



Alle Zutaten müssen genauestens berechnet werden, damit das Eis später die gewünschte Konsistenz hat.



Cactus-Kunden können zwischen kleinen Portionsbechern verschiedener Eiscremesorten und größeren Behältern wählen.



Laura Fontani entwickelt all ihre Eissorten selbst – dabei verzichtet sie gänzlich auf künstliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

Eiscreme genießen, auch in der kalten Jahreszeit

„Glace von heime“

Cactus präsentiert: Spitzenqualität für zu Hause

VON NATHALIE BURG

Nicht nur im Sommer ist leckere Eiscreme der Dessertschlag schlechthin. Auch in der kalten Jahreszeit, besonders an den Festtagen, lässt sich ein frisches Speiseeis genießen.

Für die Einen ist es eine Süßigkeit, für die Anderen der genussvolle Abschluss eines gelungenen Menüs. Eines ist jedoch klar: Egal zu welchem Anlass – Eiscreme schmeckt! Ganz besonders lecker wird es aber erst dann, wenn man weiß, dass alle Zutaten, die zur Herstellung des Lieblingseises benutzt wurden, aus Luxemburg oder der Großregion stammen.

Italienische Tradition im Herzen Luxemburgs

Laura Fontani ist die Inhaberin der Eisdiele „Bargello“, im Bahnhofsviertel der Stadt Luxemburg, sowie eines gleichnamigen Lokals mitten in der belgischen Hauptstadt.

Das Mischen von Eiscremekreationen – oder italienischer „Gelato“ – wurde der Tochter eines Eismachers bereits in die Wiege gelegt. Einige Rezepte hat sie von ihrem Vater übernommen, die meisten entwickelt die Florentinerin heute aber selbst, natürlich nach alter, florentinischer Tradition – wobei sie besonderen Wert auf frische, möglichst lokale Produkte legt. Anschließend bei Zutaten, die man in unseren Breitengraden nicht findet, wie Pistazien oder Mandeln, greift sie auf hochwertige Produkte aus dem Ausland zurück.

Die Italienerin verzichtet außerdem gänzlich auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe, denn nur so bleiben der natürliche, authentische Geschmack

und die cremige Konsistenz des Eises vollends erhalten. Als Förderer lokaler Produkte weiß Cactus diese Qualität sehr zu schätzen. Deshalb war es dem Unternehmen eine große Freude, im Mai dieses Jahres mit der Eisdiele eine wunderbare, dynamische Partnerschaft zu schließen und so die Vermarktung der Eisspezialitäten von Bargello zu fördern. Aus Überzeugung hat Cactus die Produkte von Laura Fontani in sein Sortiment aufgenommen. Etwa ein knappes Dutzend Eissorten verschiedenster Geschmacksrichtungen – Klassiker wie Neuheiten – sind im 500ml-Behälter sowie in portionsgroßen Bechern in den Cactus-Filialen Belle Etoile, Howald, Bascharage, Bereldingen, Limpertsberg, Merl, Windhof, Lallange und Remich erhältlich.

Für jede Saison der richtige Geschmack

Aushängeschild der „Gelateria“ sind die außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen, die, je nach Saisonalität der Zutaten, stetig variieren. Die Herstellung ist selbstverständlich, Handarbeit. „Ich liebe es, mit verschiedenen Zutaten zu experimentieren und so ganz eigene, unerwartete Eissorten zu kreieren“, schwärmt die Geschäftsführerin von ihrer Arbeit, der Kreativität und Persönlichkeit bei der Herstellung wichtig sind, „manche Aromen entstehen sogar rein zufällig!“ Einige dieser mehr als gelungenen „Experimente“ sind etwa Verkaufsschlager wie das erfrischende Erdbeere-Orangen-Sorbet, Spezialitäten wie das Schokoladen-Sorbet oder eine Maronen-Eiscreme mit feinen Maronenstückchen. Für die Weihnachtszeit hat sich Laura Fontani ganz besondere Leckerreien ausgedacht: Birne-Zimt,

Spekulatius und Erdbeere-Crémant sind nur einige der Sorten, mit denen sie ihre Kunden zum Jahresende verwöhnt.

Eine Wissenschaft für sich

Was die Süße ihres Eises betrifft, überlässt Laura Fontani nichts dem Zufall. Mithilfe eines digitalen Zuckerometers ermittelt sie den genauen Zuckergehalt der Zutaten um festzustellen, wie viel der Masse noch zugefügt werden muss. „Bei der Zusammensetzung der einzelnen Geschmacksrichtungen handelt es sich um pure Mathematik“, erklärt die „Gelateria“. Die Basis der Rezeptur bestünde zwar immer aus den gleichen Komponenten, die Mengen dieser hängen allerdings von den weiteren Zutaten ab und müssten so jedes Mal neu berechnet werden, damit das Eis flüssiger werde.

Hergestellt werden die Eiscremekreationen in der Bargello-Filiale in Luxemburg-Stadt. Von hier aus werden dann die verschiedenen Cactus-Filialen oder die Schwesterfiliale der Gelateria in Brüssel beliefert.

Bis zum 8. Dezember bietet Bargello in Zusammenarbeit mit Cactus eine Vielzahl an Verkostungen an. An diversen Standorten wird die mobile Bargello-Eisbar ihren Kunden eine Auswahl an Eiscremesorten anbieten. Ob und wann die Eisbar die Cactus-Filiale in Ihrer Nähe besucht, verrät Ihnen der Bargello-Termin kalender unten auf dieser Seite.

Wer es nicht erwarten kann, Laura Fontanis gefrorenen Delikatessen zu probieren, der kann sich von dienstags bis sonntags zwischen 12 und 19 Uhr in der Eisdiele, 13, rue du Fort Elisabeth in Luxemburg-Stadt, verwöhnen lassen. Wer die Leckerreien ausgedacht: Birne-Zimt,



Bargello steht für feinste Eiscreme- und Sorbetkreationen, hausgemacht und aus hochwertigen und lokalen Produkten hergestellt.

möchte, für den steht eine gesunde Auswahl an Geschmacksrichtungen in den Cactus-Gefrierregalen bereit.

Weitere Desserts aus dem Kühlregal

Nicht nur Laura Fontani hat sich für die Festtage Besonderes einfallen lassen. Drei weitere Qualitätslabel, deren Produkte seit Jahren fester Bestand des Cactus-Angebots sind, präsentieren ihre weihnachtlichen Kostlichkeiten.

„Bûche de Noël“ von Luxlait: Auf der Suche nach dem nostalgischen Weihnachtsgefühl kommt man nicht an ihr vorbei: Die „Bûche de Noël“ gehört zum Weihnachtsmenü wie die Kugeln an den Weihnachtsbaum. Um dieses Traditionsrezept kümmert sich schon seit Jahren der luxemburgische Großhändler für Milchprodukte, Luxlait.

Die beliebte Eiscremerolle, bestehend aus Vanille- und Mokkaeis, wird aus 100 Prozent luxemburgischer Milch und Sahne hergestellt. Abgerundet wird sie durch den leicht schokoladigen

Geschmack feiner Schokosplits. Erhältlich ist die „Bûche de Noël“ der Luxlait selbstverständlich in allen Cactus-Filialen.

„Vacherin glacé“ von Namur: Ebenso beliebt wie aromatisch-fruchtig ist der sogenannte „Vacherin glacé“ von Namur. Zusammengesetzt aus bestem Vanilleeis, Erdbeereis, einer Meringue-Basis und knusprigen Mandeln, sorgt die Eiscreme-Pyramide für eine kühle Abwechslung nach einem herzhaften Festmahl.

Wem traditionelle Eissorten lieber sind, dem empfiehlt Namur, in praktischen 450 ml-Behältern, Vanille-, Erdbeer-, Mokka-, Praliné-, Pistazien-, Schokoladen-, Bananen-, Starcciatella-, sowie Spekulatiseis. Auch Sorbets in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Erdbeere, Cassis, Melone und Passionsfrucht sind in dieser Menge bei Cactus erhältlich.

Die Namur-Eissorten sind konservierungsmittelfrei und besitzen keine zusätzlichen Aromastoffe. Sie werden aus luxemburgischer Milch und Sahne, sowie

hochwertiger Vanille aus Madagaskar hergestellt.

„Bio, fair und lecker“: Auch aus der BIOG-Molkerei erreichen die Cactus-Gefrierregale zur schönsten Zeit des Jahres kühle Genüsslichkeiten. In kleinen und großen Behältern gibt es das Genusserebnis der Bio-Bauere-Genossenschaft in den beliebten Geschmacksrichtungen Vanille und Mokka. Die „Bio-Glace Vanill“ kombiniert echte Vanille aus Madagaskar, mit guter Milch und Sahne aus der BIOG-Produktion. Die „Bio-Glace Mokka“ überrascht, dank hochwertigem Kaffeepulver aus biologisch angebauten Kaffeebohnen, mit einer feinerben Note. Natürlich wird bei BIOG auf Geschmacksverstärker und weitere Aromastoffe verzichtet.

Praktisch: Die zwei Bio-Eissorten gibt es auch „to go“, in kleinen, 130 ml-Bechern, gut verschlossen mit Deckel und Papierplattine. Auch ein kleiner Holzlöffel ist bereits im Becher enthalten. So steht dem Bio-Eis-Genuss auch unterwegs nichts im Wege.



Sie gehört einfach dazu: Die „Bûche de Noël“ ist wohl das beliebteste Weihnachtsdessert.



Erfrischend fruchtig: Der „Vacherin glacé“ von Namur rundet das Festessen ab.

Bargello-Verkostungen*

- Samstag, 24. November Cactus Limpertsberg
- Freitag, 30. November Cactus Bereldingen
- Samstag, 1. Dezember Cactus Merl
- Freitag, 7. Dezember Cactus Belle Etoile
- Samstag, 8. Dezember Cactus Belle Etoile

*jeweils zwischen 10 und 12, sowie zwischen 13 und 19 Uhr



Laura Fontani (Bargello, l.) und Joëlle Guerin (Cactus, r.) vor der mobilen Bargello-Eisbar.



Da die Gelateria hauptsächlich lokale Produkte verwendet, variieren die Eissorten je nach Saisonalität der Zutaten.



Das BIOG-Eis gibt es in großen, sowie in praktischen, kleineren Bechern mit integriertem Holzlöffel zur sofortigen Verkostung.