



Eiszeit

Das Unternehmen Bruno Gelato gehört zu einem der größten Eisproduzenten in Deutschland. Sie beliefern den gesamten europäischen Markt. Im Herbst soll der Absatz in Asien starten. Nächstes Jahr in den USA. Bruno-Gelato-Chef Bruno Lucchetta weiß: Bei dem Eisverkauf kommt es auf das Klima an.

! Dunkle Wolken hängen am Himmel über Rhauderfehn. Es ist kühl. Regen kündigt sich an. „Für den Eisabsatz ist das wechselhafte Wetter optimal“, sagt Bruno Lucchetta und blickt aus dem Büro in seiner Eismanufaktur im Gewerbegebiet Rhauderfehn – gar nicht weit von seiner ersten eigenen Eisdiele am Untenende entfernt. Wenn es unter der Woche kühl ist und am Wochenende warm, ist der Eisabsatz am Sonnabend und Sonntag umso höher, weiß er. Nirgendwo in Europa wird so viel Eis

gegessen wie in Deutschland. Laut dem Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie lag der Pro-Kopf-Verbrauch für Speiseeis im Jahr 2016 bei etwa 3,63 Litern. Insgesamt wurden 330 Millionen Liter Speiseeis in Deutschland produziert. Die Deutschen zählen dabei europaweit zu den Spitzenreitern unter den Naschkatzen – noch vor Italien, Frankreich und Spanien, heißt es in einer im Juli veröffentlichten Grafik des Handelsblattes. Bruno Lucchetta wundert das gar nicht.

Den größten Absatz erzielt er in den nordischen Ländern, sagt er: Skandinavien, Norwegen und eben Deutschland. „Das hängt mit dem Klima zusammen. Wenn es nicht mehr ganz so warm ist, fühlt sich das Eis auch nicht mehr ganz so kalt an. Es wird genießbarer.“ Im Süden ist darum die beste Eiszeit gegen 19–20 Uhr. In Deutschland geht es schon am Vormittag los. Bruno Gelato gehört zu einem der größten deutschen Eisproduzenten. „Wir beliefern Eisdiele und Einzelhandels-



110 Sorten hat Bruno Gelato im Sortiment



50 Tonnen Eis produziert das Unternehmen in Rhauderfehn täglich



Bruno Lucchetta ist der Chef des Familienunternehmens Bruno Gelato. 80 Mitarbeiter arbeiten in dem Betrieb.

ketten neben Deutschland im gesamten europäischen Raum – von Italien, Griechenland und Spanien bis hoch in die Skandinavischen Länder“, sagt Lucchetta. Im Herbst möchte das Unternehmen in den asiatischen Markt gehen. In China ist es bereits seit fünf bis sechs Jahren aktiv. „Jetzt soll Hong Kong, Vietnam und Südkorea hinzukommen.“ Für das nächste Jahr ist der Export in die USA geplant.

110 Eissorten hat Lucchetta in seinem Sortiment. Die Klassiker – Erdbeere, Vanille, Schokolade – bleiben natürlich unerreichbar. Darüber hinaus finden aber auch Exoten ihre Abnehmer. Egal, ob nun Lakritz, Kastanie, schwarzer Sesam oder Whisky – die Geschmacksvielfalt kennt kaum Grenzen. Vor kurzem hat Lucchet-

ta für einen Winzer aus der Pfalz sogar Weineis produziert, berichtet er. Den Sommertrend des Jahres hat er für die Fitnesssportler entworfen: Proteineis mit Cookies and Cream und mit Schokolade. 80 Mitarbeiter hat das Unternehmen. Die Eisproduktion verläuft in drei Schritten: So genannte „Kocher“ mischen die geheime Rezeptur des Bruno Gelato-Eis zusammen. Die daraus entstehende Meische wird bei 85 Grad gekocht und dann auf vier Grad runtergekühlt. Nach dem Kochen geht es in die Reifetanks, wo die Mixtur 16 Stunden lang langsam gerührt wird, bis sie angenehm cremig ist. Nach 16 Stunden wird das fast fertige Eis in Eismaschinen verarbeitet und anschließend in nur 20 Minuten auf minus 20 Grad runtergekühlt. Abschließend wird es verpackt und für den Abtransport fertig gemacht. Im Gegensatz zu vielen industriell produzierten Eissorten verzichtet Lucchetta weitgehend auf künstliche Aromen und Geschmacksorten. „Wir nutzen die gleiche Grundrezeptur wie vor dreißig Jahren: Frische Vollmilch, Zucker, Bindemittel und die Geschmackszutat. Bei Fruchteis: Wasser, Zucker, Bindemittel und die Frucht selber. Mein Motto ist: Zwei Dinge werde ich niemals wechseln: Meine Rezepturen und meine Frau“, sagt er und lächelt. Die Frauen des Unternehmens spielen bei der Produktion eine besondere Rolle, denn Sie entscheiden bei einer Verkostung, welche Geschmacksorten in das Sortiment aufgenommen werden, und welche nicht. Frauen haben da einfach das bessere Gespür, sagt Lucchetta. „Wenn die ihr Veto einlegen, wird die Geschmacksorte nicht produziert.“ Das

So schmeckt der Eisbecher zum Tatort

WOP: Herr Lucchetta. Bei welcher Temperatur schmeckt das Eis am besten?

Bruno Lucchetta: Unser Eis schmeckt am besten bei minus 14 Grad, dann hat es die optimale Cremigkeit.

WOP: Ok. Wann muss ich das Eis aus der Kühltruhe holen, wenn ich es am Sonntag zum Tatort essen möchte?

Lucchetta: (lacht) Wenn sie es um 19.55 Uhr herausnehmen, ist es um 20.15 Uhr verzehrfertig.

WOP: Haben sie noch einen Rezeptvorschlag für Sonntag?

Lucchetta: Nehmen sie zwei Kugeln Vanilleeis in einem Becher. Geben sie etwas frisch gemachtes und gezuckertes Erdbeerpüree hinzu. Verfeinern Sie das Ganze mit frischen Erdbeeren und einem Tupferl Schlagsahne. Dann haben sie den besten Erdbeerbecher der Welt.

größte Stimmgewicht hat natürlich die Frau des Chefs und die hat ihn bisher nie enttäuscht.

Der Preis pro Kugel variiert je nach Land. Von 80 Cent in Deutschland über 4,50 Euro in Skandinavien bis zu umgerechnet rund sieben Euro pro Kugel in der Schweiz.

Bruno Lucchetts Beziehung zum Eis besteht schon sein ganzes Leben. Bereits als Kind hat er in den Ferien in einer Eisdiele in Jesolo in Italien gearbeitet. Später hat er damit sein Studium finanziert. „Ich habe zwar Bankkaufmann studiert, wollte aber immer Gastronom werden. Das war mein Wunschtraum“, sagt er. „Es gibt viele, die diesen Beruf als einen Ausweg sehen, aber so funktioniert das nicht. Diesen Beruf muss man lieben. Sonst hat man keinen Erfolg.“

Sein erstes Eiscafe musste er vor einigen Jahren verpachten. Die Arbeit in der Eismanufaktur wurde zu umfangreich. Hin und wieder steht Lucchetta trotzdem immer noch selbst hinter der Eistheke und verkauft seine süßen Träume aus Malaga, Erdbeere oder Stratchiatella an den Endkunden – wie vor kurzem, da war er mit seinem Eiswagen bei dem Technofestival „Parookaville“ in Weeze. 80.000 Besucher. Lucchetta blickt aus dem Fenster in den wolkenverhangenen Himmel, erinnert sich, lächelt und sagt dann: „Das macht mir immer noch Spaß.“



Bruno Gelato verkauft sein Eis im gesamten deutschen Raum, in Europa und in Kürze in Asien.