

## FONTANELLA · Eismanufaktur

DIE ESSENZ VON EIS —. >Fondamentale è la passione< steht in großen silbernen Lettern an die Wand geschrieben. Leidenschaft ist die Grundlage von allem. Tagtäglich steht diese Losung Dario Fontanella und seinen fünf Eisköchen in der gläsernen Manufaktur an der Bismarckstraße vor Augen. In diesem Heiligtum in Edelstahl lassen sie, unter erwartungsvollen Blicken der Gäste des Cafés, in riesigen Bottichen ihre kalten Köstlichkeiten entstehen, die weit über Mannheim hinaus zum Inbegriff für allerhöchste Qualität geworden sind.



— Mit italienischer Leidenschaft und deutscher Gründlichkeit erfindet Dario Fontanella immer neue Eiskreationen. Seine allererste und bis heute berühmteste: das Spaghetti-Eis.

DER WEG DER QUALITÄT

*100 %  
ITALIA*





SYSTEM  
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

“  
WARUM?  
ICH BIN MEIN EIS,  
MEIN EIS BIN ICH!  
“









Doch das Erfolgsrezept beinhaltet neben der italienischen Leidenschaft noch ein paar andere Zutaten, aus denen Fontanella kein Geheimnis macht. Sauberkeit, Hygiene und modernste Technik zählt er auf und außerdem deutsche Gründlichkeit und höchste Sorgfalt bei der Herstellung der inzwischen über 380 verschiedenen Sorten, deren Zuckergehalt mit einem Refraktometer, wie ihn auch Winzer benutzen, ständig kontrolliert wird. Und natürlich: die Rohstoffe. »Die Kunst des Eismachens liegt in der Reduktion. Kulinarische Reinheit bedeutet den Verzicht auf alles Überflüssige. Wie verwenden keine Konservierungsstoffe, Emulgatoren, pflanzliche Fette, Geschmacksverstärker oder künstliche Farbstoffe«, erklärt er. »Der Ge-



schmack kommt allein aus den erstklassigen, frischen Produkten.« Zitronen, Orangen und Pistazien aus Sizilien, Safan aus dem Iran, Haselnüsse aus dem Piemont, Valhrona-Schokolade aus Frankreich und Milch und Sahne von Weidekühen aus Berchtesgaden – Fontanella bezieht alle Ingredienzen ausschließlich von zertifizierten Herstellern und aus den Regionen, in denen sie am besten gedeihen, um sie dann in der richtigen Dosierung einzusetzen, denn: »Ein sehr gutes Eis hat eher wenige Zutaten. Unser Eis drückt das aus – es ist die Essenz von Eis!«

Dario Fontanella ist in Mannheim geboren. Sein Großvater Michelangelo hatte 1906 in Cognegiano bei Venedig seine Pasticceria-Gelateria eröffnet, sein Vater Mario beschloss, sein Glück in Deutschland zu machen und wanderte aus. Zunächst in die Nähe von Hannover. 1933 entdeckte er Mannheim. »Das Klima, die herrliche Umgebung mit den Weinbergen und die Eleganz der Stadt hat ihn an Italien erinnert, deshalb ist er hergezogen und hat hier seine zweite Heimat gefunden«, erzählt der Sohn, der schon als kleiner Junge hinter der Theke der Eisdiele und in der Eisküche spielte. Als er 1970 ins Unternehmen eintrat, war das »gelato artigianale«, das handwerklich hergestellte Eis des Hauses, schon Synonym für beste Qualität. »Dafür bin ich meinem Vater unendlich dankbar«, sagt Dario Fontanella. »Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht an ihn denke.«



1985 übernahm er das Geschäft, doch schon vorher hatte der Vater niemals eine Idee des Juniors gebremst, sondern stand stets als kluger Ratgeber an der Seite des Sohnes. Zum Glück, denn sonst wäre die Welt heute vielleicht um den meistverkauften aller Eisbecher ärmer: das Spaghetti-Eis. 1969 hat Dario Fontanella es erfunden. Bei einem Skirennen in Cortina d'Ampezzo hatte er ein fluffig-leichtes Maronipüree gekostet. »Es war durch eine Spätzle-  
presse gedrückt worden, die wir in Italien als »schiacciapatate«, Kartoffelpresse, kennen«, erinnert er sich. Zuhause versuchte er dasselbe mit verschiedenen Eissorten. Mit Vanilleeis sah das Ergebnis aus wie Spaghetti. Und mit Erdbeersoße und gehobelter weißer Schokolade war das Werk vollendet.

Bis heute macht es Dario Fontanella seinen Kunden jedes Jahr schwerer, sich zwischen den vielen Sorten zu entscheiden. Allein zehn verschiedene Variationen von Schokoladeneis, Eis auf Joghurtbasis oder extravagante Kombinationen wie Tomate-Basilikum mit Aceto Balsamico verfeinert ruhen in den Theken der vier Salons, die er in Mannheim betreibt. Und ständig kommen neue Geschmacksrichtungen hinzu: Birne-Parmesan zum Beispiel oder Heu-Eis, zu dem ihn der 100. Nationenpreis von Deutschland, der 2015 in Mannheim stattfand, inspirierte. Auch zur Barock-Ausstellung in den Reiss-Engelhorn-Museen im Jahr 2016 hat er den passenden Genuss parat: die Kreation »Quitte-Exquisit« mit kandierten Früchten und einer leichten Senfnote. Identifizieren kann er sich mit jedem einzelnen seiner Produkte: »Ich bin mein Eis! Mein Eis bin ich!« Eine vertrauensvolle Beziehung zu seinen Mitarbeitern ist Dario Fontanella wichtig. »Einige sind schon über 30 Jahre bei uns. Unser Eis ist auch ihr Produkt«, sagt er stolz. Die Atmosphäre in der Eisküche ist familiär, die Arbeitssprache italienisch. »Papá« nennen sie den Chef respektvoll, wenn sie über ihn reden.

In den zurückliegenden Jahren hat er seiner Marke eine weitere Vertriebschiene gegeben und beliefert ausgewählte Supermärkte wie das Zurheide Frischecenter in Düsseldorf, verschiedene Scheck-Ins oder auch Feinkost Käfer in München mit seinen Kreationen, die in eigens entwickelten Bechern ihre Frische bewahren und die qualitätsbewusste Genießer als willkommene Alternative zum industriell hergestellten Eis schätzen. Nachdenklich wird er, wenn er über die Zukunft nachdenkt. »Meine Frau Desi und ich sind die Seele von Fontanella«, sagt er. Eine Nachfolgeregelung will gefunden werden, denn das Lebenswerk soll fortgeführt werden: in der Heimatstadt Mannheim, wo ihm 2014 den »Bloomaul-Orden«, die höchste bürgerschaftliche Auszeichnung der Stadt, verliehen wurde, und weit über die Region hinaus.



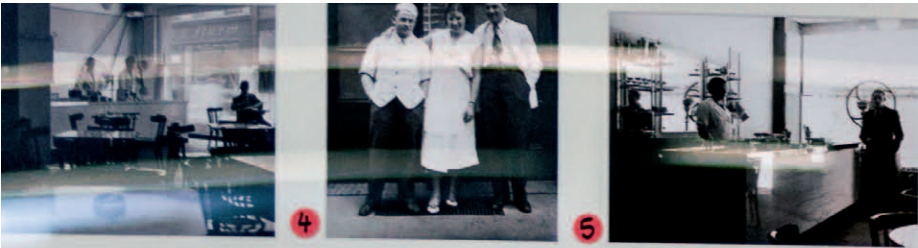












4

5



7

8



9

10



12

”  
UNSER EIS IST  
DIE ESSENZ VON EIS  
”







15

16

17

18

19

20

21

22

23

100%  
ITALIA

BAROCK  
Nur schönes Scheitern!

La Testa

BAROCK