

Dario Fontanella besticht bei seiner Arbeit ganz einfach. Hier sind alle Zutaten schon über die Barockzeit hinweg an die Eislagen auf.



Foto: S. G. - 29 in Foto: S. G. - 29 in Foto: S. G. - 29 in Foto: S. G. - 29 in



Die Eis-Künstler

Seit drei Generationen stellt Familie Fontanella Speiseeis selbst her. Ihre leckeren Kreationen überzeugen die vielen Kunden bis heute. Eine Erfindung ist besonders beliebt: das Spaghetti-Eis

Text: Steffi Pisching

Ein Hauch Italien liegt in der Luft, wenn man das Eiscafé Fontanella betritt. Ein Besucher lehnt lang an der Bar und trinkt im Stillsitzen einen Espresso. Dabei unterhält er sich auf Italienisch mit einem Eisverkäufer. Im Hintergrund klappern Teller und Löffel. Es duftet nach Kaffee und diesem besonderen Geruch, den es nur in Eiscafés gibt. Vor dem Geschäft hat sich eine Schlange gebildet. Eisliebhaber schauen interessiert in die Theke und überlegen, wie sie sich heute verwöhnen wollen. Käseschicht mit einer Kugel Schokolade oder lieber etwas mit Rhabarber-Campari? Auswählendes genug. Über 50 Sorten finden sich in der Vitrine.

Als der Besitzer der Eisdielen, Dario Fontanella, um Vormittag in seinem Laden kommt, hat für seine Belagerei bereits die Tagesgeschäfte begonnen. Sie alle tragen weiße Jacken und blaue Hosen, manche auch eine rote Schürze. Für eine Begrüßung zwischen Chef und Angestellten bleibt immer Zeit. Sie winken sich zu, im Vorbeigehen werden

ein paar Worte geschwätzt. Für Dario Fontanella ist Eis mehr als ein Geschäft. „Es ist mein Leben“, erklärt er aus tiefster Überzeugung. Einen klassischen Feinschmecker gibt es für ihn nicht, doch das nennt er in Kauf und in seiner Frau Desi hat er eine Partnerin gefunden, die seine Begeisterung für das Eis teilt.

Tomate-Basilikum oder doch lieber Schokolade?

Das Ehepaar besitzt drei Eiscafés und eine gläserne Eis-Manufaktur. Dort können Besucher dem Eisverarbeiter über die Schulter schauen, wenn er seine Spezialitäten zubereitet – und eben ist Dario Fontanella ein Meister! Er ist nicht so besessen, wenn er sich neue Geschmacksrichtungen ausdenkt und die optischen Turnen für ein Eis auswählt. Neben klassischen Sorten wie Vanille oder Erdbeere bietet er auch „Tomaten-Basilikum-Eis mit Aceto Balsamico“ an, ebenso wie „Schokoladenes mit Rosmarin und Aprikosen“.

Eis nach original italienischem Rezept zergeht auf der Zunge...

Kein Rohstoff befindet sich zufällig in den Produktionsräumen: Die Zitronen zum Beispiel stammen aus Sizilien, die Haselnüsse aus dem Piemont und die Milch wird aus Bayern angeliefert. Dono Fontanelle verwendet keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe. Er weiß, dass die Qualität des Eises nur so gut sein kann, wie die *Wax*, mit der er arbeitet. Daher hat er „großen Respekt vor den Produkten, die wir von der Natur bekommen.“ Besonders wählerisch ist er bei der Auswahl der Früchte: „Frischer Obst, das muss man anschauen, testen, riechen, schmecken, probieren!“

Eis in Mannheim seit den 1930er Jahren

Die Passion für das Eis und der Geschäftssinn liegen den Fontanelles im Blut. Die Familie stammt aus dem Val di Zoldo, einem Tal in den südlichen Dolomiten. Viele Menschen aus der Region verließen ihr geliebtes Land im 19. Jahrhundert durch den Abbau und die Verarbeitung von Eisen. Als die Industrialisierung voranschritt und gleichzeitig die Eisenerzen verknappten, waren die Dorfbewohner gezwungen, sich andere Arbeit zu suchen. Dario Fontanelles Großvater Michelangelo eröffnete daher 1906 eine kleine Konditorei mit Eisverkauf in Conegliano in Venetien. Ab diesem Zeitpunkt ist die Geschichte der Fontanelles untrennbar mit Eis verbunden. In Deutschland eröffneten sie 1937 bei Hannover und 1938 auf den Planken in Mannheim ihre Geschäfte. Wieso gerade Mannheim? Dario Fontanelle grinst: „Das milde Klima, das Wasser

von Rhein und Neckar, die Weinreben der Pfalz erinnern ein wenig an Italien. Und meinem Vater wurde gesagt, das hier die schönsten Fisken wohnen.“, sagt er. Eis in die Zeit des Zweiten Weltkriegs hinein, veräußerte Dono Fontanelles Vater sein Eis. Die letzten Kriegsjahre verbrachte er in Italien. Doch bereits 1948 eröffnete er in den Trümmern der Stadt ein neues, provisorisches Eiscafé. Auf Schwarz-Weiß-Aufnahmen von damals sitzen die Menschen bereits wieder draußen an Tischen, eine Maskise ist gespannt, doch im Hintergrund regen noch die Ruinen der zerstörten Stadt in den Himmel. In der Eschale hängen weitere alte Bilder: die erste Eisdiele in Conegliano zwei Männer mit weißen Schürzen in den 1920er Jahren, die Milchkonnen durch die Straße tragen... Auf einer Glasplatte stehen neuere Familienfotos: „Ich verbringe mehr Zeit hier als zu

Hause. Das ist wie mein Wohnzimmer“, erzählt der Chef des Ladens. Sein Vater war für Dario Fontanelle schon als Kind ein großes Vorbild. Ihm wollte er nachhelfen. An Mut und Kreativität fehlte es dem jungen Italiener nicht: Angeregt durch einen Austausch mit Männern, den er bei einer Wirtin in Cortina d'Ampezzo gegessen hatte, experimentierte er heimlich in der Küche mit Zitronen-, Erdbeer- und Pistazienis, drückte es durch eine Spitzlappose. Hieraus kam jedoch nur eine flüssige Masse. Er wechselte zu Vanilleeis. Das funktionierte besser. Doch erst als die Masse vorher gut gekühlt wurde, gelangte Fontanelle zu seinem Ergebnis, das ihm gefiel. Die dünnen „Nudeln“ aus Vanilleeis garnierte er mit pürierten Erdbeeren und weißer gepökelter Schokolade – das Spaghetti-Eis war erfunden.

Große Vielfalt in der Eistheke

Wieso sagt man „Eisdiele“?

Der Begriff stammt aus dem alten Wien. Um 1800 musste die Eishändler aus Italien in Österreich keine Steuern zahlen, weil ihre Bewegungen die Maut-Gebühren gaben. Kaiser Franz wollte dies ändern und bestimmte, dass nur in einem Laden Eis anbieten dürfen. Viele Eisdiele riefen sich danach für Räumlichkeiten und verließen für Eis aus den Fabriken. Diese bestimmten die Eisdiele häufig etwas höher, daher bestanden die Verkäufer vor die Fenster mit einem, auf die die Kunden (v.a. die Kinder) hinaufsehen konnten.

Das Kbenzer gibt es heute in fast jedem Eiscafé. Damals jedoch, traf ihn 1969, war das Spaghetti-Eis eine kleine Sensation, gab es doch gerade mal zwölf verschiedene Eisarten auf der Karte. Sein Vater glaubte an die Idee seines Sohnes und geisterte ihm einen Vertrag anzurechnen. Mit Kugelschreiber schrieb Dario Fontanelle in schöner Handschrift schräg auf die kleine Eisarte: „Spaghetti-Eis, 2,80 Mark.“ Die Gäste waren interessiert, aber auch ein wenig unsicher. Sie bestellten, indem sie mit dem Finger auf die Karte zeigten – das Wort aussprechen wollte erst einmal niemand. Man sah ein Kind mit sogar während von Tisch, in der Annahme die Eltern hätten ihm statt des Eises einen Teller Nudeln bestellt.

Foto: S. H. - 01/15, fontanelle.com/medien/medien



Das frische Obst leuchtet farbenfroh in der modernen Eisdiele und wartet darauf, zu leckeren Sorten verarbeitet zu werden. Dario Fontanelle legt viel Wert auf Qualität und bietet sein Eis regelmäßig so her (unten re.). Die Rezepte stammen teils noch von seinem Großvater aus Italien. Auch die Mitarbeiter des Eiscafé lernen sie bei alle aus Fontanelles Heimat. An einem warmen Sommertag, wie es viele Kunden an den Tischen im Freien sitzen, haben sie eine Menge zu tun. Belebt bei vor allem das leckere Spaghetti-Eis, besonders bei den Kindern.





bücher.einfach.online

Jetzt entdecken auf michaelsbund.de

Ihre Vorteile:

- Über 450.000 lieferbare Artikel
- Mehrere tausend Medien-Rezensionen zu aktuellen Top Titeln – exklusiv bei uns!
- Optimiert für die mobile Nutzung mit dem Tablet oder Smartphone
- Sicher und bequem bezahlen
- Schnelle Lieferung bei Versand an die Wunschadresse oder Abholung in unserer Buchhandlung



Folgen Sie uns unter facebook.de/michaelsbund

Jetzt kostenlos zum Newsletter anmelden: michaelsbund.de/newsletter



Eingerückt war
Palles kurz nach
dem Krieg 1948
und die Filiale in
München in den
1950er Jahren.

Heute noch hat der Eisexperte jedes Detail von damals vor Augen und es wird deutlich, was ihn von jeher angetrieben hat. „Ich wollte schon immer etwas machen, was die anderen nicht machen. Individualität macht mich.“ Als Dono Fontanella 18 Jahre alt war, trat er in den elterlichen Betrieb ein. 1985 übernahm er das Geschäft und setzte die Tradition des „Gelato artigianale“, also des handwerklich hergestellten Eisessers fort.

Der Name der Familie steht für Qualität: Ein gutes Eis erkennt man daran, dass kein Geschmeck im Mund zurückbleibt, den man runterspülen müsste, sagt Dono Fontanella: „Die Zunge muss frei sein.“ Wenn der Chef über seine Kreationen spricht, gerät er ins Schwärmen. „Unser Eis ist wie ein bißchen, gut erzogener Mischling“, meint er. „Es muss sich nicht schmecken, es wirkt auch so. Wir haben dabei immer elegant.“ Sein Eis wurde bereits mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet. Mehrere Feinkostbetriebe gehören zu seinen Kunden: Er ist ein „Sterne-Eismacher“.

Geschmack ohne künstliche Zusätze

Bei Fontanella findet man übrigens kein Eis in der Tüte, das dekorativ aufgetürmt ist. Der Grund: Das geht nur mit künstlichen Zusätzen, und die fehlen in der Bismarcker Eisküche. „Unser Eis ist minimalistisch und lebt von der Einfachheit. Es kann nur frisch in den Eiskübeln präsentiert werden“, erklärt der Chef. Auf dem Rücken der Verkäufer und Eiskübel ist der Schriftzug „100 % Italia“ zu lesen – und das trifft auf die meisten von ihnen persönlich zu, denn das Perso-

nalstammesgründertails aus Italien. Schon früher besuchten die Eisdalen-Besitzer ihre Angestellten aus der Heimat mit. Man suchte eine Belegschaft, die bereit war, die komplette Sommerzeit zu arbeiten. Die Fontanelles pflegen diese Tradition bis heute. Die Mitarbeiter können in die Wohnungen über der Eisdale einziehen. Und sie sind für die Fontanelles mehr als nur Angestellte: „Es ist nicht einfach, Menschen zu finden, die unsere Philosophie leben“, sagt Dono Fontanella. „Aber wir haben Mitarbeiter, die seit 30 Jahren bei uns tätig sind. Das ist wichtig. Ich muss mich auf sie verlassen können.“ Der Geschmack der Kunden passt sich übrigens den Temperaturen an, weiß der Eisfachmann. Bei warmem Wetter schenken sie sich nach dem Geschmack des Siders. Sorbet und Joghurt sind dann sehr beliebt. An kühleren Tagen entscheiden sich viele für ein klassisches Milcheis, zum Beispiel Schokolade oder Walnuss. Und auch, wenn uns ein paar Kugeln Eis

so glücklich machen können, weiß der Experte: „Eis schmeckt wunderbar und fördert die Glückshormone. Man dankt an seine Kindheit, an Familie, an Urlaub – mit Eis verbindet man einfach schöne Momente.“



Wollen Sie mal Eis selber machen? Dann Diätieren Sie bitte um!

Foto: S. D. B. / Corbis / Contrasto / Photo: S. D. B. / Corbis / Contrasto / Photo: S. D. B. / Corbis / Contrasto