



07. Juli 2019 19:07 Uhr - Akt: 07. Juli 2019 19:07 Uhr

Ein Oktagon wird zur Marke: Laura Fontani bietet Eis nach florentinischer Art an



Anne Ludwig

Laura Fontani hat keine Angst vor neuen Herausforderungen: Vor sechs Jahren hat sich die gebürtige Italienerin mit ihrer eigenen Gelateria selbstständig gemacht. Ihr Unternehmen verfügt mittlerweile über eine Zweigstelle im Ausland und einen Pop-up-Store in Düdelingen, der bis Ende Juli geöffnet ist.

Mit 50 Jahren den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen, sei recht spät, gibt Laura Fontani zu: "Ein bisschen Verrücktheit gehört schon dazu." Um zu bestehen, seien ein starker Wille und die Bereitschaft, immer vor Ort zu sein, notwendig.

Mit "Bargello" hat die gebürtige Italienerin, die aus einer Familie von Eiskonditoren stammt, ein lange gehegtes Projekt verwirklicht. Das Können wurde ihr in die Wiege gelegt: Ihr Vater habe eine bekannte Gelateria in Florenz besessen, berichtet Fontani. Zunächst schlug sie jedoch einen anderen Weg ein und arbeitete im Finanzwesen. 2010, mit ihrem Umzug ins Großherzogtum, kam dann der Umschwung.



“Natürlich gab es bereits ein paar gute Eiskonditoren in Luxemburg. Doch das, was ich anbieten wollte, existierte noch nicht.“ 2013 eröffnete sie ihre Gelateria, in der Eiscreme nach traditionell florentinischer Art hergestellt wird.

In Italien wird zwischen drei großen Schulen der Eisherstellung unterschieden: der sizilianischen, der venezianischen und der florentinischen. Das florentinische Eis zeichnet sich durch seine Geschmeidigkeit aus. Um ihre Kenntnisse zu verfeinern, hat Fontani eine Fortbildung an der Gelato University in Bologna absolviert.

Studiengang Eisherstellung

Der Hauptsitz von “Bargello” ist in der rue du Fort Elisabeth in Luxemburg-Stadt. Daneben beliefert das Unternehmen mehrere Supermärkte. Auch Eiswagen sind mit den “gelati fiorentini” unterwegs. Im Jahr 2017 wurde eine Zweigstelle in Brüssel eröffnet.

Doch wer Laura Fontani kennt, weiß, dass damit nicht Schluss ist: Umweltfreundlichere Verpackungen lautet die nächste Herausforderung. “Bargello” arbeitet bereits mit biologisch abbaubaren Löffeln.



Um die steigende Nachfrage meistern zu können, hat die 57-Jährige ihre Produktionsstätte und Terrasse in den letzten Monaten vergrößert. Ihr Team besteht im Sommer aus 20 Mitarbeitern. Im Winter kann diese Zahl auf fünf sinken. Das vorherige “Laboratorio del Gelato” umfasste gerade mal 15 Quadratmeter. Zusätzlichen Platz benötigte sie auch für ihre großen Kühlschränke, in denen unter anderem frisches Obst aufbewahrt wird.

“Mandorla Amaretto”, “Ricotta Miele”: Bei der Herstellung ihrer Eissorten setzt Fontani auf lokale Produkte. Obst kauft sie nur saisonal ein: “Ich würde im Winter niemals Erdbeereis anbieten.” Einige besondere Zutaten muss sie dennoch importieren lassen.

Qualität und eine cremige Textur, das soll das florentinische Eis “made in Luxembourg” bieten. “Die Menschen hier wissen gute Qualität zu schätzen”, meint Fontani. Daneben spielt Kreativität eine wichtige Rolle. Die Unternehmerin ging mit Grundrezepten, die ihr Vater überliefert hat, an den Start – “Sorten wie Mojito hat er natürlich nicht angeboten”, fügt sie lachend hinzu.

Klassische Sorten wie Vanille oder Nuss befinden sich nach wie vor im Sortiment, doch vor allem die Auswahl an Sorbets verändert sich ständig. Pistazie, Mandel oder Erdnuss – auch für die vegane Kundschaft wird genug geboten. Fontani nimmt nämlich auch

Anregungen ihres Teams oder von Kunden an: "Theoretisch kann alles in Eis umgewandelt werden."

Alles kann in Eisform angeboten werden

Wie viel die Mitarbeiter produzieren müssen, hängt stark von der Wettervorhersage ab. "An einem sonnigen Tag können wir sechsmal mehr verkaufen." Deswegen sei es sehr wichtig, vorausschauend zu planen. "Genauso notwendig ist ein gutes Team, das für das Projekt lebt. Mit 'Bargello' möchte ich erreichen, dass Gelato als Dessert angesehen wird und nicht nur als etwas, das im Sommer konsumiert wird, wenn es warm ist."

"Bargello" ist der Name des florentinischen Nationalmuseums mit Sitz in einem der ältesten öffentlichen Gebäude der italienischen Stadt. Das spiegelt sich in der Innenausstattung des Eiscafés und bei der Verpackung wider. Die Holzvertäfelung der Mauern erinnert an die Türen des Palastes. Ein Foto des Museums ziert den Eingang zum Produktionsatelier.



Das Oktagon, das im Logo von "Bargello" sowie auf der Verpackung zu sehen ist, hat ebenfalls seinen Ursprung in der italienischen Stadt: Im Innern des Palasthofes befindet sich nämlich ein achteckiger Brunnen. "Während der Renaissance wurde das Achteck oft in der florentinischen Architektur verwendet", erklärt Fontani. Und, wie der Zufall es will, sei in dieser Zeit auch das florentinische Eis erfunden worden.

Obwohl sie täglich im wahrsten Sinne des Wortes mit Eiscreme in Berührung kommt, sagt Fontani, dass sie jeden Tag etwas davon isst. "Das Eis macht nicht dick", ist die Unternehmerin überzeugt. "Richtiges italienisches Eis hat einen Fettanteil von weniger als zehn Prozent."