

Auch nach zehn Jahren im Beruf ist  
Laura Fontani passioniert von der  
Kunst der Gelato-Herstellung

„Das Glück, wenn man  
das erste Mal Eis kostet“

### **ZEHNJÄHRIGE ERFOLGSGESCHICHTE**

Eigentlich war Laura Fontani passionierte Bankerin mit Wurzeln in der Florentiner Welt der Gelato-Meister. Finanzen und Gelato – diese zwei Herzen schlugen in der Brust der zweifachen Mutter, bis ein Umzug nach Luxemburg den Grundstein zur Erfolgsgeschichte ihrer Manufaktur „Bargello“ in Luxemburg legte. Jetzt feiert diese ihr zehntes Jubiläum, berichtet Daisy Schengen.



Veganes Eisgenuss: Ob Cashewkerne (v.l.), Kokosnussmilch oder Erdbeere-Orange – Laura Fontani trifft mit ihren neuen Kreationen den Nerv der Zeit und stillt die Nachfrage nach gesünderem Eis

**L**aura Fontani ist eine Wucht: Nicht nur menschlich, wenn man mit ihr über die Geschichte ihrer Gelato-Manufaktur „Bargello“ spricht, merkt man, dass sie ihre Leidenschaft in dieses Projekt steckt.

Auch fachlich hat Fontani für ihren Traum – eine Gelateria nach florentinischer Handwerkstradition – einiges geleistet. Anlässlich des zehnten Geburtstags von „Bargello“ am 20. April erzählt sie eloquent im Tageblatt-Gespräch ihre Geschichte als Quereinsteigerin in ein sehr „menschliches Handwerk“.

Laura Fontani stammt aus einer Florentiner Eisdielenfamilie, studierte aber zunächst internationale Beziehungen und Handel an der Columbia University in New York. Nach ihrem Abschluss begann sie eine Karriere im Finanzwesen in Europa und den USA.

„Ich hatte Finanzen studiert und ich habe die Arbeit dort geliebt. Aber ich hatte immer die Idee, ein Produkt zu kreieren. In der Finanzwelt habe ich neue Produkte kreiert, aber das hier ist echte Wirtschaft“, erzählt Fontani im Tageblatt-Gespräch. In Wahrheit habe sie nach einer „menschlicheren Erfahrung“ gesucht, die sich hinter einem physischen Produkt verberge.

## Hart erkämpfter Erfolg

Der Schlüsselmoment, der aus der einstigen Bankerin eine Gelato-Meisterin machte, war der Umzug nach Luxemburg. Als sie aus privaten Gründen ins Land kam, suchte Fontani vergebens nach einer „echten“ Gelateria, wie sie sie von ihrer Familie in Italien kannte. „Ich wollte eine Gelateria wie in Mailand oder Venedig eröffnen und sah, dass es hier einen Markt dafür gibt.“ Außerdem sind die Menschen hier experimentierfreudiger, was neue Produkte und Eissorten betrifft, sagt sie.

Und so begann für die Mutter zweier Töchter ein neues Abenteuer. Gefragt, woher sie ihre unbändige Energie und Zuversicht schöpft, muss Fontani, die zur Feier des Tages statt in der Kochjacke in einem dunklen Zweiteiler ihre Gäste empfängt, laut lachen. „Aus dem Eismachen“, kommt es wie aus der Pistole geschossen.

Ihr Unternehmen entwickelte die Chefin in drei Schritten. Zunächst baute sie die Gelateria auf, anschließend vermarktete sie ihre Produkte mithilfe von Fahrrädern als fahrende Eisstände, die sie in Parks und Museen zu den Kunden schickte. Gleichzeitig suchte sie nach starken Partnern für die Vermarktung der Produkte, darunter bis heute die Supermarktkette Cactus.

2017 eröffnete Fontani eine Filiale in Brüssel. Aus ihrer Zeit als Investmentbankerin kannte sie die belgische Hauptstadt gut und es habe sich „ganz natürlich“ angefühlt, wieder dorthin mit ihren handwerklich gemachten Gelati zurückzukehren.

„Mein Handwerk ist schwer, Eis wird glorifiziert, aber in Wahrheit ist es ein forderndes Metier. Doch es bringt etwas sehr Positives mit sich: Das ist das Glück in den Augen der Menschen, wenn sie das erste Mal das Gelato schmecken.“

„Es ist wahr, dass wir in der Finanzwelt ständig Ziele hatten, aber das hier ist etwas, das einem guttut; es ist sehr menschlich.“ Das Menschliche lasse sich in keinem anderen Metier in dieser erfüllenden Form finden, sagt Fontani mit Blick auf den unmittelbaren Austausch mit ihren Kunden.

## Eisgenuss ohne Reue

„Gelato und Eis sind nicht das Gleiche“, stellt Laura Fontani gleich zu Beginn unseres Gesprächs klar. Hochwertige Gelati beinhalten weniger als zehn Prozent Fett.

Das Handwerk des Eismachens liegt in der Familie. Laura Fontanis Familie betrieb eine traditionelle Gelateria in

Florenz. Als ihr Vater starb und die Tochter begann, in Luxemburg ihre Idee von der Eismanufaktur umzusetzen und sich an der Gelato-Universität ausbilden zu lassen, hatte sie die Rezepte des Vaters in petto. „Mit Klassikern wie Crema Fiorentina, die wir bis heute anbieten, begann unsere Geschichte. Inzwischen haben wir viele neue Gelato-Sorten wie Mojito oder auch Sorbet Chocolat im Programm.“

Vor rund drei Jahren startete Laura Fontani ihr Projekt „Gelato for health“ (zu Deutsch: „Eis für die Gesundheit“). Dahinter verbergen sich zwei Ansprüche: einerseits das Produkt Eis in vielen verschiedenen Sorten anzubieten, andererseits es gesünder zu machen. Konkret geht es um weniger Zucker in den Produkten und mehr vegane, gluten- und milchfreie Spezialitäten mit sehr guten Ernährungseigenschaften. „Die Herausforderung bestand darin, gesundes Eis zu kreieren, das auch gut schmeckte“, berichtet Fontani.

Die vielleicht bekannteste Sorte aus diesem Projekt ist das Schokoladensorbet mit dunkler Schokolade, das ohne Milch funktioniert. Außerdem machte sich Fontani daran, Gelatos zu entwickeln, die vegan waren und gleichzeitig reichhaltig schmeckten. Um dieses Ziel erfolgreich umzusetzen, griff die



Fotos: Bargello

Der Bestseller, der zu jeder Jahreszeit Sonne und Fruchtgenuss nach Luxemburg bringt, ist die Kreation Erdbeere-Orange



Meisterin auf Kokosnussmilch und Cashewnüsse als Basiszutaten zurück. Sorten wie Cheesecake-Blaubeere und Cheesecake-Kaffee stehen für den leichten und gesunden Eisgenuss.

### Saisonal und fruchtig

„Viele Kinder hatten mitten im Winter nach Erdbeereis gefragt, aber es gibt keine Erdbeeren im Winter, nur Orangen. Und eigentlich setze ich auf saisonale Eissorten“, so Fontani. Doch das hielt sie nicht davon ab, so lange zu experimentieren, bis sie beides in der Sorte „Erdbeere-Orange“, ihrem heutigen Bestseller, vereinte.

„Alle unseren Eissorten sind aus frischen Früchten gemacht. Keine Eisdiele, die handwerklich arbeitet, wird Fruchtmasse nutzen! Punkt!“, betont Fontani jedes einzelne ihrer Worte mit Nachdruck. Die Meisterin erklärt, dass sie nur so viel Zucker zu den Fruchtessorten hinzufügt, wie es unbedingt nötig ist, um die natürliche Süße der Früchte zu unterstreichen. Zuerst wird geprüft, wie viel Fruchtzucker die Ausgangsware bringt, bevor über den Zusatz entschieden wird. Diese Technik des Ausgleichs heißt „bilanciamento“ und erlaubt, „Gelati zu kreieren, die weniger Kalorien haben als ein hartgekochtes Ei“, betont Laura Fontani.

So zeichnen sich die Spezialitäten aus Schalenfrüchten wie Pistazieneis durch einen höheren Proteingehalt, wenig Fett und Zucker aus. Bei „Erdbeer-Orange“ liegt der Fettgehalt sogar bei null.

### EISMANUFAKTUR „BARGELLO“

13, rue du Fort Elisabeth  
L-1463 Luxemburg  
Bargello.lu