

chefs!

FRAUEN POWER



Warum die nächste Revolution
in der Küche weiblich ist

Es diskutierten

**SARAH HENKE
KARIN KANTOR
EVA-MARIA HUBER
SUSANNE DEOCAMPO-HERRMANN
KATHARINA FIDORRA
CHRISTIANE KASTNER**

&

JULIA KOMP

Die jüngste Sterneköchin Deutschlands steht par
excellence für den Paradigmenwechsel am Herd



MUTMACHER MIT KLARER MISSION

Warum Serkan Güzelcoban auch als
Selbstständiger auf Inklusion setzt



EVENTMACHER MIT KLAREM KONZEPT

Wie Karl-Hermann Franck bei BASF
die Großveranstaltungen managt

Dario Fontanella spielt mit offenen Karten. Wie *Originale Gelato Italiano* entsteht, das kann jeder in seiner gläsernen Produktion der Eis Fontanella-Eismanufaktur Mannheim sehen. Dario Fontanella ist einer der größten Eisvirtuosen Deutschlands. „Unser Geheimnis ist, dass wir kein Geheimnis haben“, sagt der 64-jährige Maestro Gelatiere. In der spiegelblanken Produktionsstätte erlebt der Besucher die Entstehung feinsten italienischer Eiskreationen – ganz ohne künstliche Aromen, pflanzliche Fette, Emulgatoren und Konservierungsstoffe.

Die Eisherstellung ist Familientradition. Seit 1906, als der Großvater in Italien sein Eis noch von Hand mit einem Spachtel umschichtete. 1933 ließ sich Vater Mario Fontanella in Mannheim mit einem Eiscafé nieder. Heute betreibt Dario Fontanella in zweiter Generation drei Eiscafés in Mannheim und beliefert rund 70 Supermärkte. Das Geschäft mit dem Einzelhandel macht inzwischen 25 Prozent des Umsatzes aus. Darüber hinaus ist der Eisunternehmer, der sich als Sachverständiger im Bundesinstitut für Berufsbildung für den Gelatiere-Nachwuchs engagiert, in Mitarbeiterrestaurants von beispielsweise Audi mit seinen Eissorten gelistet. Auch bei zahlreichen Events gehören die

Für Catering-Legende Gerd Käfer vermählte er einmal ein Birneneis mit einem 18 Monate gereiften Parmigiano Reggiano.

historischen Eiswagen von Eis Fontanella zum vertrauten Bild. Längst zählen Spitzenköche zum Kundenstamm, mit denen Dario Fontanella ab einer Mindestmenge von 15 bis 20 Litern maßgeschneiderte Kreationen entwickelt. Für Catering-Legende Gerd Käfer, zum Beispiel, vermählte er einmal ein Birneneis mit einem 18 Monate gereiften Parmigiano Reggiano.

Fontanella-Eis ist immer dann gefragt, wenn es etwas Besonderes sein soll. Anlässlich des Mannheimer Maimarkt-Reitturniers kreierte er ein Heueis mit Bio-Wiesenheu, aus dem er ein Extrakt zur Aromatisierung gewann. Fontanella-Eis schmeckt den Gästen auf Hochzeiten am Gardasee, bei Events des Luxuslabels Chopard in Genf sowie bei den Filmfestspielen in Cannes. Gerade bekam Dario



GELATO ITALIANO, ORIGINALE!

Dario Fontanella ist Erfinder des Spaghetti-Eis und der Spezialist für original italienisches Gelato in Deutschland. In seiner Mannheimer Eis-Manufaktur wird die hohe italienische Eiskunst zelebriert. Und seine Produkte verkauft er inzwischen auch an Gastronomie-Kollegen

Fontanella den Auftrag, zur Ausstellung „Barock – Nur schöner Schein?“ in den Reiss-Engelhorn Museen in Mannheim ein passendes Eis zu kreieren. Beim Stichwort Barock denkt man an üppige Frauen, gepuderte Perücken, verschwenderisches Parfümieren und dekadente Feste – aber wie könnte das passende Eis dazu aussehen? „In Paris trank man zur Barockzeit Rosenwasser und aß kandierte Früchte in Senfsoße“, erzählt Dario Fontanella von seiner Recherche, die ihn letztlich zu einem duftenden Quitteis inspirierte, das er mit einer delikaten Senflösung und feinen kandierten Früchten veredelte.

Die Experimentierfreude hat sich Dario Fontanella, der übrigens als 17-Jähriger das Spaghetti-Eis in Deutschland erfand, bewahrt. Noch immer wurmt es ihn ein wenig, dass er sich seine Erfindung aus dem Jahr 1969 nicht patentieren ließ – es hätte ihm bis heute viel Geld eingebracht. Doch lieber schaut er nach vorne, tüfelt an neuen Kreationen und Sorten. Für den asiatischen Geschmack komponierte er beispielsweise ein Eis mit gerösteten Sesamkörnern. Doch das Kerngeschäft bleibt die klassische Eiskugel.

Fontanella-Eis lebt von der Einfachheit und von wenigen Zutaten, die aber ganz hochwertig sein müssen. „Mein Eis ist wie ein junges hübsches Mädchen, das keine Schminke braucht, sondern mit seiner Natürlichkeit gewinnt“, schwärmt der charmante Italiener. Nie käme der Eismacher auf die Idee, für sein Malaga-Eis Rum zu verwenden statt des berühmten Dessert-

„Noch immer wurmt es mich ein wenig, dass ich mir meine Erfindung – das Spaghetti-Eis – nicht patentieren ließ.“

Dario Fontanella, Maestro Gelatiere und Inhaber, Eis Fontanella

weins. In seinem Pistazieneis stecken zu 100 Prozent Pistazien und keine Erdnuss-splitter. Optional gibt es ein Zitronensorbet, das mit Gletscherwasser produziert wird, des matten Glanzes und der feineren Textur wegen. Die Schokoladenblättchen im Stracciatella-Eis sind frei von Pflanzenfett, im Vanille-Eis stecken Bourbon-Vanilleschoten sowie sechs Eigelb pro Liter. Aus Indien bezieht er – in perfektem Reifestadium – Totapuri-Mangos, denn die Fasern der Frucht sollen im Eis zu spüren sein. Mit dem Baukasten der Aromenlabore zu tricksen, selbst wenn derzeit kaum aromatische frische Erdbeeren zu bekommen sind, verbietet ihm seine Gelatiere-Ehre. „Im Winter marinieren wir frische Erdbeeren mit Orangen- und Zitronensaft sowie etwas Zucker und reichern mit tiefgekühlten Erdbeeren an.“

Rund 370 Sorten sind im Programm von Fontanella-Eis, die Rezepte dafür wurden in sorgfältig geführten Ordnern hinterlegt. Die Produktionsküche bietet

genug Kapazitäten um bis zu einer Tonne Speiseeis täglich herzustellen. Dabei überlässt Dario Fontanella nichts dem Zufall: „Das Gesamtpaket muss stimmen, bevor man Eis herstellt. Dazu

gehört neben hochwertigen Grundprodukten und modernen Maschinen auch gut geschultes Fachpersonal, maximale Hygiene und sorgfältige Dokumentation.“

Das unabhängige Hygieneinstitut Bostel in Stuttgart begleitet den Eishersteller seit 1988 in allen Hygienefragen. Dr. Giampaolo Valli, Dozent der Gelato University Bologna, schult die Fontanella-Mitarbeiter bis zu dreimal jährlich. Maschinen und Lüftungsanlage kommen mehrmals im Jahr auf den Prüfstand. In einem Bereich der Manufaktur wird ausschließlich veganes Eis hergestellt, um eine Kontamination durch Spuren mit Ei oder Milchprodukten zuverlässig zu vermeiden. Um auf die unterschiedlichen Texturen der Zutaten optimal einwirken zu können, verzichtet Dario Fontanella auf vollautomatische Eismaschinen, sondern setzt auf Halbautomatik. Für eine perfekt luftig-cremige



Fontanella-Eis lebt von der Einfachheit und wenigen Zutaten, die aber ganz hochwertig sein müssen.

„Mein Eis ist wie ein junges hübsches Mädchen, das keine Schminke braucht, sondern mit seiner Natürlichkeit gewinnt“, schwärmt Dario Fontanella.



Facts: Handwerkliche Eis-Qualität

- Je hochwertiger das Eis, desto weniger Luftbläschen zeigen sich beim Schmelzen – viele Luftbläschen sind ein Hinweis auf reichlich Emulgatoren. Während industriell gefertigtes Eis in der Regel einen Luftanteil von 70 bis 80 Prozent hat, liegt er bei Fontanella-Eis nur bei 20 bis 25 Prozent.
- Hochwertiges Eis muss sich zartschmelzend im Mund verbreiten und darf sich nicht „klebrig“ anfühlen. Auch dies deutet auf Emulgatoren hin.
- Der Geschmack kommt ausschließlich von natürlichen Grundprodukten. Es wird auf künstliche Farbstoffe und Aromen, pflanzliche Fette, Emulgatoren und Konservierungsstoffe verzichtet.
- Natürliche Farben sprechen für Natürlichkeit. Satte Farben, etwa bei einem Apfeleis, sind ein Hinweis auf Farbstoffe.
- Je kleiner die Eiskristalle, desto sorgfältiger der Herstellungsprozess und höher die Qualität. Eisstückchen beeinträchtigen nicht nur das sensorische Mundgefühl, sondern können auch ein Zeichen für nicht fachgerechten Umgang an der Eistheke sein. Beispielsweise, wenn mit dem Portionierer immer wieder kleine Mengen Wasser ins Speiseeis gelangen.
- Eis ohne künstliche Zutaten besitzt eine andere Struktur und kann deshalb nur flach in den Eiskübeln präsentiert werden. Das sieht weniger imposant aus, als die überquellenden oft bunt dekorierten Eisberge, die häufig zu finden sind. Gutes Eis lebt von der Einfachheit.

Fontanella-Eis lebt, wie schon zu Gründerzeiten von Mario Fontanella, von der Einfachheit und von wenigen Zutaten, die aber hochwertig sein müssen



Meringa (geschlagene Eiweißmasse) wird die auf 121 Grad Celsius erhitzte Zucker-Vanille-Lösung mit viel Gefühl langsam von Hand eingegeben. „Auch bei unseren Nuovagel-Eismaschinen können wir die Schnelligkeit der Welle von Hand regeln, beeinflussen so den Flüssigkeitsgehalt der Eismasse und damit die Qualität der Konsistenz.“

Das stete Streben von Fontanella nach dem perfekten italienischen Eis wurde mit dem IFS-Zertifikat belohnt. „Unsere Eismanufaktur ist eine der wenigen in Deutschland, die dieses Gütesiegel tragen darf“, freut sich der Chef. Eis ist

Eis ist ein empfindliches Produkt. Es erfordert viel Aufmerksamkeit und strikte Hygiene. Ein einziger verdorbener Genießerwagen wäre ein empfindlicher Rückschlag für Fontanella-Eis.

ein empfindliches Produkt. Es erfordert viel Aufmerksamkeit und strikte Hygiene. Ein einziger verdorbener Genießerwagen wäre ein empfindlicher Rückschlag für das Unternehmen. Für doppelte Sicherheit gibt es deshalb in den Kühlschränken der vorbildlichen Produktionsstätte immer ein zweites Thermometer.

Ohnehin gleicht die Eismanufaktur fast einem Hochsicherheitstrakt mit Security-Glas, Spezialverriegelung und drei Stahltüren. Nach der eigentlichen täglichen Reinigung desinfizieren zusätzlich installierte Ultraviolett-Strahler

alle Flächen. Akribische Gründlichkeit ist, wenn man das Klischee bemüht, eher eine „deutsche“ Tugend. Wie passt das zu „100 % Italy“ – ein Schriftzug, der wie ein Versprechen die Kochjacken von Dario Fontanellas Mitarbeiter ziert? Der Chef schmunzelt: „Ich habe beides in mir. Die Phantasie vom italienischen Vater, die Gründlichkeit von meiner deutschen Mutter.“

In puncto Auto ist er übrigens ganz Italiener. Er fährt einen herausgeputzten Fiat Giardiniere, Baujahr 1965. In Rot natürlich, passend zum Logo von Fontanella-Eis. *Cornelia Liederbach*

