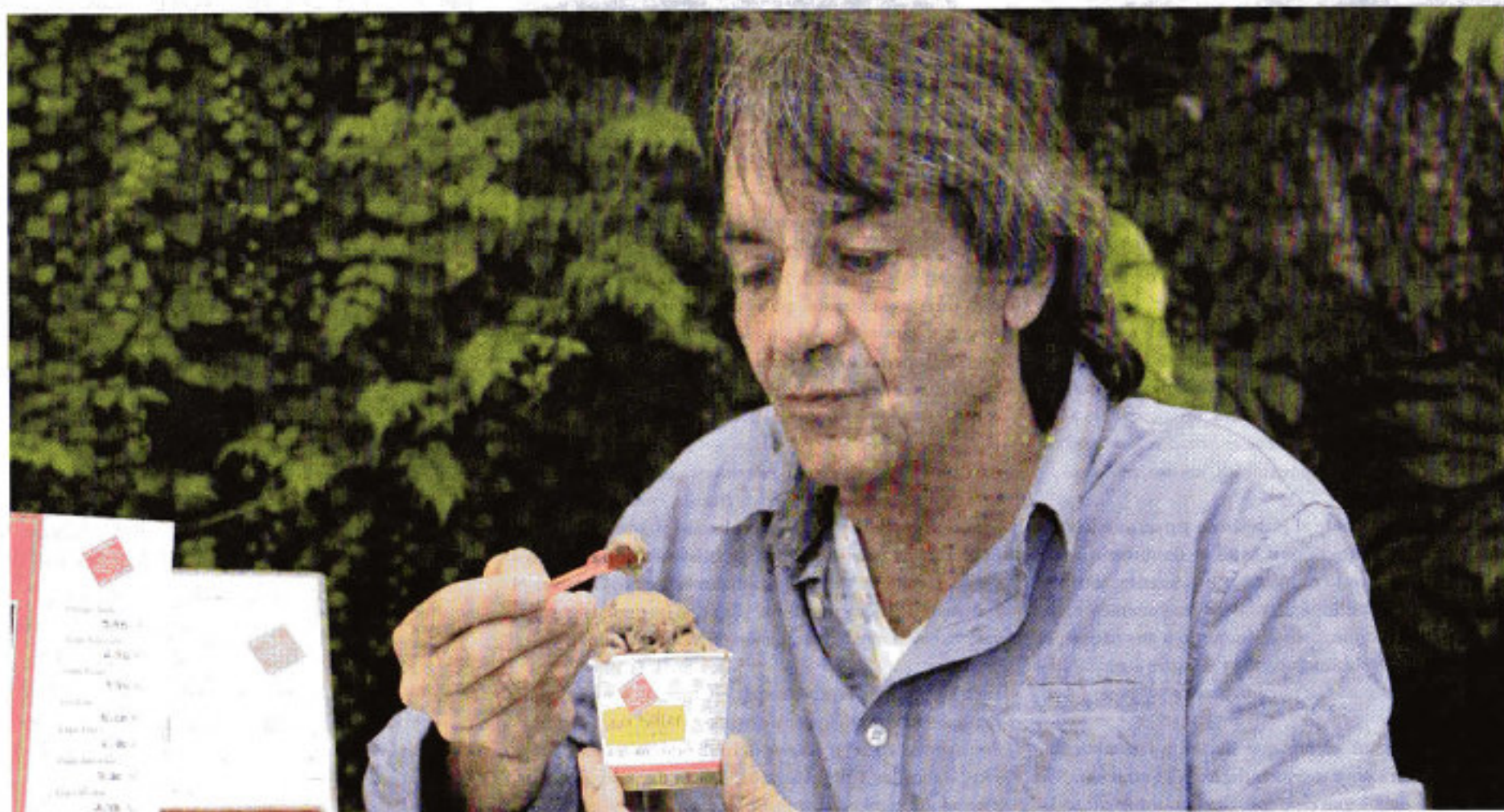


DE SOBREMESA CON

Franz Kraus

“Mallorca es el jardín de Europa y deberíamos promocionarla más”



» Franz es un hombre feliz en su querido Sóller.

Después de 26 años en Mallorca, siempre en Sóller, Franz Kraus (Renania, Alemania, 1957) no puede escapar

Después de 26 años en Mallorca, siempre en Sóller, Franz Kraus (Renania, Alemania, 1957) no puede escapar de su condición de "sollerico". No solo está muy integrado, sino que todo en él denota el gran cariño, la enorme admiración que siente hacia el valle del azahar. Llegó siendo economista y al poco montó Sa Fàbrica de Gelats y, claro está, desde siempre sus helados están elaborados con productos de Sóller, todos de primerísima calidad, de tal manera que probablemente no tengan parangón con ningún otro helado que se vende al público. Y es que Gelats Sóller produce delicias artesanas elaboradas como antaño, es decir, a base de leche, nata o zumo de fruta.

• **Franz, de economista a heladero, ¿cómo? ¿Por qué?**
Llegué a Sóller en 1990 y después de desempeñar varios cargos directivos, cierto día pensando que si quería tomar un buen helado, tenía que elaborarlo en casa, puesto que en aquel tiempo solo se vendían helados industriales, me planteé fabricar un helado de alta calidad, como los hechos en casa, enfocado al público en general y al ámbito profesional. Ideé tres líneas, para heladerías, supermercados y profesionales. Y, bueno, hasta hoy.

• **¿En qué se diferencian sus helados de los de otras marcas?**

Básicamente, nosotros optamos por la calidad a rajatabla. Proteínas de leche en vez de proteínas de palmera,

“ Me planteé fabricar un helado de alta calidad, como los hechos en casa, enfocado al público en general y al ámbito profesional. ”

que son muy habituales incluso en heladerías con mucho nombre. Nuestros helados están hechos a la manera antigua: leche, nata y azúcar. Sin colorantes, sin conservantes químicos; todo natural. El único conservante que utilizamos es la algarroba. Alimento sano, ese es nuestro lema. Y digo alimento porque nuestros helados pueden sustituir una comida, no siempre pero sí de vez en cuando.

• **¿Cómo elaboran ustedes los helados?**

Primero hacemos la mezcla, pasteurizamos y luego lo maduramos 8 horas para homogeneizarlo todo. Es importante decir que nuestros productos se elaboran cada día, es decir, siempre están recién elaborados.

• **Franz, si ustedes no utilizan colorantes, a la hora de vender, ¿no están en desventaja frente a los helados de gran atractivo visual?**

Mira, Rafel, la persona más guapa no es la mejor persona. Un helado puede tener un color deslumbrante, pero ello no significa que sea bueno. Un helado que siempre tiene el mismo color y además un color excepcional, no puede ser natural. Nosotros nos centramos en el sabor.

• **¿A qué temperatura se debe tomar el helado?**

Como norma general, 16 grados bajo cero es lo ideal para su consumo.

• **Para los lectores de Mallorca a la Carta, ¿enséñenos un truco para diferenciar un buen helado de uno de baja calidad?**

Un test sencillo es tomar el helado muy rápido, si te da dolor de cabeza es que se trata de un producto de baja calidad. Nuestro helado tiene un 9% de grasa y por muy rápido que lo tomes no te dará dolor de cabeza. La leche es el secreto, aunque obviamente es más cara que el agua.

• **¿Tiene algo que ver un heladero con un cocinero?**

Bueno, los dos elaboran alimentos, trabajan con materia prima, escogen los ingredientes, combinan, crean, prueban sabores, texturas... Y, desde luego, la higiene es fundamental en la preparación de helados y supongo que también lo es en la cocina.

“Un test sencillo es tomar el helado muy rápido, si te da dolor de cabeza es que se trata de un producto de baja calidad.”



» En su tienda, frente al mercado de Sóller.

sabor, textura y cremosidad. También estoy pensando en el praliné, sería un helado sensacional.

Comunidad Europea, y en tres días la mercancía está en el destino.

• **¿El italiano es el mejor helado?**

Los italianos tienen la fama, se dice que ellos los inventaron, pero yo creo que los *sollerics* son los inventores. En Sóller ya en los siglos XV Y XVI, existían las casas de nieve donde se hacía y se almacenaba hielo que después se vendía a la gente adinerada y ellos lo mezclaban con almendra, naranja, limón... Una motivación que siempre he tenido ha sido recuperar este asunto que es una forma ancestral de artesanía.

• **¿Helado solo en verano?**

No, por supuesto. Curiosamente, cuanto más frío es el país, más consumo de helado. Por ejemplo, en el norte de Europa se toman todo el año, mientras que en el sur solo se suelen tomar en verano. Nosotros tenemos abierto todo el año.

• **Franz, ¿cuál es el sabor que le ha dejado más satisfecho?**

Depende del mes y del clima. Limón, hierbabuena o menta son tan refrescantes que me parecen perfectos para el verano. En invierno un helado de chocolate, me refiero a chocolate de verdad, es una experiencia para los sentidos. Es como una droga natural que te mejora el ánimo. Cuando digo chocolate de verdad me refiero a que esté hecho con cacao y manteca de cacao. Para nosotros los costes se disparan, pero vale la pena porque es excelente.

“ Los italianos tienen la fama, se dice que ellos los inventaron, pero yo creo que los *sollerics* son los inventores. ”

• **¿La obra maestra de Sa Fábrica de Gelats?**

El sorbete de naranja con menta fresca es verdaderamente espectacular. Y es que la lengua nos manda, dos, tres, cuatro componentes para intensificar una experiencia de

• **Por cierto, usted dirige un grupo de empresas, hablesnos de ellas.**

En 1994 abrimos **Sa Fábrica de Gelats**, donde comercializamos dos líneas de producto: **Gelats Sóller**, sorbetes y helados de los sabores clásicos además de cítricos y **Gelats Chef de Luxe**, productos artesanos innovadores que elaboramos a la carta para profesionales de restauración.. En 1996 montamos **Fet a Sóller**, que es fabricante, distribuidor y comercializador de aceites, salsas de tomate, mermeladas y confituras, siropes, legumbres, fruta fresca y muchos productos son ecológicos de nuestros propios huertos. En esencia nuestro producto se basa en la dieta mediterránea, soy muy fan de ella. Somos el mayor exportador de aceite D. O., almendras ecológicas y cítricos, nuestra empresa puede competir en calidad con cualquiera. Vendemos por Internet a cualquier país de la

• **Y, bueno, antes de despedirme, tengo que preguntarle por Sóller. ¿Un renano enamorado del valle del azahar?**

Pues sí. Sóller es mi casa. Aunque soy un *cap quadrat* renano, soy del campo, me siento totalmente integrado y creo que estoy en el paraíso. No es tan extraño que así sea, pues al final las naciones solo se diferencian por el habla, aunque es cierto que el carácter se forja según el lugar en que vivas; por ejemplo, los del norte son previsores, piensan en el año que viene; en el sur solo pensamos en la semana que viene, porque no tenemos más necesidad.

• **Pues muchas gracias, Franz, ha sido un placer hablar con usted, ¿quiere decirnos algo más?**

Gracias a ti, Rafel. Diría que Mallorca es el jardín de Europa y deberíamos promocionarla más, nuestra isla tiene un extraordinario potencial en el sector de la alimentación.



» Franz afirma que si el color del helado es excepcionalmente vistoso, denota baja calidad.