

LUXEMBURG
NICO PLEIMLING

Von wegen „Alle Wege führen nach Rom“! Sicher ist, dass viele Wege in unser kleines Großherzogtum führen, wie zum Beispiel jener der Italienerin Laura Fontani. Die Finanzexpertin hat sich vor vier Jahren hier niedergelassen und im vergangenen Jahr die „Gelato Gourmet s.à r.l.“ gegründet. Seit dem vergangenen Sommer betreibt sie die Eisdiele Bargello in der Rue du Fort Elisabeth, eine zweite wurde im Mai in der Route d’Arlon eröffnet.

Eine Familientradition

Laura Fontani stammt aus einer in Florenz angesiedelten Unternehmerfamilie - und Speiseeis ist eine Familientradition, welche von Generation zu Generation weitervermittelt wird: „Ich bin mehrere Jahre gegen den Strom geschwommen, habe in den USA studiert und anschließend 20 Jahre lang in London und Brüssel im Finanzsektor gearbeitet. Na gut, ich war auch an der Università del Gelato in Bologna, also bin ich nie ganz von der Familientradition losgekommen.“

In der britischen wie auch in der belgischen Hauptstadt hat die Italienerin Banker ausgebildet, hat aber dann doch zu ihren Wurzeln, dem Eismachen, zurückgefunden. 2010 hat sie sich dann in Luxemburg niedergelassen: „Die Leute hier wissen eine gute Küche zu schätzen und haben somit eine gepflegte Esskultur. Außerdem gefällt es mir, dass die Bevölkerung sehr international ist. Hinzu kommt die ausgezeichnete geographische Lage, was mir künftig die Option lässt, auch im Ausland Bargello-Filialen zu eröffnen und unser Eis weiter zu exportieren.“

Größtenteils Früchte und Zutaten aus der Region

Die Mutter von zwei Kindern erklärt weiter, dass es in Italien drei „Schulen“ der Speiseeisherstellung gibt: „Die alten Griechen und Römer haben eigentlich die erste Form des Eises eingeführt. Auf Hügeln oder Bergen vermischten sie Schnee mit Honig und kreierten somit die Urform des Speiseeises. Die drei italienischen ‚Schulen‘ sind Sizilien - bekannt für Sorbet - Venedig - hier wird vor allem Schokolade verarbeitet - und eben Florenz - wohl die jüngste Kunst, Speiseeis zu machen, entstanden während der Renaissance und bekannt für ein cremigeres Eis mit Milch oder Rahm.“



Florentinische Art

Die Finanzexpertin Laura Fontani betreibt die Gourmet-Eisdiele Bargello seit dem vergangenen Sommer



Laura Fontani bei der Arbeit in der „Eisküche“

Fotos: François Aussems

„Die Leute hier haben eine gepflegte Esskultur“

LAURA FONTANI, Inhaberin

Das Bargello, benannt nach einem Stadtpalast in Florenz, der in der Mitte des 13. Jahrhunderts erbaut wurde, zeichnet sich neben dem selbstgemachten Milch- und Speiseeis durch modernes Design aus.

Inhaberin Fontani legt großen Wert auf Qualität und verwendet dafür bis auf wenige Ausnahmen ausschließlich saisonale Früchte und Zutaten aus der Region: „Wir haben praktisch alle zwei Wochen eine Neuerung und benutzen für unsere Eissorten nichts vorbereitetes. Alle Zutaten bei uns sind frisch und wenn nur möglich aus Luxemburg oder der Großregion.“

Ausnahmen sind beispielsweise Pistazien, die wir aus Italien importieren sowie die Hörnchen, die wir aus dem belgischen Aalst einführen. Sehr beliebt ist das ab August erhältliche ‚Quetschen‘-Eis.

Andere Favoriten unserer Kunden sind Pistazien, Crema Bargello, Crema Fiorentina, Stracciatella, Sorbet Mojito und verschiedene Früchte-Sorbets.“

Das Atelier, in dem das Eis frisch zubereitet wird, befindet sich im hinteren Teil der Eisdiele. Durch ein Fenster bekommen Interessierte einen kleinen Einblick in die „Eisküche“. Wie das Eis genau zubereitet wird, kann Laura Fontani natürlich nicht verraten: „Ich kann nur sagen, dass das Obst bei uns nach dem Waschen und Schneiden nur pasteurisiert wird für die Produktion von Creme-Eis. Allgemein lassen wir das Eis eine Nacht lang reifen, damit es die richtige Konsistenz bekommt. Für verschiedene Events machen wir Eis in Spezialfarben, wie jetzt zur Fußball-WM. Die Farben der Nationalflaggen sind momentan sehr gefragt.“

Das Bargello ist auch während den kälteren und verregneten Monaten geöffnet und die Kunden nehmen sich dann häufiger einen halben oder einen Liter Eis mit nach Hause. Vor allem zu Halloween, Weihnachten und Neujahr werden Bestellungen aufgegeben: „Wir haben dann allerdings nur ein Dutzend Sorten zur Auswahl, im Sommer sind es über 24 verschiedene Sorten.“

Vor einem Monat hat die zweite Bargello-Eisdiele ihre Eröffnung gefeiert und vor kurzem wurde ein Eis-Fahrrad von der Gemeinde genehmigt, das auf der „MuseumSmile“ seine Runden dreht und bei schönem Wetter viele Kunden anzieht. Ideen für weitere Projekte gibt es auch schon, jene hält Laura Fontani aber noch streng geheim.

www.bargello.lu



Das Eis reift eine Nacht lang



Eis am Stiel gibt es auch im Bargello