Commerce

Eiskalte Köstlichkeiten

Cactus setzt auf lokale Eiscremeprodukte der Marken Bargello und „An Dottësch“

Von Jeff Karier

Wenn die Sonne von morgens bis abends erstrahlt und die Temperaturen steigen, dann verspricht kaum etwas eine genüsslichere Abkühlung als Eiscreme. Kein Wunder also, dass viele die kalte Delikatesse mit der warmen Jahreszeit verbinden. In den Cactus-Filialen findet man entsprechend eine große Auswahl an Speiseeis, und zwar das ganze Jahr über.

Bargello bietet klassische, aber auch ausgefallene Eissorten an, einige davon werden in den Cactus-Filialen angeboten. Foto: Irene Occhiato

Für ihre Eiscreme verwenden Fontani und ihr Team nur frische und reine Produkte, keine künstlichen Zusatzstoffe. Foto: Irene Occhiato

Denn Eiscreme kann man jederzeit genießen. Sei es auf der Terrasse als Süßspeise für zwischendurch oder als Dessert nach dem Weihnachtsessen. Dies meint auch Laura Fontani, die Gründerin von Bargello, deren Kreationen ebenfalls zur Auswahl der Cactus-Supermärkte gehören. Bei Bargello handelt es sich um eine luxemburgische Gelateria in der Nähe der Place de Paris in Luxemburg-Stadt, die ihr eigenes Eis herstellt. „Uns gibt es bereits seit 2013 und wir haben mittlerweile auch ein Eiscafé in Brüssel eröffnet“, erklärt die Gründerin.

Nachdem es Fontani vor rund zehn Jahren nach Luxemburg gezogen hatte, reifte in ihr der Wunsch sich beruflich neu zu orientieren. Sie entschied sich dazu, ein Eiscafé nach italienischem Vorbild zu eröffnen, und ging nach Bologna, um das Handwerk des Gelatiere von Meistern ihres Fachs zu erlernen. Die Leidenschaft für Eiscreme kommt dabei nicht von ungefähr, denn Fontani stammt aus einer Familie, die in Florenz über mehrere Generationen Gelato hergestellt hat.

Regional, saisonal, hochwertig

Wie Fontani betont, stammen Milch, Sahne und Joghurt von der Luxlait und sind somit aus lokaler Produktion. „Auch bei den Früchten, die wir verarbeiten, achten wir darauf, dass diese nach Möglichkeit von Produzenten aus der Region stammen“, erklärt die Geschäftsführerin von Bargello. Zutaten wie Pistazie, Mango oder auch echte Bourbon Vanille stammen entsprechend aus dem Ausland, werden aber ganz gezielt ausgewählt. In das Eis kommen somit keine künstlichen Aroma- oder andere Zusatzstoffe, sondern immer nur frische, reine Produkte, um den bestmöglichen Geschmack und die höchste Qualität zu garantieren. In der Produktion arbeiten das ganze Jahr über drei Personen. Im Sommer kommt eine vierte hinzu. „Eine Person ist ausschließlich mit der Eisherstellung für Cactus beschäftigt“, erklärt Fontani und führt weiter aus, dass die Eiscreme für die Supermarktkette jede Woche frisch zubereitet und nicht zwischengelagert wird. So stellen Bargello und Cactus sicher, dass die Kunden eine frische, cremige und schmackhafte Eiscreme genießen können. Insgesamt fließt sehr viel Handarbeit in die Herstellung, was auch die Qualität erklärt.

Die Kooperation zwischen dem Eiscremeproduzenten Bargello und Cactus existiert bereits seit 2018.

Kreative und köstliche Kreationen

Fontani kümmert sich in der Manufaktur hauptsächlich um die Entwicklung neuer Sorten. Denn Bargello bietet ein sich immer veränderndes Sortiment. Dieses orientiert sich unter anderem an den Saisons. So gibt es im Dezember weihnachtliche Sorten, während immer Sommer besonders fruchtige Kreationen auf der Karte stehen. Auf dieser finden sich auch immer mal wieder ausgefallene Kombinationen, wie etwa Erdbeere-Orange. „Demnächst ganz neu im Sortiment ist ein Cheesecakeeis mit Myrtesauce. In diesem ist unter anderem ein Crumble enthalten, den wir ebenfalls selbst gebacken haben.“ Wichtig zu betonen ist, dass Bargello auch Sorbets herstellt. Allerdings würde man etwa beim Probieren des Schokosorbets nicht glauben, dass es sich dabei nicht um eine Eiscreme aus Milch handelt. Denn das Sorbet ist äußerst cremig und der Schokoladengeschmack voll und intensiv. Hinzu kommt Eiscreme aus Mandel- oder auch Kokosmilch, die somit vegan ist.

Ein Highlight ist die Kombination aus Pistazie und Mandel. Beide Aromen ergänzen sich perfekt und ergeben eine cremige Köstlichkeit. Darüber hinaus ist diese Variante auch vegan, da Mandelmilch statt Kuhmilch verwendet wird. Insgesamt sind die Kreationen von Fontani und ihren Mitarbeitern echte Delikatessen. In den Cactus-Filialen sind mehrere Bargello-Sorten permanent zu finden. Dazu zählen unter anderem Schoko, Vanille, Pistazie, Noisette und Caramel-beurre salé. Hinzu kommen noch wechselnde Eiscremes und Sorbets.

Die Milch für die Eiscreme von „An Dottësch“ stammt von eigenen Schafen. Daher ist diese nicht nur regional, sondern auch ein äußerst frisches Produkt mit kurzen Wegen. Fotos: Cactus

Die Schäferei „An Dottësch“ verfügt aktuell über rund 108 Tiere, die während der Periode zwischen April und September täglich gemolken werden.

Eiscreme aus Schafsmilch

Auch in Weiler-la-Tour auf dem Bauernhof wird luxemburgische Eiscreme produziert, die man ebenfalls in Cactus-Supermärkten findet. Das Besondere ist hierbei jedoch, dass diese aus Schafsmilch hergestellt wird. Diese Milch stammt von den eigenen Milchschafen der Schäferei „An Dottësch“. Schafsmilch soll aufgrund seiner Eigenschaften besser verträglich als Kuhmilch sein und weist eine höhere Nährstoffdichte auf.

„Vor rund 13 Jahren haben ich und meine Schwiegermutter damit begonnen“, erinnert sich Tanja Conter-Ruppert. Die gelernte Grafikerin und ihre Schwiegermutter besuchen Schulungen in Deutschland, um die Herstellung von Eiscreme zu erlernen. „Da wir allerdings Eis aus Schafsmilch herstellen wollten, konnten wir die Rezepturen nur als Basis verwenden. Entsprechend mussten wir unsere eigenen Rezepte entwickeln, bis wir das gewünschte Resultat erhielten“, erklärt Conter-Ruppert. Nach der Entscheidung, Schafsmilcheis, aber auch Käse und Joghurt selbst herzustellen, wurde auch mit dem Umbau des alten Familienhofes begonnen. So wurden über die Jahre unter anderem neue Ställe sowie ein Melkstand errichtet und eine moderne Eismanufaktur gebaut.

Direkt angrenzend sind Weiden, die es ermöglichen, die Tiere vom Stall auf umzäunte Wiesen zu bringen. Eine schöne Fügung des Schicksals ist es dann auch, dass früher hier bereits einmal eine Schäferei existierte. Die Geschichte wiederholt sich sozusagen. Als Quereinsteiger, die Schafsmilcheis herstellen wollten, wurden beide manchmal etwas skeptisch beäugt, da viele Schafsmilch mit Ziegenmilch verwechselten, die strenger im Geschmack ist. Das Resultat spricht jedoch für sich. Denn die Süßspeise ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Abwechslung mit Lokalkolorit

Während zunächst klassische Sorten wie Vanille, Schokolade, Mokka oder auch Joghurt-Erdbeere hergestellt wurden, haben über die Jahre ungewöhnlichere Aromen das Sortiment erweitert. So zählt aktuell Holunderblüteneis dazu. Der Sirup dazu stammt von einem luxemburgischen Produzenten. Sorten wie Mango, Kürbis, Mirabellen oder Zwetschgen zählen ebenfalls zum Sortiment.

Letztere ist dabei eine Spezialität, da man außerhalb Luxemburgs eher selten Zwetschgeneis findet und es sich um eine Frucht handelt, die in Luxemburg tief verwurzelt ist. „Für die Weihnachtssaison haben wir unter anderem auch Spekulatiuseis. Wir versuchen immer wieder Neues zu bieten und verzichten dabei komplett auf Zusatzstoffe wie künstliche Aromen oder Magermilchpulver“, betont Conter-Ruppert.

Einen Namen hat sich die Schäferei „An Dottësch“ unter anderem dadurch gemacht, dass sie auf vielen Märkten und anderen Veranstaltungen des Landes mit einem eigenen Stand bzw. Wagen anwesend waren, um ihre Produkte direkt anzubieten. Und da sich Qualität durchsetzt, wurden immer mehr Menschen auf das Eis aus Schafsmilch aufmerksam. So auch Cactus, die stets auf der Suche nach neuen und regionalen Produkten sind.

Aktuell verfügt die Schäferei über rund 108 Tiere, die während der Periode zwischen April und September täglich gemolken werden. „Jedes Tier gibt täglich zwischen 1,5 und 2,5 Liter Milch. Das variiert aufgrund des Alters und der Rasse wie weiße und schwarze Ostfriesische Milchschafe, Lacaune und Blesskopf. Bevor sie aber mit dem professionellen Melkstand gemolken werden, kosten wir einzeln pro Tier die Milch ab, um sicherzustellen, dass sie auch gut schmeckt.“ Denn aufgrund von Wetterumschwüngen und anderen Faktoren kann es sein, dass die Milch nicht den üblichen süßlich-mandelartigen Geschmack hat. Um Eiscreme herzustellen, wird die Milch zunächst pasteurisiert und anschließend die nötigen Zutaten und Früchte hinzugegeben. Wenige Minuten später ist das Eis fertig und wird in einen Edelstahlbehälter gegeben und von Hand in die Kartonbecher gegeben und verschlossen.

Mehr unter www.bargello.lu und www.an-dottesch.lu.

Die Eiscreme wird zunächst pasteurisiert und anschließend die nötigen Zutaten und Früchte hinzugegeben.

Das anschließende Einfüllen des Eises in die Becher ist, wie auch viele andere Produktionsschritte, Handarbeit.

Nachhaltig und fair

Für den Transport und die Kühlung von Tiefkühlkost sind isothermische Beutel unverzichtbar. Cactus bietet demnächst solche Beutel an, die zu 100 Prozent natürlich und Fairtrade zertifiziert sind. Sie werden nur aus zwei Rohstoffen hergestellt, nämlich aus Bio-Baumwolle und Naturjute.

Das Fairtrade-Baumwolle-Label garantiert, dass die gesamte Baumwolle in dieser Tasche aus fairem Handel und von Fairtrade-Fairtrade-Produzenten stammt. Fairer Handel ermöglicht es den Produzenten von gerechteren Handelsbedingungen zu profitieren, ihre Lebensbedingungen zu verbessern und die ihrer Gemeinschaften zu unterstützen und gleichzeitig die Umwelt zu schützen. Weitere Informationen unter: www.fairtrade.lu Die Beutel sind außerdem GOTS-zertifiziert. Dadurch wird die Einhaltung des internationalen Standards für Produkte mit einem organischen sozialen und ökologischen Ansatz gewährleistet . Die isotherme Leistung der Beutel entspricht der konventioneller Kühler. Die Verwendungsdauer bei einer Temperatur, die der Konservierung von Tiefkühlprodukten entspricht, variiert zwischen 60 und 90 Minuten und ist abhängig von der Umgebungstemperatur und dem Füllbereich der Tiefkühlprodukte.

Der Zusatz einer gekühlten Kühlplatte verbessert die isotherme Leistung. Der Beutel ist bei 40°C in der Maschine waschbar

Die fair gehandelte Isoliertasche ist eine Alternative zur Plastiktüte und wird demnächst in den Cactus-Geschäften zum Kauf oder gegen Punkte erhältlich sein. Und zwar in den Größen 14 Liter und 24 Liter.

Advertorial: www.regie.lu