07_E&T_5-2008.qxd 05.03.2008 12:39 Seite 51

Qualität ist für ihn das Wichtigste: Fabio Bortolazzi im Gemelli

# Selig vor Glück

Gelatier Fabio Bortolazzi fand den verlorenen Kindheitsgeschmack

Text: Annika Hennebach

Es ist fast so wie bei Proust und seiner Madeleine. Als Fabio Bortolazzi vor fünf Jahren am Comer See den Eisladen eines alten Gelatiers betrat und ihm dieser Duft aus warmer Milch und Vanille in die Nase stieg, war auf einmal alles wieder da. Die Erinnerung daran, wie er als kleiner Junge die Sommerferien im Heimatdorf seines italienischen Vaters verbrachte. Wie er dort jedes Mal sofort nach Ankunft aus Deutschland zu dem kleinen Eisladen ging, in dem es immer nach warmer Milch und Vanille roch und wie er dann auf der Holzbank davor die Kugeln schleckte. Selig vor Glück. „In dem Moment in Como wurde mir klar, dass ich einen Eisladen aufmachen will," sagt der 38-Jährige, der vorher in den gastronomischen Betrieben seiner Eltern in Passau gearbeitet hatte.

Seinen Traum erfüllte sich Bortolazzi 2004 in der Lübbener Straße in Berlin. Heute, vier Jahre später, stellt er immer noch selber Eis her. Aber aus dem kleinen Eisladen ist inzwischen eine Straße weiter ein richtiges Café mit Mittagstisch geworden – das Gemelli, benannt nach seinen 14 Monate alten Zwillingen. In dem geschmackvoll in Weiß und Lavendel eingerichteten Eckladen mit gemütlichen Sitzecken, frischen Blumen und Familienfotos gibt es außer Eis hausgemachte Pastagerichte, Suppen, Focaccia oder süße Tartes und Waffeln – wie der Kaffee auch größtenteils in Bioqualität.

„Das Eis habe ich schon vorher mit Milch vom Ökodorf Brödowin hergestellt, aber auch sonst lege ich Wert darauf, woher die Sachen kommen" sagt Bortolazzi, der bei den Bio-Händlern Terra und Denree einkauft. Und wenn die Eissaison im März wieder startet, dann will der gelernte Koch auch sein Speisenangebot erweitern. Neben einem wechselnden Mittagsmenü mit Gerichten wie Spaghetti al Limone oder Lamm-Lasagne, soll es abends auch Antipastiteller und eine Auswahl etwa an Schinken und Käse geben. „Ich mag die einfache Küche ohne viel Drumrum – aber in guter Qualität", sagt der quirlige Mann mit diesem netten rollenden R.

Und dann muss er auch schon wieder los zu seiner italienischen Eismaschine, die er 2003 in Como gleich gekauft hatte. Und die jetzt hier in Berlin diesen ganz speziellen Duft verströmt, mit dem alles anfing – diesen Duft aus warmer Milch und Vanille. Der hätte sicher auch dem guten Marcel Proust gefallen.

**Gemelli, Wrangelstr. 42, Kreuzberg,**
**Tel. 61 10 78 87, tägl. ab 9 Uhr**

## Kulinarisch chillen at home

Mal wieder zuhause mit Freunden treffen, einfach auf dem Sofa abhängen und quatschen oder gemütlich eine DVD gucken – das wär`s! Wenn da nur nicht die Sache mit dem Essen wäre, das vorbereitet sein will, damit im Laufe des Abends die Mägen nicht lautstark knurren. Dabei ist die Lösung ganz einfach: Mit Putenfleisch lassen sich allein, bevor die Freunde kommen, oder gemeinsam, wenn alle da sind, ganz schnell leckere Snacks zubereiten.

Ideale Partner unkomplizierter Gerichte sind z.B. bereits fertig vor- oder zubereitete Produkte aus Putenfleisch wie marinierte oder panierte Schnitzel, gefüllte Rouladen, Würstchen, Frikadellen oder die zahlreichen Wurst- und Schinkenspezialitäten. Die Auswahl ist riesig, der Zeiteinsatz gering und das Ergebnis lecker! Doch vor dem kulinarischen „Come together" kommt der Einkauf. Auch hier lässt sich Zeit sparen. Ein Blick aufs Etikett erleichtert ein gezieltes Zugreifen ungemein: Denn der DDD-Herkunftsnachweis verrät, dass die Pute in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet worden ist – Qualität und Sicherheit sind so garantiert.

Worauf wartet Ihr also noch? Nur noch die „best friends" einladen und in den eigenen vier Wänden gemeinsam chillen und genießen. Puten Appetit!

Rezepte für Pute in allen Variationen sowie weitere Infos finden sich unter www.deutsche-pute.de.

zitty05_051