



364 Sorten Eis bietet Dario Fontanella in seinen Cafés abwechselnd an. Das Spaghetti-Eis hat er 1969 erfunden

# Die Welt ist eine Kugel

Dario Fontanella hat den italienischen Sommer nach Mannheim gebracht. Zu Besuch bei einem der besten Eismacher Deutschlands VON MICHAEL ALLMAIER

Dunkle Wolken ziehen sich zusammen, heute ist Malaga-Wetter. Nein, nicht Málaga, die Stadt; wir befinden uns in Mannheim. Gemeint ist, was den meisten Deutschen aber ohnehin als Erstes einfällt: Malaga, die Eiscreme mit den Rosinen und dem Likör. Das ist nur logisch. Eis kauft man sich schon als Kind, auf Reisen geht man später. Der staunende Blick in die Kühltheke eines Eiscafé gibt eine erste Ahnung davon, was die Welt so zu bieten hat. Und noch im vorgerückten Alter kann es einem passieren, dass man in Rom seine erste Stracciata löfzelt und denkt: Gute Suppe, aber wo sind die Schokoladenstücke?

Eis bewegt Menschen, auf viele Arten. Dario Fontanella weiß das Bescheid. Er sitzt in seinem Eiscafé in der Mannheimer Fußgängerzone unter einem Sonnenschirm. Sein Espresso steht noch auf dem Nebentisch, von dem er weitertrinken musste, als die ersten Tropfen fielen. Regenwetter ist Gift für sein Geschäft; die allermeisten haben dann keine Lust mehr auf etwas Kaltes. Auch bei den Kunden, die trotzdem kommen, ändert sich die Laune. »Bei Sonne wollen sie den Süden schmecken. Zitronen- oder Mangoeis gehen dann am besten.« An einem Tag wie heute kaufen sie lieber das »deutscher« Milcheis mit fettreichen Zutaten und gern auch mit Schuss. »Rum-Schoko zum Beispiel wird gern genommen – oder Malaga.«

Kaum einer kennt den Mannheimer Sommer besser als Dario Fontanella. Den italienischen hat er mit seinen sechzig Jahren noch nie erlebt. Eismacherschicksal oder auf Soziologisch: Pendelmigration. Millionen Deutsche fahren Jahr für Jahr, sobald es warm wird, nach Süden. Ein paar Tausend Italiener kommen ihnen derweil gewissermaßen entgegen. Es sind die *gelatieri* aus dem Cadore- und dem Zoldotal in den Dolomiten, die einen großen Teil der italienischen Eisdiele in Deutschland betreiben. Für Generationen von Mannheimern waren die Fontanellas ihr Stück Italien.

Warum Mannheim? »Mein Vater mochte das milde Klima, die Weinberge im Umland. Außerdem hatte man ihm erzählt, hier lebten die schönsten Frauen.« Eine hat er dann geheiratet: Darios Mutter. Der Sohn gab das Pendeln nach Italien schon nach der Schulzeit auf. »Ich fühle mich sowohl hier«, sagt er heute. Der Himmel über dem Café hat mittlerweile die Farbe von Lakritzeis. Regen prasselt auf die Tischtücher. Ein Sonnenschirm wird umgeweht und kippt krachend zu Boden. Zeit, hineinzugehen.

Das größte von Fontanellas vier Cafés liegt in den Engen Planken – Haus 5 im Quadrat O4 für jeden, der die Geometrie der Mannheimer Stadtplanung versteht. Es ist mit viel Liebe eingerichtet, etwas zu viel Liebe sogar: alte Bilder, frische Blumen, Sammlungen von Spielzeugautos und Kaffeemaschinen. An den Wänden Urkunden und matissige Muster. Auf-

geräumt wirkt nur die Eistheke mit über dreißig Sorten, schnörkellos präsentiert. Es sind ein paar Verwickeltheiten dabei: Rhabarber-Campari oder Himbeer-Joghurt-Acerola-Ingwer. Eine überforderte Kundin fragt: »Haben Sie auch einfach nur Himbeer?«

Wenige Häuser entfernt von hier ließ sich Mario Fontanella aus Conegliano seinerzeit nieder. Man erschrickt, wenn man die Jahreszahl hört: 1933. Aber Italien war ja Verbündeter des »Dritten Reichs«. Und so konnte er bis zu Mussolinis Sturz 1943 sein Eis verkaufen, nur wenige Male schikaniert von der Hitlerjugend. Schon 1946 war er wieder da und eröffnete zwischen zerbombten Ruinen sein Café Fontanella neu.

Eisdiele waren im Nachkriegsdeutschland Schulen der Ausgehkultur: nicht so steif wie eine Konditorei, nicht so anrüchig wie ein Wirtshaus. Man löfzelte Milch, Sahne, Obst und fühlte sich trotzdem cool. Das erste Mal wie die Großen am Tisch sitzen, statt mit den Kindern Schlange zu stehen für ein Hörnchen auf die Hand. Das erste Mal seiner Flamme einen Amarena-Becher spendieren. Mit solchen Eis-Erlebnissen wurden viele Deutsche erwachsen. Auch das müßige Sitzen im Freien machten erst die Italiener populär. Fontanella nennt das die »Mediterranisierung der Deutschen«. »Früher fühlte man sich schuldig, wenn man am hellen Tag auf der Straße seinen Kaffee genoss. Heute hat selbst der Bäcker Stühle draußen.«

Die Reiseliebe nach Süden gab der Branche gewaltigen Auftrieb. Eis, meint Dario Fontanella, ist gefrorene Nostalgie: »Man denkt an Kindheit, Familie, Urlaub. Darum ist es so schlimm, wenn ein Eis nicht schmeckt: Das zerstört die schöne Erinnerung.« Es ist ihm sehr ernst damit, den Mannheimern das zu ersparen. Übrigens sieht er anders aus, als man sich italienische Gastronomen vorstellt. Graues Kurzhaar, blaue Augen, sportliche Erscheinung – deutscher Kommissar würde man tippen. Seine Hemdsärmel sind nicht hochgekrempt, sondern wie mit dem Lineal gefaltet. Die Krawatte steckt in der Knopfleiste, damit sie nicht ins Eis baumelt, wenn der Chef mal mit anfasst.

Mit der *italianità*, glaubt er, ist es wie mit der Schokolade im Stracciata: »Man muss sie dosieren. Ich mag nicht dieses schleimige »Bella Signorina«. Es genügt doch, wenn man eine kleine Betonung setzt: »Bitte schön, meine Dame, hier ist Ihr Espresso.« An Fontanellas Patriotismus besteht gleichwohl kein Zweifel. »100 % Italia« hat jeder seiner Verkäufer auf Hemd gedruckt. Auch João, der gerade hinterm Tresen steht, trägt so eines. Moment mal – »João?« »Der Junge«, wie Fontanella ihn nennt, ist nach Ladenschluss wieder zu 100 Prozent Portugiese. Bis dahin sagt er zur Kundschaft »*Buon giorno*«, jedenfalls in Hörweite des Chefs.

Irgendwie passt das, denn so ganz italienisch sind auch die italienischen Eisdiele nicht. Ein Café, das fast nur Eis umsetzt, sieht man selten südlich der

Alpen. Die Deutschen essen wahrscheinlich mehr handwerklich gemachtes Eis als die Italiener. Und vielleicht ja sogar besseres. So etwas hört man zumindest vom Branchenverband der *gelatieri* in Deutschland. Dario Fontanella ist einer ihrer Champions – mehrfach ausgezeichnet, Lieferant diverser Feinkostbetriebe und nebenbei auch der Erfinder des Spaghetti-Eises. Auch das ist nämlich zu italienisch, um wirklich von dort zu sein.

Wie Fontanella die Geschichte erzählt, das nimmt sehr für ihn ein. Er würdigt jene Südtiroler Wirtin, bei der er sich Ende der Sechziger den Trick abschaut, Kastanienpüree locker zu machen, indem man es durch eine Spätzelpresse drückt. Er verrät, dass er gar nicht an Spaghetti dachte, als er dann dasselbe mit Eis ausprobierte. Auf die Idee brachte ihn erst der Vater. Und er erzählt von den vielen Fehlschlägen: dem Zitroneneis, das in der Presse schmolz. Der Himbeersoße, die zu flüssig war; Erdbeer bewährte sich besser. Dem Sahnelecks, der das Bild verdarb, bis Fontanella darauf kam, ihn unterzuheben. Endlich war die Nachbildung so perfekt, dass im Café Kinder weinten, weil sie ihr Eis nicht wiedererkannten. Heute hat jeder *gelatiere* Spaghetti-Eis auf seiner Karte, ohne dass der Erfinder daran mitverdient. Man hatte ihm damals ausgedrückt, seine Idee schützen zu lassen. Er macht darum kein Aufhebens, setzt aber doch, wie er es mag, eine kleine Betonung: »Spaghetti-Eis 1969« heißt der Becher in seinem Café.

An den Geschmack von Fontanellas Eis muss man sich erst einmal gewöhnen. Es ist wie mit diesen Obstsorten, die man nur aus der Dose kannte, und plötzlich ist man sie frisch. Ein klarer Ton, fast penetrant bei manchen Sorten. João wird herumgeschleucht: »*Prova, prova!*« Gelegentlich nimmt der Chef selbst einen Löffel und fragt andächtig: »Merken Sie die Eleganz?« Meist schon: Pistazie ist eine Wucht; aber auch Mango, Erdbeer und Aprikose-Lavendel machen viel Spaß. Oder das witzige Wassermeloneneis mit Schokolinsen anstelle der Kerne. Dreißig Proben später hat man immer noch Lust auf mehr. Erstaunlich, warum schmeckt das so gut? An dieser Stelle murmeln Bella-Signorina-Italiener gern etwas von Familiengeheimnis. Fontanella bittet in seine gläserne Manufaktur. Gläsern, weil man hineinschauen und sogar Besichtigungen buchen kann.

Auf dem Weg liegt das Café eines Konkurrenten. Sieht verlockend aus – für Laien. Enttäuschendes Eis, sagt Fontanella, erkenne man mit bloßem Auge. Erstes Signal: zu satte Farben, etwa beim Apfeleis. »Wenn Sie einen Apfel pürieren, ist der Brei erst farblos, dann oxidiert er und wird braun. Jetzt raten Sie

mal, warum das Eis dort grün ist.« Zweites Signal: die überquellenden Eisbehälter mit der bunten Deko, die jetzt überall Mode sind. Aber über den Metallkübeln ist es für Eis eigentlich schon zu warm. »Es müsste schmelzen. Und warum schmilzt es nicht? Emulgatoren.«

Tatsächlich, das Vergleichseis schmeckt nicht halb so gut, wie es aussieht; und wie auf Bestellung steckt sogar ein schwarzes Haar drin. »Das kann jedem passieren«, beschwichtigt Dario Fontanella. Man möchte allerdings nicht der Angestellte sein, dem so etwas in seiner Manufaktur unterläuft. Der Chef hält nämlich sehr auf Ordnung. In den Mannheimer Quadraten, Anschrift L11, 11, hat er sein eigenes errichtet, zumindest den Buchstaben nach. Jedes Gerät für die Eisherstellung ist sorgfältig beschriftet. »Der Weg der Qualität«, steht in silbernen Lettern an der Decke des Fertigungsraumes. Der Weg führt von den Produktkühlräumen C1-2 über die Pasteurisierung P1-4, die Eismaschinen N1-3 und den Schockfroster A in die Tiefkühler F1-9. In Laborkleidung schnippeln, gießen, schleppen drei Eiskonditoren und ein Azubi. Wer von ihnen was anfassen darf, ist streng geregelt. So lässt sich jeder Fehler zurückverfolgen.

In der Fruchteisfertigungsstraße rührt ein Roboterarm Erdbeerpüree. Dario Fontanella erklärt seine Philosophie: »Erdbeereis ist ein Derivat von der Erdbeere.« Das klingt noch nicht so spannend, wenn es aber, als er fortfährt: »Darum muss es möglichst viel Erdbeere enthalten und möglichst wenig sonst.« Fontanella-Eis enthält keine Konservierungsmittel, Pflanzenerfette, künstlichen Farbstoffe und Emulgatoren. Stattdessen besonders aromatische Produkte von der Valrhona-Schokolade bis zu den chilenischen Rosinen fürs Malaga-Eis. In den Regalen der Manufaktur stapeln sich die merkwürdigsten Zutaten: Kumquats, getrocknete Steinpilze, Süßholzwurzel, Geranien, kandierte Angelika (»die wollte ich wegen der grünen Farbe, sie schmecken aber leider nach gar nichts«).

Fontanella läuft auf und ab, probiert und kontrolliert. Sein liebstes Werkzeug ist ein Infrarothermometer, dessen laserartiger Strahl die Wärme meterweit entfernter Oberflächen misst. Die meisten seiner Maschinen haben eingebaute Thermometer, aber denen traut er nicht. Wie soll er auch nicht besitzen sein von der großen Wirkung kleiner Temperaturunterschiede? Sie allein sind ja der Gegenstand, die Grundlage seines Gewerbes.

Eine Tafel in der Manufaktur verzeichnet die nächsten Kundentermine: Landtag, Nationaltheater, Tennisklub, Hermès ... Fontanella ist weit gekommen

auf dem Weg der Qualität. Er richtet das Thermometer wie einen Pointer auf eine Reihe von Schwarz-Weiß-Fotos an der Wand. Eines zeigt das Mannheim der sechziger Jahre und einen jungen Burschen mit zwei Eimern in den Händen, der zwei Jahre später das Spaghetti-Eis erfinden wird.

Das waren noch Zeiten! Damals kannten sich die *gelatieri* und hielten notgedrungen zusammen; sie lebten ja noch jeden Winter in den gleichen venezianischen Dörfern. Da rekrutierten sie auch ihre Gehilfen, man musste den Leuten ja vertrauen. »Als von den Nachbarn keiner mehr übrig war, fragten wir den Pfarrer im Nachbardorf. Die jungen Leute wohnten bei uns, wir passten auf sie auf. Und wenn sie Mist bauten, musste man nicht den Chef rauskehren; man drohte einfach: Ich sag es dem Pfarrer.«

Damals brummete das Geschäft. Man arbeitete ohne Ruhetag; frei gab es nur bei Regen. Heute ist Italien für Deutsche ein Sehnsuchtsort unter vielen. Und allein an Mannheims Wahrzeichen, dem Wasserturm, wirbt ein Dutzend neuerer Straßenlokale um die mediterrane Kundschaft. Freilich erlebt Fontanella auch, wo Schluss ist mit *dolce vita*. »Wenn Italiener Eis kaufen, suchen sie sich alle Sorten aus, die ihnen am besten gefallen, und fragen am Ende: Was macht das?«. Deutsche schauen zuerst auf den Preis, und manche wollen dann noch, dass wir ihnen eine Kugel mit zwei Sorten machen.« Bei ihm kostet sie einen Euro. Das, meint er, sei die Schallmauer. Darüber wagt er sich nicht hinaus.

Viele seiner Weggefährten aus den Dolomiten haben in den letzten Jahren aufgeben müssen, was die Kundschaft nicht unbedingt merkt: »Da steht dann noch Venezia dran, das Lokal gehört aber, sagen wir, einem Albaner. Die sind ja auch ein bisschen dunkler, und die Leute fragen nicht nach.« Dabei hat Fontanella natürlich nichts gegen Albaner. Es ärgert ihn nur, wie beim Eis, wenn Namen irreführen. Nennen sie es Eiscafé Tirana, wäre alles in Ordnung.

Ironischerweise bedroht auch Erfolg die Eismacherdynastie. Man muss sein Produkt schon sehr lieben, um Italiener vom Dienst zu sein, wenn andere Wege offenstehen. Vier erwachsene Kinder haben die Fontanellas, einen Nachfolger nicht. Bei der ältesten Tochter besteht noch Hoffnung. Sie hat in Mailand Modedesign studiert, sattelt jetzt allerdings auf Konditorin um.

Fontanella ist es nicht eilig. Er hat noch eine Menge Ideen. Seine jüngste ist zugleich die älteste: Spaghetti-Eis – aber als Kugel. Schmeckt nach Vanille und Erdbeersoße mit weißer Schokolade. Und noch einen Kreis will er bald schließen: seine Eisbecher per Kurier verschicken, bis nach Italien. »Das wäre eine schöne Provokation.«

Dario Fontanella wendet sich von den alten Bildern ab und steckt sein Thermometer ein. 21,5 Grad. Da kommt der Mannheimer Sommer an diesem Abend nicht mit. Morgen werden hier sicher wieder ein paar Rosinen gefrieren.



Dario Fontanella, 60, führt in zweiter Generation das Eiscafé Fontanella