

Die große Kunst der kalten Gaumenfreuden

Giacomo Ferigo, Café und Eisbar Il Gelato, Goltsteinstraße, Bayenthal



Seit nunmehr 15 Jahren produziert und verkauft Giacomo Ferigo Eis. Eis, das er aus saisonalen, biologisch kontrollierten Zutaten gekonnt zubereitet. Seine Kreativität und sein Perfektionismus haben sich über die Grenzen des Viertels herumgesprochen.

Giacomo Ferigo selbst hat gutes Eis erst mit 15 Jahren kennengelernt, gab es doch in seinem Bergdorf im Friaul nur industriell produziertes. Das war allerdings nicht der Grund, warum er schon früh die erdrückende Enge seines Heimatdorfes verließ. Sein Vater starb, als er zehn Jahre alt war, und seine Mutter konnte ihm keine Ausbildung finanzieren. Deshalb zog er mit 13 zu einer Tante,

die in einem Hotel als Köchin arbeitete. Kochen ist seitdem seine zweite große Leidenschaft.

Nachdem Ferigo anschließend jahrelang keine Stelle in der Gastronomie fand, kam er 1986 mit 22 Jahren nach Deutschland. Zufällig hatte er in einer Zeitung die Anzeige einer Eisdielen in Troisdorf gesehen. Die Stelle war zwar schon besetzt, der Inhaber konnte ihn jedoch nach Dellbrück vermitteln. Ein glücklicher Zufall, weil sein Arbeitgeber es ihm ermöglichte, in den Wintermonaten eine dreijährige Ausbildung an einer „Eis-Universität“ im Veneto zu machen. Bei Donata Panciera, der großen Dame der Eismacherzunft, hat er das Eismachen gelernt – und nebenbei die deutsche Sprache.

Nach mehreren Stationen in verschiedenen Kölner Eisdielen eröffnete Ferigo 1994 das Il Gelato in der Goltsteinstraße. Das Ladenlokal hatte schon 40 Jahre lang eine Eisdielen beherbergt, stand aber seit drei Jahren leer, als er beschloss, es zu kaufen.

„Heute kann ich mir nicht mehr vorstellen, woanders einen Laden zu haben.“

schwärmt der gebürtige Italiener von Bayenthal, der seit 2001 auch über seiner Eisbar wohnt. Seine Eisdielen boomt. Die wenigen Plätze sind meistens besetzt und im Sommer stehen lange Schlangen bis auf die Straße.

Durch die Baumaßnahmen der letzten Jahre sei die Goltsteinstraße „etwas edler geworden“, meint Giacomo Ferigo. Ihr freundliches Flair hat sie jedoch nicht verloren. „Bayenthal könnte aber mehr aus sich machen.“ So bedauert er es, dass es wenig Treffpunkte im Viertel gibt, und meint, dass das Gemeinschaftsgefühl unter den Geschäftsleuten besser sein könnte. Er sieht aber auch, dass er wegen seiner Arbeitsbelastung nicht viel dazu beitragen könnte – außer gutes Eis zu machen.

Etwa 400 unterschiedliche Sorten hat der Eiskonditor in den letzten 15 Jahren hergestellt. Jede Saison kommen etwa zehn neue hinzu und 200 verschiedene in die Kühltheke. Die Ideen gehen ihm nicht aus, wie die neuesten Kreationen Osterbrot, Apfel, Zwiebel und Balsamico belegen. Aber nicht alle Geschmacksrichtungen setzen sich durch, und er muss eine bestimmte Menge von einer Sorte verkaufen, damit sich die Herstellung lohnt. Am beliebtesten sind immer noch Erdbeere, Schokolade, Vanille und Zitrone.

Mit dem Umbau der Eisbar 2009 hat er seine Eisküche in die Alteburger Straße verlegt. Dort kann er in Ruhe experimentieren und sich um die Herstellung kümmern, die

seine volle Konzentration benötigt. Alle zehn Minuten muss die Eismaschine gefüttert werden, und er muss probieren – zu viel, wie er gesteht, und er meint: „Eis machen ist putzen, putzen und putzen.“ Weil er Perfektionismus auch von seinen Mitarbeitern erwartet, ist es nicht einfach, welche zu finden. Die sollen nicht nur immer freundlich verkaufen und bedienen, sondern auch wissen, wie und aus welchen Zutaten das Eis gemacht wird.



„Meine Allergie kommt meinen Kunden zugute.“

Anfangs hat er Eis gemacht wie alle anderen auch. Dann bekam er eine Allergie und verabschiedete sich von der konventionellen Herstellung.



Seitdem verwendet Ferigo ausschließlich biologisch produzierte und angebaute Produkte. Deshalb müsste das Eis im Il Gelato eigentlich deutlich teurer sein. „Ich möchte aber Eis machen und nicht ständig rechnen“, begründet er seine Preise. Bei der Überlegung, eventuell in das Tacitus-Carré zu ziehen, hat er allerdings betriebswirtschaftlich gerechnet: „Die extrem hohe Miete hätte ich auf das Eis aufschlagen müssen.“

Seine Kunden danken ihm Kreativität und Perfektionismus. Nicht nur die Kinder, die ihm besonders am Herzen liegen, sondern auch seine Stammkunden. Manches bekommt er von ihnen geschenkt, einige Stangen Rhabarber, eine Schale Himbeeren oder einen Eimer Stachelbeeren aus ihrem Garten, um das Obst in Eis zu verwandeln.

Als Dank an seine treuen Kunden wird am letzten Tag der Saison das Eis übrigens umsonst ausgegeben. Anschließend wird die Eisbar für zwei Monate geschlossen. Damit Giacomo Ferigo sich von der Arbeit erholen und fortbilden kann.

