

Gelato ist mehr als Eiscrème und Ice Cream, behaupten die Italiener, die Erfinder der erfrischenden Delikatesse. Aber auch in Luxemburg wird die Kunst, das unmittelbar aus dem Italienischen übersetzte Gefrorene in eine kulinarische Köstlichkeit zu verwandeln, außerordentlich gut beherrscht. Folglich führt diese sommerliche Reise von der für ihre bukolische Opulenz berühmten Emilia Romagna über Tokio direkt ins kaum weniger genussfreudige Großherzogtum. Und am Ende auch wieder zurück ins Ursprungsland der „gelatieri“.

Text und Fotos: Georges Hausemer



Kalte Sommergenüsse

Bomben, Büttel & Shrb



Auf Pflastersteinen, unter Arkaden: In Bologna, der nicht nur kulinarischen Hauptstadt der Emilia Romagna, wird die Tradition der handwerklichen Gelato-Herstellung akribisch gepflegt. Nur wenige Kilometer außerhalb liegt Anzola dell'Emilia, wo das Unternehmen Carpigiani zudem weltweit exportierte Eismaschinen baut.

Das soll ein Schlemmerparadies sein? Mausgrau duckt sich das flache, fabrikähnliche Gebäude an den Rand der alten Römerstraße Via Emilia, die mitten durch das Industriegebiet von Anzola dell'Emilia führt. Statt fruchtig, schokoladig oder karamellig riecht es nach Abgasen und Asphalt. Doch aufgepasst! An einer der schmucklosen Fassaden in dem unspektakulären Vorort von Bologna prangt der stolze Schriftzug „Carpigiani“.

Nach ihrem Erfolg mit der „autogelateria“, der ersten automatischen Eisdiele, im Jahre 1944 gründeten die Brüder Bruto und Poeri Carpigiani zwei Jahre später jenes Unternehmen, das bis heute als Marktführer für Maschinen zur Herstellung von handwerklichem Speiseeis und anderen kühl-süßen Konditoreiprodukten gilt. Die Hülle der weitläufigen Firmenhalle mag gänzlich charmefrei und austauschbar sein. Dahinter jedoch verbirgt sich ein weltweit einzigartiges Interieur, das mehr zu bieten hat als den Anblick von Produktionsmaschinen.

Seit 2003 befindet sich an diesem Standort die – wie ihr englischer Originalname schon verrät – international ausgerichtete „Carpigiani Gelato University“. Eine Lehranstalt mit Filialen in Großbritannien, den USA, Japan, Australien, Afrika, Südamerika und China, wo in ein- bis mehrwöchigen Kursen in die Kunst der Speiseeis-Herstellung eingeführt wird. Derzeit lernen weltweit jährlich rund 10 000 Studenten, wie man durch den Einsatz unterschiedlicher Zutaten und Aromatisierungen eine große Vielfalt an natürlichen Speisen kreiert, die zudem den jeweiligen regionalen Geschmäckern entsprechen. Ferner erfahren die angehenden Meister, wie man erfolgreich eine eigene „gelateria“ betreibt, im Idealfall natürlich unter Einsatz des Know-hows aus dem Hause Carpigiani.

Am Anfang war Natureis. Doch nicht nur die Zukunft ihres Gewerbes liegt den Pionieren aus Bologna am Herzen. Im September 2012 haben sie, ebenfalls im Hauptquartier des Unternehmens, das „Carpigiani Gelato Museum“ eröffnet. Gleich am Eingang schmücken eiscremige Zitate von Garibaldi, Proust, Flaubert und Tolstoi die Wände. Danach breiten sich tausend Quadratmeter Ausstellungsfläche aus, auf denen die Besucher detaillierte Einblicke in die lange Geschichte, die Kultur und die Technologie der artisanalen Eisproduktion

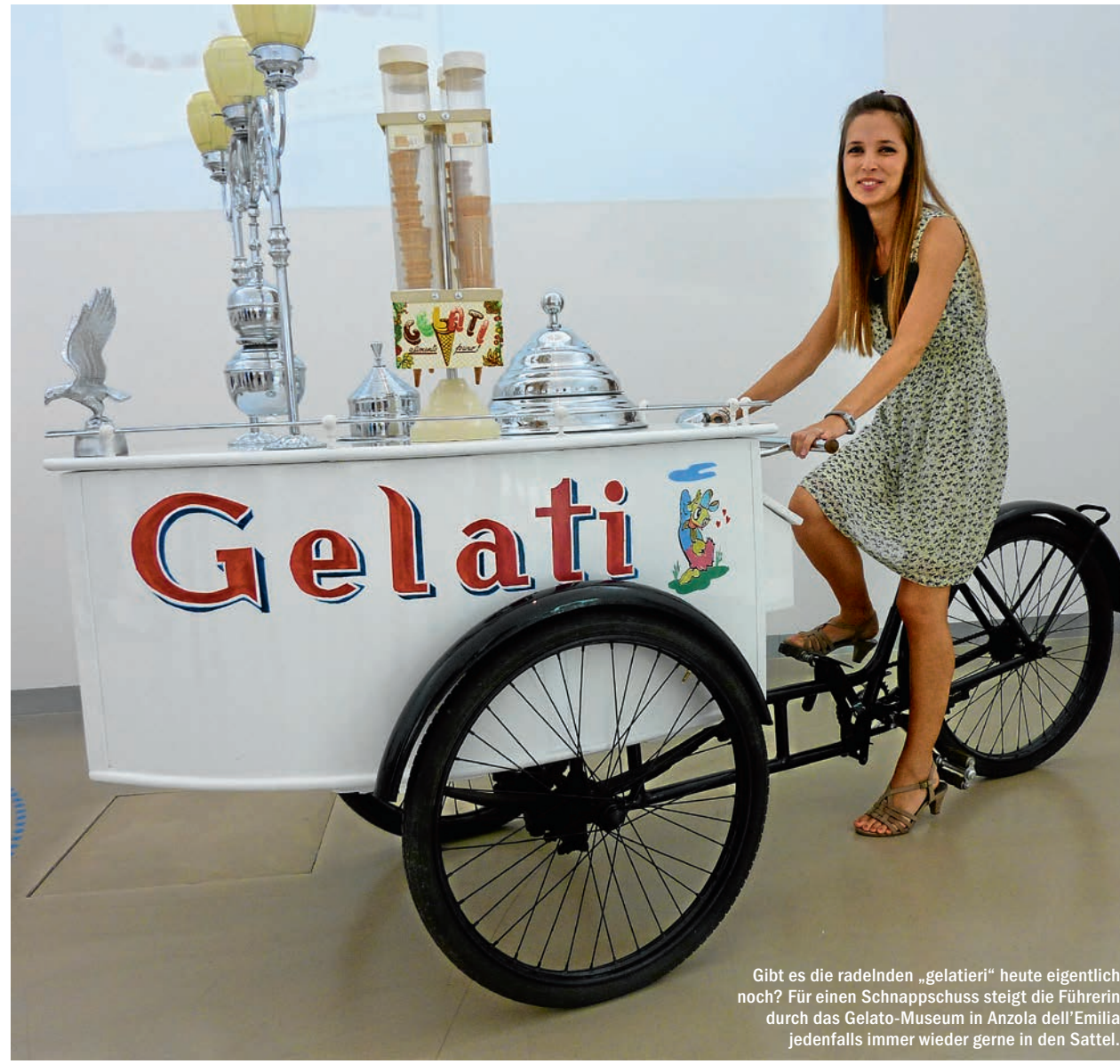


Auf die richtige Mischung kommt es an: Zum Besichtigungsprogramm auf dem Firmengelände gehört auch ein Workshop, bei dem Gäste sich unter charmanter Anleitung beispielsweise an einem Sorbet-Eis nach eigener Rezeptur versuchen können.



erhalten. Zu erfahren ist beispielsweise, dass schon im alten China und in der europäischen Antike zunächst Natureis und später sorbetähnliches Speiseeis goutiert wurden, dass die allerersten Rezepte für „Shrb“, gefrorenes Zuckerwasser, im elften Jahrhundert von arabischen Genießern niedergeschrieben und in Italien unlängst nicht weniger als 37 000 Eisdiele gezählt wurden, gefolgt von Deutschland mit immerhin noch 9 000.

Von Tokio nach Norditalien: Aus Liebe zu den köstlichen Hörnchen mit Inhalt hat Makoto Irie ihre japanische Heimat verlassen; nach einem Jahr spricht sie bereits hervorragend Italienisch und unterrichtet inzwischen auch als Dozentin an der Carpigiani Gelato University.



Gibt es die radelnden „gelatieri“ heute eigentlich noch? Für einen Schnappschuss steigt die Führerin durch das Gelato-Museum in Anzola dell'Emilia jedenfalls immer wieder gerne in den Sattel.

Nun aber ist es höchste Zeit, sich alle Theorien durch den Praxistest bestätigen zu lassen. Mit leckermäulischem Instinkt steuern die Besucher ein kleines Nebengebäude fast ganz aus Glas an. Ein paar Tische, drumherum Stühle, hinter der langen Vitrine eine prall gefüllte Auslage, ein Softeisapparat, eine Espressoemaschine... Und hinter der Theke lächelt Makoto Irie. Die junge Dame stammt aus Tokio. Nicht etwa aus Liebe zu einem Einheimischen oder aus Interesse an der italienischen Sprache und Kultur hat die charmante Japanerin ihr Land vor gut einem Jahr verlassen. Sondern einzig und allein wegen ihrer grenzenlosen Leidenschaft für Gelato. Rasch hat sie die italienische Sprache erlernt. Mittlerweile ist sie zur Dozentin an der Gelato University aufgestiegen.

Auch die rhetorische Kunst beherrscht Makoto Irie perfekt. „Gelato ist mehr als ein normales Speiseeis“, erläutert sie getreu der Firmenmaxime. „Deshalb verwenden wir den italienischen Ausdruck auch im Englischen, Französischen und Deutschen, ja sogar im Japanischen. Es gibt in anderen Sprachen einfach keine passende Übersetzung dafür.“ Im Vergleich zur herkömmlichen Eiscreme enthält Gelato, also das handwerklich hergestellte Speiseeis, weniger Fett und Luft und wird mit höherer Temperatur serviert. So entwickelt sich beim Kontakt mit der Zunge mehr Geschmack. Zudem müssen, ganz nebenbei, auch weniger Kalorien verbrannt werden. „Mal probieren?“, haucht die Eisdame schließlich über den

Ein Wort für alle Sprachen: Da handwerkliches Gelato weniger Fett und Luft enthält als industriell hergestellte Eiscreme, sollten beide Produkte auch durch ihre Bezeichnungen voneinander unterschieden werden.

Carpigiani Gelato Museum
Carpigiani Gelato University

Via Emilia, 45
I-40011 Anzola Emilia (Bologna)
Tel.: +39 051 6505306
Fax: +39 051 6505305
E-Mail: info@fondazione carpigiani.it
Internet: www.carpigiani.com,
www.gelatomuseum.com,
www.gelatouniversity.com



Ganz ohne Zusätze: Die mit feinem Firn überzogenen Sorbets und „crèmes glacées“ aus dem Traditionshaus Namur werden ausnahmslos aus natürlichen Produkten hergestellt – und so schmecken sie auch.

Tresen, das einfüllbereite Waffelhörnchen bereits fest in der Hand haltend.

Der Verlauf einer Erfolgsgeschichte. Auch mehr als tausend Kilometer weiter nördlich, beim Zucker- und Feinbäcker Namur im Industriegebiet von Luxemburg-Hamm, kennt man sich mit den Unterschieden zwischen artisanal und industriell gefertigten Süßigkeiten bestens aus. Und an Selbstbewusstsein mangelt es den luxemburgischen Eismännern ebenfalls nicht. Schließlich begann die Geschichte dieses Traditionshauses, was wohl die Wenigsten wissen, im Jahre 1854 mit Speiseeis.

In jenem Jahr eröffnete Nicolas Namur, der Gründer des bis heute in Familienbesitz verbliebenen Unternehmens, im kalifornischen Sacramento seinen „Namur Confectionary“-Laden. Darin verkaufte er den auf Süßes erpichten Amerikanern jene Köstlichkeit, die schon in der Renaissance aus Italien an den königlichen Hof von Paris gelangt war – jene

Stadt, in welcher der 1824 als letztes von 15 Kindern geborene Nicolas das Konditorhandwerk erlernt hatte. 1863, vor genau 150 Jahren also, kehrte der Meister nach Europa zurück und eröffnete seinen ersten Laden in Luxemburg-Stadt.

Die äußerst erfolgreiche Fortsetzung der Namur-Geschichte ist bekannt. Seit 1904: Lieferant des großherzoglichen Hofes; nach dem Ersten Weltkrieg: Erfindung der berühmten „Knippercher“; 1944: Lieferung von 10 000 Eisportionen an die Soldaten der amerikanischen Befreiungsarmee. Natürlich

Was kaum jemand weiß: Die Karriere der auch international erfolgreichen Konditorei begann Mitte des 19. Jahrhunderts mit Speiseeis, das der Gründer Nicolas Namur im kalifornischen Sacramento den naschhaften Amerikanern kredenzte.



Senga-Sengana: Einzigartig in Luxemburg sind auch die Erdbeeren, die extra aus Lothringen importiert und im Eis-Atelier in Hamm verarbeitet werden.



Seit 1854 in Familienbesitz: Max Nickels ist ein Urenkel jenes Konditormeisters Nicolas Namur, der im kalifornischen Sacramento einst ein „Confectionary“ eröffnete und mit dem Verkauf von Speiseeis das Renommee der bis heute überaus erfolgreichen Feinbäckerei begründete.



Der freundliche Herr der Cassata: Stolz und goldglänzend präsentiert Joaquim De Araujo, einer von 180 Namur-Beschäftigten, seine täglich neu und ausschließlich in Handarbeit geformten Eisbomben; die schmecken sooooo gut und zum Glück viel friedlicher, als ihr kriegerischer Name vermuten lässt.

könnte Max Nickels, der vormalige, aber auch heute noch aktive Patron des Hauses, noch viele andere Episoden erzählen. Etwa über die offenbar unerschütterliche Vorliebe der Luxemburger für die klassischen Geschmacksrichtungen Vanille, Erdbeer, Mokka und Schokolade, während bei den Sorbets hierzulande Himbeere und Melone dominieren. Ferner könnte Max Nickels jede Menge Einzelheiten über die Erdbeer-Glace von Namur bieten, die nur deshalb so einmalig mundet, weil kein anderer Konkurrent die äußerst schmackhaften Früchte der Sorte Senga-Sengana verwendet, die ausschließlich das Haus Namur von einem lothringischen Händler aus dem nahen Sierck-les-Bains geliefert bekommt, und zwar fünf Tonnen jährlich.

Aber diesmal geht es um die Namur-Spezialität schlechthin: die Cassata, die zur Familie der Eisbomben zählt, obwohl sie von der Form her nur eine Halbkugel ergibt. Irgendwie passen die tiefroten, intensiv duftenden Beeren am Ende trotzdem hierher, denn „schauen Sie mal genau hin“, wie Joaquim De Araujo, der Cassata-Spezialist, empfiehlt. Alles geht, Schritt für Schritt, per Hand, wenn zunächst eine erste Schicht Vanilleeis in die Form verteilt wird. Dann kommt eine dünne Lage Fruchtfleisch der kegelförmigen, purpurrot glänzenden Senga-Sengana hinzu und schließlich werden alle weiteren Ingredienzen eingefüllt.

Keine Maschine ist zwischengeschaltet, auch nicht die mit ihren mehr als vierzig Betriebsjahren beinahe schon als Antiquität geltende Vertikalturbine der Firma... ja, genau, des Eismaschinen-Herstellers Carpigiani aus dem „Bauch Italiens“, wie die Emilia Romagna auch noch genannt wird. Dieses altherwürdige Gerät kommt immer dann zum Einsatz, wenn Ausdauer und schmantigerer Geschmack gefragt sind und keiner der Angestellten sich scheut, die fertige, dickflüssige Masse mühsam mit einem großen Spachtel aus der senkrechten Trommel zu schaben.

Artisan-Confiseur Namur

Salon et production artisanale
2, rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43 69 23
Fax: 42 05 20
E-Mail: namur@pt.lu
Internet: www.namur.lu

Spezialität des Hauses

Die Cassata von Namur, eine echte Eisbombe, besteht aus halbfrorener Vanillecrème mit kandierten Kirschen, Schokoraseln und Nüssen, das Ganze ummantelt von Erdbeer- und Vanilleeis.



Seit rund drei Monaten und Seite an Seite zum Erfolg: Um ihrer täglich wachsenden Kundschaft bestmögliche Qualität zu garantieren, greift Laura Fontani, die Chefin der Gelateria Bargello, in ihrem „laboratorio“ auf die Dienste von Salvatore Naselli zurück. Zufällig hat auch der gebürtige Sizilianer an der Carpigiani-Universität bei Bologna studiert.

Aus Neapel, nicht aus Sizilien. „Unsere ist die Cassata Neapolitana“, erläutert Max Nickels. „Nicht zu verwechseln mit der Cassata alla siciliana, einer Schichttorte aus Biskuit, Zucker und Ricotta, die zudem mit einer Glasur aus Zucker oder Schokoladencreme überzogen wird.“ Die echte Cassata hingegen besteht aus Vanille-, Erdbeer- oder Himbeereis und Schokoladestückchen und ist mit kandierten Früchten, eventuell zusätzlich mit Nüssen angereichert.

Stichwort „echt“. Auch Laura Fontani, die Besitzerin und Betreiberin der neuen hauptstädtischen Gelateria Bargello, hält nichts von vorgefertigter Ware, Geschmacksverstärkern und Lebensmittelfarben. „Wir verarbeiten ausschließlich natürliche Produkte“, erklärt die energische Dame, „am liebsten solche, die in der Region selbst oder zumindest in der näheren Umgebung wachsen und gedeihen.“ Na gut, schmunzelt sie dann, Vanilleschoten werden aus Tahiti und Madagaskar bezogen. Auch Pistazien wachsen in lokaler Erde eher schlecht.

Nein, schlicht Eisdiele möchte man das im Mai 2013 eröffnete Lokal keineswegs nennen. Dafür ist es viel zu geschmackvoll eingerichtet, beruht auf einem viel zu ausgeklügelten Konzept. Aber wo kommt, wie viele ihrer Kunden sich fragen werden, denn nun der Name des Lokals her? Hat die Silbe „Bar“ mit einer Kneipe, einem Club zu tun? Und soll „Gello“, wenn auch fälschlich, an das italienische Wort für „gefroren“ erinnern? Keineswegs, lacht Laura Fontani schallend. Bargello, oder richtiger: Palazzo del Bargello heißt ein Stadtpalast aus dem 13. Jahrhundert in Florenz. Einst waren hier die kommunalen Behörden ihrer Heimatstadt untergebracht, doch bevor der weitläufige Gebäudekomplex zum Rathaus wurde, diente er als Sitz des lokalen Polizeihauptmanns, „bargello“ genannt, also des „Büttels“.

Verschiedene grafische Elemente aus Florenz – etwa die typische Anordnung der Fußboden-Kacheln – sowie aus dem berühmten Palast selbst hat die Betreiberin der chic-modernen Einrichtung übernommen. Der Umriss des achteckigen Brunnens des seit 1859 als

Die Gelateria Bargello im hauptstädtischen Bahnhofsviertel verhält sich zu einer schlichten Eisdiele wie ein Sternerestaurant zu einer Frittenbude.



Florentiner Geschichtsmuseum genutzten Gebäudes zum Beispiel dient als Firmenlogo.

Für eine gemeine Eisdiele sind Innenarchitektur und Design tatsächlich zu raffiniert, Angebot und Qualität der süßen Schleckereien zu ausgesucht. Nicht umsonst übersetzt das Etablissement seine Philosophie dann auch in die hübsche Formel „L'arte del gelato fiorentino“. Aber was macht diese Kunst eigentlich aus? „Die gemeinsam von Katharina von Medici, dem Architekten und Künstler Bernardo Buontalenti – was für ein Name! – und dem Pâtissier Ruggieri entwickelte Eiscrème aus meiner Geburtsstadt basiert auf Milch, Zucker und Naturprodukten und ist ausgesprochen cremig“, erklärt die wohlinformierte Chefin. Um diese gaumenschmeichelnde Struktur dauerhaft zu gewährleisten, werden die Erzeugnisse bei Bargello nicht, wie in den meisten anderen Eiscaféen, in offenen Behältern dargeboten. Stattdessen ruhen sie hygienisch in Töpfen mit Deckeln, die je nach Sorte individuell gekühlt werden können und vor möglicherweise schädlichen Umwelteinflüssen wie Staub, Licht und Hitze geschützt sind – eine außerhalb Italiens bislang einmalige Präsentationsweise in Europa.

Kibana und Mojito. Bei Laura Fontani, die eigentlich aus der Finanzbranche kommt und an dem Tag in Luxemburg landete, an dem ihr Gatte, ein EU-Beamter, ins Großherzogtum versetzt wurde, kann man allerdings nicht nur

zwischen den traditionellen Eiscrèmes im Papptöpfchen oder im knusprigen Cornetto wählen. Salvatore Naselli, ihr Kreativkopf im sogenannten „laboratorio“, zaubert zahlreiche andere Varianten am Stiel, im Glas, in Pralinen- oder Joghurtform mit Toppings in die gekühlten Auslagen. Auch vor Experimenten schreckt er nicht zurück.

So sind etwa die Kibana, eine sämige Kiwi-Bananen-Mischung, und das Mojito-Sorbet aus frischer Minze, Zitronensaft, Rum und einem Schuss Bacardi entstanden. „Im Großherzogtum kann man solche Neuheiten durchaus wagen“, behauptet die Chefin. Denn hierzulande, so ihre Erfahrung, die sich keineswegs mit der der Namur-Verantwortlichen deckt, sind die Menschen unerwarteten Geschmackserlebnissen durchaus aufgeschlossen. Warum also nicht dereinst einmal Eis mit Essig-, Trüffel- oder Olivenölnote ins Programm aufnehmen?

Damit schließt sich der Kreis der hochsommerlichen Gelato-Reise: Salvatore Naselli, 25 Jahre alt und aus Sizilien gebürtig, hat nämlich an der Gelato University von Carpigiani bei Bologna studiert und wurde dort vom Fleck weg in das neue Unternehmen nach Luxemburg engagiert. Ob er länger hier bleiben wird, steht noch nicht fest. „Bargello im hiesigen Bahnhofsviertel ist nämlich erst ein Anfang“, wie Donna Laura gesteht. Für die Zukunft hat sie bereits etliche andere, größere Pläne geschmiedet. Eines Tages, so wünscht sie sich, soll sich Bargello im gesamten Benelux-Raum als Marke etablieren. Und warum nicht auch noch in anderen Ländern. Vielleicht sogar in Italien, dem Ursprungsland aller Gelato-Genüsse.



Experiment geglückt: Das Mojito-Sorbet aus Minze, Zitronensaft, Rum und einem Schuss Bacardi (kleines Foto) zählt zu den erfrischendsten Kreationen im breit gefächerten Bargello-Angebot. Neu für luxemburgische Leckermäuler sind auch die „pozzetti“: mit Deckeln geschlossene Töpfe, die separat gekühlt werden und in denen die verschiedenen Sorten ihren authentischen Geschmack länger bewahren können.

Glacier Bargello

13-15 rue du Fort Elisabeth
L-1463 Luxembourg
Tel: 26 29 60 97
E-Mail: gelato@bargello.lu
Internet: www.bargello.lu

Auf Bestellung veranstaltet Laura Fontani im Bargello auch Gelatoverkostungen, vergleichbar mit den bekannteren Weinverkostungen.

Keine Kugeln, neue Sorten

Wie in Italien üblich, werden auch im Bargello keine Eiskugeln serviert, sondern ausschließlich Portionen in Waffeln oder Töpfchen. Auf Wunsch kann man sich vom Eismann Salvatore Naselli auch neue Geschmacksrichtungen nach eigenen Ideen zubereiten lassen.

Cassata von Namur, Gelato von Bargello



Gewinnen Sie Schlemmer-Eis!

Die Firma Namur und die Gelateria Bargello waren spontan bereit, einigen Télécran-Lesern ihre leckeren Spezialitäten zu schenken! Namur stellt fünf Gutscheine für ihre beliebte neapolitanische Cassata zur Verfügung, und die Gelateria Bargello lädt einige Leser zu einer Verkostung ihrer Köstlichkeiten ein!

Also nichts wie los, machen Sie bei unserem Preisausschreiben mit! Schicken Sie eine SMS (0,50 Euro) an die Telefonnummer 64447 und tippen Sie ein:

GELATI – Ihr Vorname – Ihr Name – Ihre Ortschaft

Teilnahmeschluss ist der 9. August 2013. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen Gutschein für eine Namur-Cassata (fünf einzelne Gutscheine werden verlost) oder für eine Eis-Verkostung bei Bargello (diese wird am Donnerstag, dem 29. August, um 18 Uhr stattfinden – fünf Gewinner werden dazu eingeladen!).