

Der Kaltmeister

Dario Fontanella ist Deutschlands unkonventionellster Gelatiere. In den 60er Jahren wäre er beinahe reich geworden – hätte er sich nur seine Erfindung patentieren lassen: das Spaghetti-Eis

Markus Brügge, Mannheim

Der Mann, der Dessertgeschichte geschrieben hat, steht in der Küche seiner Mannheimer Eismanufaktur und schlürft Sud aus einer Schöpfkelle. Einer seiner Gelatiere hat zuvor Birnen und frische Minzblätter in Zuckerwasser püriert, gleich wird der Mix in eine der großen Eismaschinen gefüllt, die surrend bei konstant minus 21 Grad kalte Köstlichkeiten fabrizieren. Links fällt in breiten, cremigen Streifen Feige-Karamell in eine Schüssel, daneben Vanilleeis, rechts Schoko-Rum. „Wissen Sie“, sagt Dario Fontanella, „beim Eis ist es wie in einem Gourmetrestaurant – wenn die Zutaten stimmen, stimmt auch das Ergebnis.“ Das Ergebnis hat bei Fontanella eigentlich immer gestimmt. Nur einmal, da lief die Sache nicht ganz so, wie sie hätte laufen sollen. Das war, als er das Spaghetti-Eis erfand.

Fontanella ist so etwas wie Deutschlands erster und vielleicht auch unkonventionellster Gelatiere. Wo andere Eishersteller eifersüchtig über ihre Rezepte wachen, legt der 59-Jährige den gesamten Produktionsprozess in der gläsernen Küche seines Eiscafés offen und gibt Auskunft über seine Zutaten. Die sind in der Regel ein wenig ausgefallener als Vanille oder Pistazie: Für den 1. FC Kaiserslautern, für die „Roten Teufel“, hat er zwei Eisorten mit Peperoncino entwickelt, „wegen der teuflischen Schärfe“. Schokoladeneis gibt es kombiniert mit Rosmarin, Brandy oder glasierten Zwiebeln; alternativ aromatisiert er die Schokomasse auch mit Rosengeranie. Seine Kreationen stehen in der Galeria Kaufhof München im Eisfach, demnächst soll es eine Zusammenarbeit mit einem großen deutschen Obsthof geben: Fontanellas Manufaktur wird dann Äpfel, Birnen und Erdbeeren aus der Re-

gion verarbeiten und Bauernläden beliefern. Irgendwie geht halt immer irgendwas. Sein Vater Mario Fontanella war einer der ersten Gelatiere, die Anfang der 30er-Jahre in den Norden zogen, um die Deutschen italienische Eiskultur zu lehren. Der Sohn führt dieses Erbe fort.

Es ist wohl auch diese geschäftsmäßige Umtriebigkeit der beiden, die Ende der 60er-Jahre das Spaghetti-Eis entstehen ließ. „Damals fuhr ich Skirennen und war oft in verschiedenen Hotels in den Bergen unterwegs“, sagt Fontanella, der auch heute noch sportlich-schlank ist, das Marathonlaufen verbrennt die kühlen Kalorien. In einem Schweizer Hotel setzte man ihm einen Dessertklassiker vor: Mont Blanc. Pürierte Maronen mit Schlagsahne, gekrönt von einem Sahnehäubchen. Nicht nur eine Kalorienbombe, sondern meist auch schwer und kompakt. Doch diese Variante war so luftig, dass die Neugier des jungen Gelatiere geweckt war. „Ich fragte die Wirtin, und sie verriet mir, dass sie die Maronenmasse durch eine Spätzlepresse gedrückt hatte.“

Eine Spätzlepresse. Die Idee ging dem damals 17-Jährigen nicht mehr aus dem Kopf. Ob sich so auch Eis in eine federleichte Form bringen ließe? „Ich habe die Presse gründlich mit heißem Wasser ausgewaschen und Zitroneneis durchgedrückt – heraus kam nur Matsch“, erinnert sich Fontanella. Erst nach einigen weiteren Versuchen bemerkte er, dass das Gerät vielleicht besser kalt sein sollte. Erdbeer, Zitrone, Pistazie, das waren die drei Sorten, die als Erstes aus der heruntergekühlten Presse fielen. „Rot, Weiß, Grün, die Farben der Trikolore sollten es sein“, sagt Fontanella, der zwar in Mannheim geboren wurde, aber mit dem Herzen Italiener ist.

Seinem Vater fiel dann auf, dass das Eis wie Spaghetti aussah, und schlug vor, es mit Vanilleis zu

„Einige Kinder haben anfangs geweint, wenn die Eltern Spaghetti-Eis bestellten – die wollten Eis und keine Nudeln“

DARIO FONTANELLA

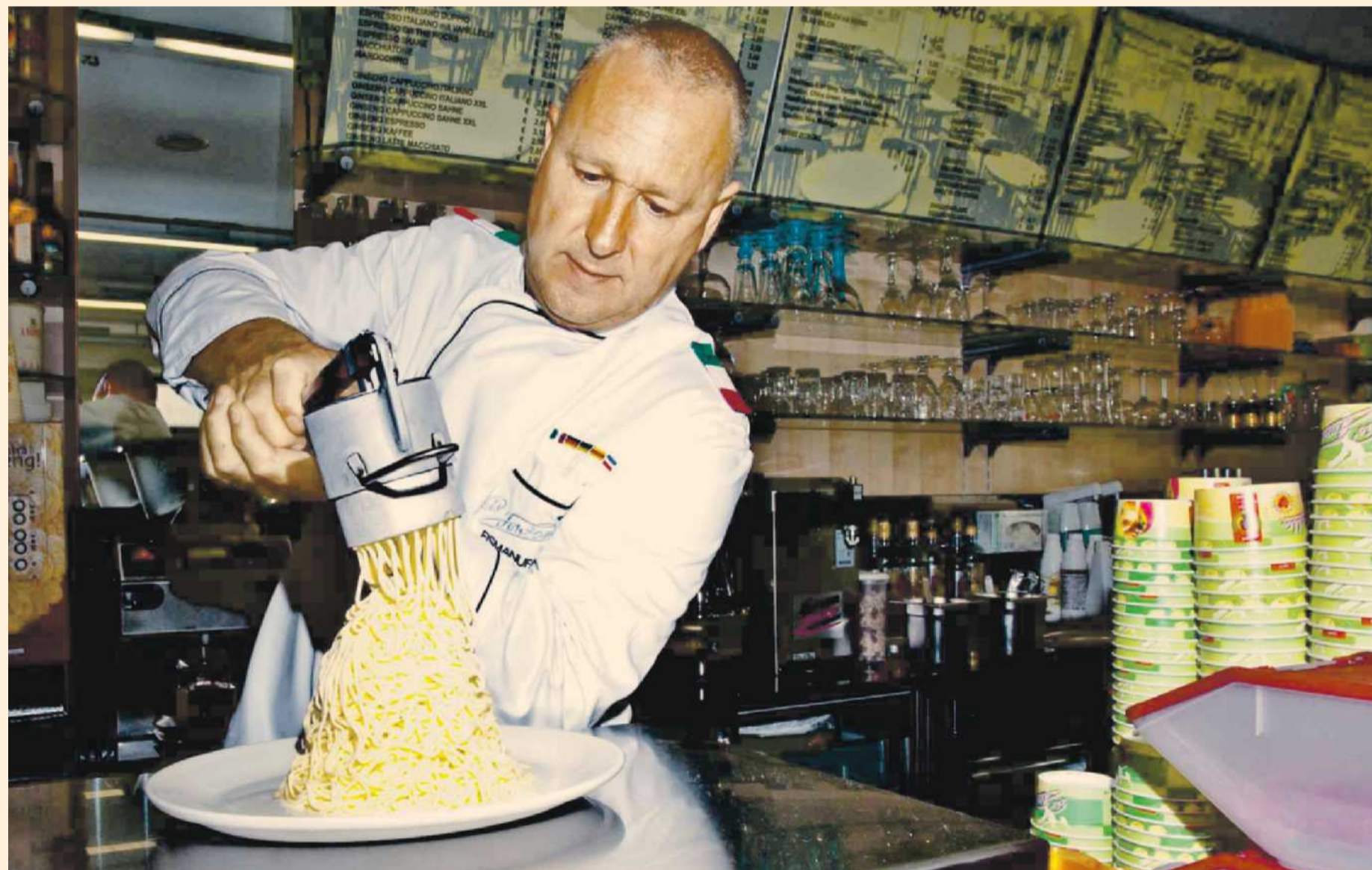
Der Schöpfer und sein Werk: **Dario Fontanella** kam 1969 als Erster auf die Idee, Eis durch eine Spätzlepresse zu drücken. Es war die Geburtsstunde eines Klassikers

probieren. Das Erdbeerpüree, das gerade angerührt wurde, kam als Tomatensauce obendrauf, Kokosflocken imitierten den Parmesan. Es war der 7. März 1969, als Dario Fontanella und sein Vater in die Nachtschichtgeschichte eingingen.

Es war die Zeit von Toast Hawaii, Mettigel und Götterspeise. Alles, was exotisch, bunt oder lustig aussah, kam gut an, das galt auch für die neue Kreation der Gelateria Fontanella. „Einige Kinder haben zwar anfangs geweint, wenn ihnen die Eltern Spaghetti-Eis bestellt haben – schließlich wollten die Eis und keine Nudeln“, sagt Fontanella. Aber ihm dämmerte trotzdem bald, dass er vielleicht mehr kreierte als nur einen originellen Eisbecher.

Das Spaghetti-Eis trat seinen Siegeszug um die Welt an, finanziell aber hat sich Fontanellas Idee nie für ihn ausgezahlt. Wegen 900 D-Mark. An dieser Summe scheiterte das Patent für den künftigen Dessertklassiker. „Das war damals eine Stange Geld, und der befreundete Anwalt, den ich gefragt habe, sagte: Was willst du denn daran patentieren lassen, kann doch jeder Eis in Nudelform servieren?“ Was der Jurist vergaß: Zumindest den Namen hätte sich Fontanella schützen lassen können. Da war sie, diese Einmal-im-Leben-Chance – und vorbei. „Ach, meine Frau sagt immer: Weißt du, wozu das gut ist? Vielleicht hätte sich mein Einfall gar nicht so rasant verbreitet, wenn eine Gebühr dafür fällig gewesen wäre“, sagt Fontanella. Es klingt versöhnt.

Ihm bleibt der Ruhm, immerhin. Deshalb wohl macht der Mannheimer Gelatiere einen kleinen, stolzen Unterschied zu den Abertausenden von Eisdielen, die „sein“ Spaghetti-Eis servieren: Bei Fontanella heißt der Nachtisch „Spaghetti-Eis 1969“ – und eine Fußnote in der Karte weist darauf hin, wer als Erster darauf kam, Vanilleis durch eine kalte Spätzlepresse zu drücken.



KNAACKPUNKT

Heute:
FREUNDE HALTEN ZUSAMMEN

Alle greifen uns an,
alle wollen uns auseinanderbringen.
Die Politik, die Bürger...
ZWECKLOS

Denn sie sind auf
uns angewiesen.
Ohne uns geht nichts voran.

Aber unsere Dienste
haben ihren Preis.

Einer für alle,

1,59€ pro Liter

alle für einen!

Zeichnung: Morte Knaack

CULTURE CLUB BUNGA-BUNGA AUF DER BIENNALE



Willy Theobald

Was soll das Theater, wo spielt die Musik? Unser Experte weist den Weg durch den Kulturbetrieb der nächsten Woche

Herrliches Italien – ein Land, in dem Kunst, Chaos, Korruption und Bunga-Bunga-Partys zum täglichen Freizeitvergnügen gehören. Sogar Goethe wusste auf seiner Italien-Reise nicht nur von inspirierenden Begegnungen mit Malern, sondern auch von erotischen Abenteuern zu berichten: Et in Arcadia ego! Schon ab 4. Juni können auch Sie in Italien Ihre ganz persönliche Samenspende abgeben. Dann öffnet in Venedig die Biennale ihre Pforten – nach der Kasseler Documenta die wichtigste Kunstshow der Welt. Mein Tipp: nix wie hin!

Hier tobt in diesem Jahr der Problembar **Vittorio Sgarbi**. Er ist nicht nur Kurator des italienischen Pavillons, sondern auch Duzfreund des italienischen Ministerpräsidenten Silvio Berlusconi. Sgarbi hat – ein Hoch auf die Vetternwirtschaft – gute Freunde aus seiner Entourage gebeten, etwa 200 Künstler einzuladen. Der berlusconische Volkssport Nummer eins – Bunga-Bunga-Partys – wird jede Menge Zulauf finden, die Anreise wirklich interessanter Künstler aber nicht unbedingt befruchten. Schon Arno Schmidt verballhornte

Goethes Reise „gen Italien“ zu „Genitalien“. Und apropos Bär: Wie heißt es bei Goethe: „Der Bär brummt nach der Höhle, in der er geboren ist.“

„L'arte non è cosa nostra“ hat Sgarbi den italienischen Biennale-Beitrag genannt: Ein Wortspiel, das bestimmt nicht ohne Grund auf die Mafia, die Cosa Nostra, zielt. Die eher zurückhaltende Chefin des diesjährigen Leistungsschau, die Schweizerin Bice Curiger, muss sich warm anziehen: Gott sei Dank kuratierte sie nicht nur Ausstellungen mit Titeln wie „Birth of the Cool“ sondern auch eine unter dem schwungvollen Motto „Saus und Braus“.

Bedauerlich, dass der offizielle Gestalter des deutschen Pavillons – der sausende und brausende Multiprovokateur Christoph Schlingensiefel – diese Veranstaltung nicht mehr erleben darf. Ihn riss der Tod aus den Vorbereitungen. Deshalb wird der deutsche Pavillon mit Schlingensiefel'schen Artefakten bestückt: Die Palette reicht von Bühnenbildern über Filme wie zum Beispiel „Das deutsche Kettensägenmassaker“ bis zu seinen Plänen für den Aufbau eines Operndorfs in Afrika.



Klar – diese museale Aufbereitung kann nie und nimmer mit den gagaesken Auftritten des gebürtigen Oberhausener Performancegenies konkurrieren: Aktionen wie „Tötet Helmuth Kohl“, „Aus Ossi wird Wurst gemacht“ oder „100 Jahre Adolf Hitler“ verstörten nicht nur seine deutschen Fans. Ein Kritiker bezeichnete Schlingensiefel als „Lichtgestalt unter den Energiesparlampen der Kulturszene“. Dem ist nichts hinzuzufügen!

Also: Nach Jahren gepflegter Langeweile lockt die Lagunenstadt bei der diesjährigen Biennale wieder mit Chaostagen und einem bunten Beutel internationalem Irrsinn. Provokationen wird es sowieso genug geben. Die italienische Installationskünstlerin Rossella Biscotti zum Beispiel, die gerade mit einem Staatspreis prämiert wurde, hat ihre Kollegen aufgerufen, nicht an Sgarbis „populistischer Operation“ teilzunehmen. Sie sollen beim niederländischen Kulturinstitut auftreten.