

ITALIENISCHE CAFFÈ-KULTUR NEU DEFINIERT

Quo vadis, Eiscafé?

Moderne Crossover-Konzepte

Die perfekte Mischung aus Caffè-Bar und Gelateria ist das in Deutschland abertausendfach bewährte Eiscafé. Es ist ein Stück italienische Gastlichkeit, aber es ist von vielen Faktoren eingeschränkt, denn der Genuss passt nur in bestimmte Tages- und Jahreszeiten. In den letzten Jahren haben sich diese kleinen Gastronomien modernisiert, um unabhängiger von Wetter und Uhrzeit zu werden. Flexibilität und Wandlungsfähigkeit sind gefragt. Wie sieht dann das „moderne“ Eiscafé aus?

Ein solches öffnete kürzlich in Münster seine Pforten, in der zentral gelegenen Aegidiistraße. Daniela Zoffoli und Tommaso Varrera sorgen im „Bella Vita“ für typische Alltags-Atmosphäre einer italienischen Caffetteria. Also bei köstlichem Caffè und italienischen Kuchen durch den Vormittag, dann ändern sich die Parameter: Es folgen leckere Häppchen und Mittagssnacks. Spät Nachmit-

tags gibt es Wein und herzhafte Crostini und Tramezzini. Im Innenbereich mit 25 Sitzplätzen findet man sich gerne zu einem Plausch beim Cappuccino oder später beim „Aperitivo“ mit Freunden. Kalte köstliche Teller wie zum Beispiel „Carpaccio di Bresaola“ oder „Insalata Caprese“ bieten schmackhafte und leichte Alternativen zum Mittagstisch oder Abendbrot. Dazu natürlich eine ausgewogene Auswahl an italienischen Weinen.

Gelato bleibt der Begleiter jeder Tageszeit, denn im Bella Vita wird ein handwerklich hergestelltes Eis hervorragender italienischer Qualität angeboten. Als ganze Mahlzeit, als Dessert, zwischendurch oder To Go wird es vor allem an warmen und sonnigen Tagen hoch geschätzt. Trotz der Flexibilität und Vielfalt bleiben der Caffè und das Eis die Qualitätskriterien der Gäste, die gerade hier sehr genau hinschauen... und mit Lob nicht sparen!

