

Mit den offiziellen Seiten
der italienischen Vereine:



Associazione Italiana Sommeliers

Nr. 3 / Mai 2011

A tavola!

Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart

Das italienische Gelato

Handwerkskunst für Genuss



Foto: E.I.S.

Le Bollicine

Was in italienischen Gläsern perlt
Prickelnde Geheimnisse aus berühmten Kellern

Region Umbrien

Die Binnenregion um Perugia
Antike Rezepte mit einem Schluck Sagrantino

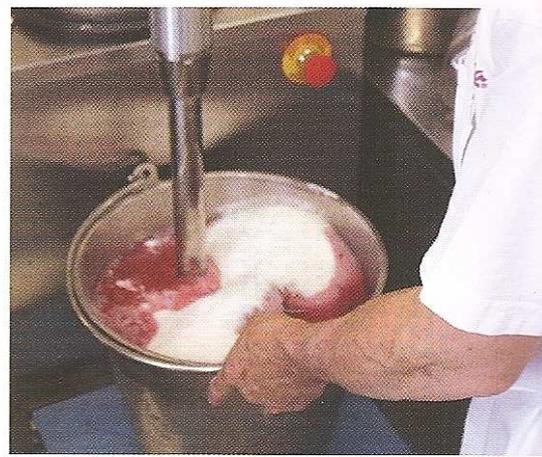
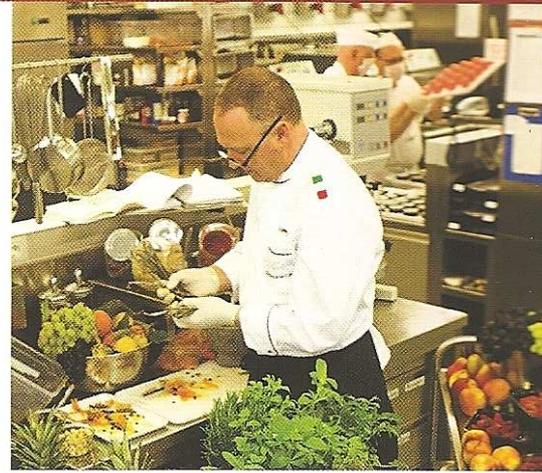
EISHANDWERK SEIT ÜBER 100 JAHREN

Erfinder des Spaghetti-Eis Urgestein des Eishandwerks: Fontanella in Mannheim

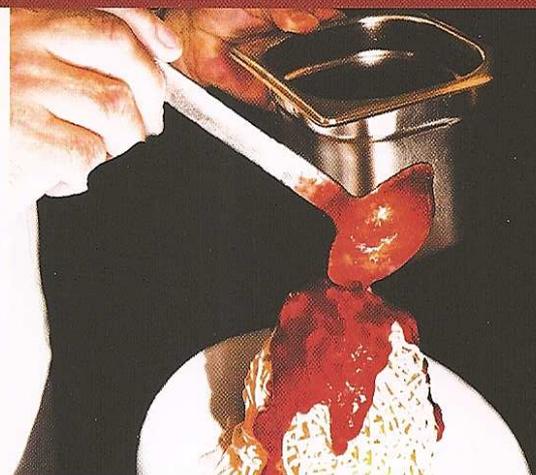
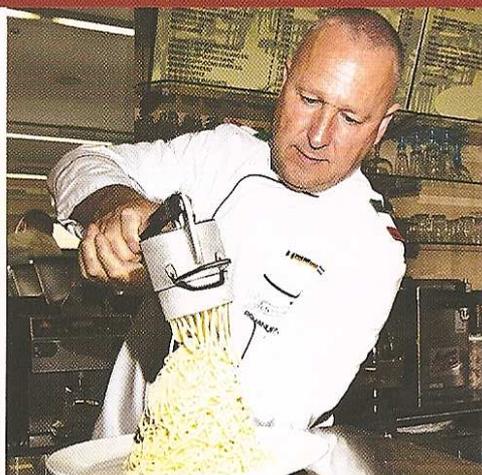
Die spontane Lust auf Eis überfällt uns in der warmen Jahreszeit öfters, und ebenso spontan geben wir gern der Versuchung nach, setzen uns in ein Eiscafé und bestellen nach Herzenslust. Nur selten ist uns klar, welche Tradition das Haus, das uns gerade verköstigt, vorzuweisen hat und wie es - in vielen Fällen in Deutschland, geradezu einen roten Teppich der Qualität vor uns ausbreitet. Ein gutes Beispiel hierfür ist das Eiscafé Fontanella im Zentrum von Mannheim, seit 1933 existiert es. Wir gestatten uns einen Besuch dieser grauen Eminenz unter den italienischen Eiscafé.

Um bei Dario Fontanella hinter die Kulissen zu sehen, braucht man sich nicht einmal anzumelden, denn sein Eislabor ist durch große Glaswände problemlos einsehbar - ganz gleich, ob hier ein Eismix aus frischen Früchten entsteht oder eine der vielen Spezialitäten des Hauses gefertigt werden - nichts bleibt verborgen. Tatsächlich gibt es hier auch nichts zu verbergen, denn alle Zutaten für das Gelato artigianale sind frisch - dies belegen die großen Mengen an frischen Früchten, die jeden Tag die Wareneingangskontrolle der gläsernen Eismanufaktur durchlaufen.

Beispiel Vanille-Eis: Hierfür verwendet Dario frische Bourbon-Vanille - die langen Schoten von 20-22 cm sind seiner Erfahrung nach die besten. Allerdings rundet er den Geschmack zu etwa 2 Fünfteln mit Givrée-Vanille ab: „Diese ist blumiger“, erklärt Dario, während er die Schoten der Länge nach aufschneidet um das Mark herauszulösen. Natürlich lässt er auch seinen anderen Geschmacksrichtungen die gleiche Sorgfalt zuteil werden, was ihn zu einem brillanten Vertreter seines Berufsstands macht. Ebenso natürlich ist es für ihn, junge Menschen an das Handwerk heranzuführen: Seit es die Eis-Ausbildung gibt, haben bereits zwei Auszubildende ihre Gesellenprüfung abgelegt, zwei weitere Azubis durchlaufen zurzeit den Betrieb. Das Wissen weiterzugeben hat in der Familie Fontanella eine lange Tradition, seit Darios Großvater Michelangelo bereits 1906 das Handwerk der Pasticceria in Conegliano erlernte. Dieser gab sein Wissen an Mario weiter, der 1931 erstmals ein Eiscafé in Deutschland eröffnete. Längst hat er seinerseits die Fackel an Dario weitergegeben, und dieser sorgte auch für Innovationen mit historischer Bedeutung.



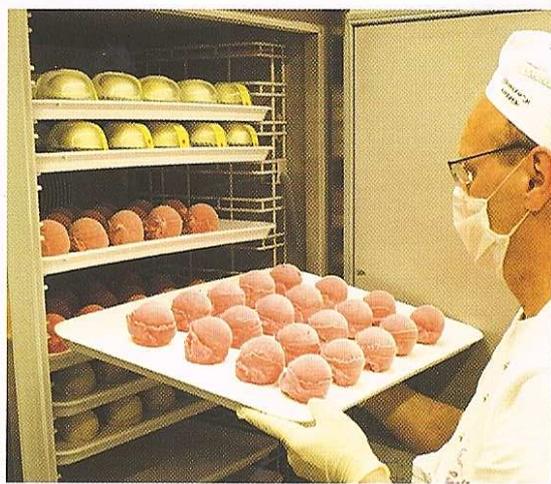
Das Eiscafé Fontanella - heute und im Jahr 1933.



Aus dem Vanille-Eis entsteht beispielsweise das sehr beliebte Spaghetti-Eis, welches er im Februar 1969 erfunden hat: „Damals habe ich in Cortina d'Ampezzo die Maronen-Püree kennengelernt und habe das Prinzip auf das Eis übertragen.“ Mit nachhaltigem Erfolg, wie wir heute wissen - vier Filialen zählt die Fontanella-Eismanufaktur heute, unter ihnen das Aperto, mit dem gläsernen Eislabor. Hier entstehen auch die besonderen Spezialitäten des Hauses, wie etwa Eisbomben und Torten aus bester italienischer Konditorei-Tradition. Besonders stolz ist Dario auf seine neu

entwickelten Monoportionen, die Coccole di Fontanella: „Es sind portionierte Eiskugeln in einer attraktiven Verpackung, traditionell hergestellt nur aus besten und ausgesuchten natürlichen Zutaten, die Fruchtessorten mit hohem (bis zu 45%) Fruchtanteil. Neben den klassischen Sorten gibt es die Linien „Laktosefrei“ und „Diabetiker“. Ein ideales Produkt für Wiederverkäufer und Gastronomie“.

Was Fontanella noch zu bieten hat, finden Sie am besten bei einem Besuch heraus - in einem der Eiscafés oder auf der Internet-Seite: www.fontanella.de.



Anzeige

Eine leidenschaftliche Geschichte.


VARESINA[®]
 CAFFÈ
 DAL 1919

Entdecken Sie den ganzen
 Geschmack dieser großen Kunst

