

DIE SÜSSE KUNST

Eis, Caffè... und was noch?**Wenn die Bezeichnung hochwertiges Programm wird**

Das italienische Eiscafé - eine Fundgrube Original-italienischer Leckerbissen der süßen Art? Aber klar! Beim Gelato sowieso - wie Ihnen nach Durchsicht der letzten Seiten bereits klar sein dürfte. Aber auch wenn es um die Frage geht, wer in Deutschland die Botschafter des perfekten italienischen Caffè-Genusses sind, so sind die vielen Eiscafé die naheliegendste Adresse - wie der Name schon sagt. Tatsächlich schmückt in den meisten von ihnen eine professionelle Espresso-Maschine den Tresen, und wenn man davon ausgehen darf, dass hier hohe Kunst in Sachen Gelato herrscht, so kann man dies auch bezüglich der Zubereitung italienischer Caffè-Spezialitäten erwarten: Handwerkliches Eis aus eigener Produktion geht mit einem hohen Anspruch an den Kaffee des Hauses einher.

Profis am Werk

Früher war das Eiscafé - wie auch die meisten Ristoranti - ein reiner Familienbetrieb. Folglich waren die Aufgaben

auf die wenigen Familienmitglieder verteilt, die daran mitwirkten - und diese Aufgaben hatten und haben es in sich. Heutzutage sind die verschiedenen Aufgaben gut verteilt und damit leichter zuzuordnen: Ein guter Gelatiere arbeitet im Labor, ein erfahrener Barista hinter dem Kaffee-Tresen und ein geübter Dekorierer zaubert aus Früchten, Eis und Sahne jene Eisbecher, die geschmacklich abgerundet und darüber hinaus ein Augenschmaus sind.

Kaffee... und Kuchen?

Der Maestro Gelatiere ist im Regelfall auch der Konditor des Hauses - denn insbesondere in Deutschland sehnen sich die Kunden eines Cafés auch nach Kuchenspezialitäten. Aber auch auf diesem Gebiet kann die italienische Tradition brillieren, und immer mehr Gelaterie bieten inzwischen - vom Schwerpunkt Caffè ausgehend - auch jene süße Vielfalt an, die es jenseits vom Eis noch gibt.



Die verschiedenen Torten- und Kuchenspezialitäten Italiens lassen hier kaum Wünsche offen - und selbst dann, wenn der hauseigene Konditor fehlt, so kennt man sich in einer Eisdiele bestens mit Gefrorenem aus - ein Fall für den Dessert-Spezialisten bindi, der die meisten süßen Spezialitäten Italiens inzwischen im Portfolio hat. Vom Cannolo Siciliano des Südens bis zum Tiramisù des Nordens sorgt bindi dafür, dass den Gästen garantiert nie langweilig wird - und das Angebot einer Gelateria kann mit einer stolzen Vielfalt glänzen.





Die "Hingucker"

In Italien treffen wir häufig auf den Standard der Eigenwerbung: Eine scheinbar unendlich lange und extrem gut sortierte Vitrine, bunt und vielfältig. Was optimal für Italiens Laufkundschaft scheint, stellt sich hierzulande oft als unpraktisch und viel zu teuer dar. Aber glücklicherweise lebt das Eiscafé ja nicht nur von Laufkundschaft, also kann auch die Eiskarte und die kleinere Vitrine mit den süßen Spezialitäten des Hauses ein Trumpf sein.

Auch hier können vor allem die Klassiker von bindi punkten, denn sowohl das Tiramisu als auch Profiteroles haben aufgrund ihrer hohen Qualität auch eine entsprechende Standfestigkeit und präsentieren sich stets verlockend.

Noch verlockender: Der Beweis durch Verkostung. An einem regnerischen Tag, an dem die Kunden eher auf den Caffè als auf das Gelato zurückgreifen, serviert man einfach zum bestellten Cappuccino oder Espresso ein Petit Four oder Patisserie Mignon. Die kleinen Leckerbissen haben Stil und machen viel Lust auf mehr - langweilig wird es nicht, denn die Aus-

wahl an dieser Mini-Patisserie ist bei bindi enorm, um sich dann im Bereich der „Maxi“-Patisserie durch alle Regionen Italiens zu ziehen. Anders ausgedrückt: Mit dem richtigen Partner für delikate Kuchen- und Dessertspezialitäten hat man deutlich mehr Auswahl, als es die längste Gelato-Theke in Italien möglich machen könnte!

Inzwischen hilft Ihnen bindi aber nicht nur im Bereich Dessert, sondern auch beim Eis selbst, bei den Karten und bei der technischen Ausstattung. Mehr Inspiration finden Sie auf der Internetseite: www.bindi.de



Bleibt nur die Frage, wie man diese Kunden gleich behält und von der Gewohnheit abbringt, in der nächsten Bäckerei Filterkaffee und Blechkuchen zu bestellen. Die Antwort: In dem man sich im Großen - und im Kleinen - in Szene setzt.