

Wie eine Finanzexpertin zur Eisdielebesitzerin wird

Eine gelernte Investmentbankerin zieht nach Luxemburg, um dort in ihrem Beruf zu arbeiten. Doch dann entdeckt sie eine Marktnische und verwirklicht damit ihren Traum.



Für Laura Fontani soll ein qualitativ hochwertiges Eis ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe auskommen. Zudem soll es wenig Zucker und Fett enthalten. Foto: Chris Karaba



Redakteurin

02.07.2025

In Lauras Fontanis Eismanufaktur herrscht reges Treiben. In einer Stunde soll der Laden öffnen. Im Atelier hinter der Theke werden noch Eissorten per Hand zubereitet. Betritt man den Laden, hat man das Gefühl, in Italien zu sein. Vielleicht liegt es an den holzvertäfelten Wänden oder dem großen Bild eines italienischen Innenhofs. „Das auf dem Bild ist der Bargello. Ein Museum in Florenz“, erklärt sie. Die gebürtige Florentinerin ist Kunstliebhaberin und hat den Namen prompt für ihre Gelateria ausgesucht.

Doch der Weg zur eigenen Eisdiele in Luxemburg war alles andere als geradlinig – paradox für jemanden, der aus einer Eiskonditorenfamilie stammt und aus der Stadt kommt, die schon in der Renaissance als Geburtsstätte des modernen Gelatos galt.

In den 70er- bis 90er-Jahren betrieb Fontanis Familie in Florenz die Eisdiele „Badiani“. Laura zog es nach der Schule jedoch nicht in den elterlichen Betrieb, sondern nach New York, wo sie an der Columbia University internationale Beziehungen und Handel studierte. Nach dem Abschluss begann sie eine Karriere in der Finanzwelt, lebte jahrelang in London und Brüssel und jonglierte mit Zahlen statt mit Eisrezepten.

Als sie 2013 ihrem Mann nach Luxemburg folgte, der bereits dort arbeitete, hätte sie eigentlich perfekt in die dortige Finanzszenen gepasst. Doch Laura Fontani kam auf eine ganz andere Idee. Im Großherzogtum suchte sie vergebens nach einer modern eingerichteten Gelateria, wie sie sie aus ihrer Kindheit kannte: eine, die Eis auf handwerkliche Art herstellt und dabei sowohl bewährte Klassiker als auch mutige, kreative Sorten anbietet.

„Ich sah eine Marktlücke und gleichzeitig die Chance, meinen Traum zu verwirklichen“, erzählt sie. Es ist sozusagen eine Fortsetzung des „Badiani“ in Mitteleuropa. „Luxemburg erschien mir als idealer Standort, auch für eine mögliche spätere Expansion ins Ausland.“



Laura Fontani aus Florenz sah in Luxemburg den idealen Standort, um dort eine Eisdiele zu eröffnen. Foto: Chris Karaba

Bis zur Eröffnung ihres ersten Ladens im Bahnhofsviertel verging allerdings noch ein ganzes Jahr. In dieser Zeit absolvierte sie eine Ausbildung zur Eismacherin an der „Carpigiani Gelato University“ in Bologna – sozusagen dem Harvard unter den Eisschulen. Parallel dazu kämpfte sie sich durch die luxemburgische Bürokratie. Sie erinnert sich noch genau daran, dass sie sieben verschiedene Behörden durchlaufen musste: die Stadt Luxemburg, die Feuerwehr, die Lebensmittelsicherheit, die ITM und

weitere.

Und dann war es endlich so weit: Die Eisdiele nahe des Pariser Platzes konnte ihre Türen öffnen. Vielleicht ist es heutzutage nicht mehr die beste Lage. „Die Leute haben mir dringend davon abgeraten, dort zu eröffnen“, erinnert sie sich. Dennoch ist sie bis heute glücklich mit ihrer Entscheidung. „Die Räumlichkeiten bieten genug Platz für die Herstellung, wir haben eine große Terrasse im Innenhof und das Viertel ist sehr lebendig.“ Dann fügt sie ehrlich hinzu: „Auch wenn ich zugeben muss, dass die Gegend in den letzten Jahren mehr mit Kriminalität zu kämpfen hat.“

„In dem Moment, in dem man aufhört, sich zu entwickeln, ist es vorbei.“

Laura Fontani

Lesen Sie auch:

Marianne Donven: „Meine Friedenstaube hat viel gelitten“



Von Anfang an war ihr klar, dass sie ihre Produkte nicht nur im Laden verkaufen wollte. „Ich wollte dorthin, wo sich die Menschen aufhalten“, erklärt sie ihre Marketingstrategie. Sie besorgte sich ein Eis-Fahrrad und vertrieb ihre Produkte vor Museen und in Parks. Gleichzeitig baute sie Kooperationen mit Supermärkten auf, die ihr handgemachtes Eis verkaufen. Bis heute wird es von Hand im Laden produziert und abgefüllt.

2018 wagte sie schließlich den Sprung nach Brüssel. „Viele Kunden pendeln zwischen Brüssel und Luxemburg“, so die Logik hinter der Expansion. Auf eines wollte sie aber auch in Belgien nicht verzichten: die Milch aus Luxemburg. Anfangs ließ sie das Eis noch in der luxemburgischen Manufaktur herstellen, inzwischen wird die Milch nach Brüssel geliefert, sodass auch dort frisches Eis produziert werden kann.

Letztes Jahr eröffnete sie schließlich einen zweiten Standort in Luxemburg, diesmal in Limpertsberg. Was sie dabei fasziniert, sind die völlig unterschiedlichen Kundengruppen. „Im Bahnhofsviertel kommen hauptsächlich Berufstätige und Touristen, eine bunte, internationale Mischung. In Limpertsberg hingegen sind es vorwiegend Anwohner“, beobachtet die Geschäftsfrau.

Nach all den Jahren in Luxemburg sieht sie klare Unterschiede zu ihrer italienischen Heimat. Der größte Unterschied ist gleichzeitig ihre hauptsächliche Herausforderung: „Hier wird Eis immer noch als saisonales Produkt betrachtet. In Italien isst man ständig Eis.“ Die Aufgabe bestand also darin, die Mentalität zu ändern und Eis als Nachtisch zu etablieren, den man das ganze Jahr über genießen kann. Deshalb erweiterte sie ihr

Sortiment um gefrorene Desserts wie Bûche de Noël, Tiramisu oder mit Eis gefüllte Cannoli.



1 / 3

In der Eisdiele werden auch noch andere Desserts angeboten, darunter mit Eis gefüllte Cannoli. Foto: Chris Karaba



Gleichzeitig stellte sie fest, dass die Kunden in Luxemburg sehr anspruchsvoll sind. „Sie suchen nach echter Qualität und sind bereit, dafür zu zahlen. Ich denke, die Menschen schätzen es, dass man nicht überall hochwertige Produkte findet. Selbst in italienischen Städten wie Florenz gibt es Tausende von Eisdiele, aber nur ein Dutzend ist wirklich gut.“

Doch was genau versteht sie unter qualitativem Eis? „Keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe. Frische Zutaten statt Fruchtmasse. Nicht zu viel Zucker. Und der richtige Fettanteil – das nenne ich ‚bilanciamento‘. Ein echtes Gelato hat einen Fettanteil von weniger als zehn Prozent. Und wenn man nach dem Eisessen Durst bekommt, ist das Eis nicht hochwertig.“

Innovation ist ihr ständiger Antrieb. „Ich bilde mich regelmäßig weiter, um neue Trends aufzuspüren. Deshalb biete ich mittlerweile auch vegane und zuckerarme Varianten an. „So sind neben klassischen Familienrezepten wie Vanille und Pistazie auch ausgefallene Kreationen wie „Vespucci“ mit Ricotta, Feigen und Honig sowie Sorbets wie „Mojito“ mit Zitrone, Minze und Rum entstanden.

Lesen Sie auch:

Luxemburg im Pizza-Himmel: „Cloud Factory“ erneut unter Europas Besten



Manche Rezepte entstehen sogar in Zusammenarbeit mit Kunden. „Eine Freundin kam gerade aus São Paulo und schwärmte von Kokosnuss-Kaffee-Eis. Also haben wir das ausprobiert und verkaufen es heute im Laden.“

Was alle Sorten jedoch gemeinsam haben, ist, dass sie in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden – eine bewusste Entscheidung, auch wenn die Kunden das Eis vor dem Kauf nicht sehen können. „Das ist natürlich ein Risiko“, gibt sie zu. „Aber es ist energiesparender, hygienischer und das Eis wird gleichmäßiger gekühlt.“ Mit einem Lächeln fügt sie hinzu: „Besonders in Corona-Zeiten waren die Kunden für die hygienische Lösung sehr dankbar.“

Diese turbulente Zeit hat sie, wie viele andere Unternehmer auch, Nerven gekostet. „Ich hatte Glück, dass ich mein Eis irgendwann zum Mitnehmen anbieten konnte. Schwierig war nur, dass ich zeitweise kaum Personal hatte“, erzählt sie. Dennoch denkt sie auch an diese Zeit gerne zurück. „In dem Moment, in dem man aufhört, sich zu entwickeln, ist es vorbei“, fasst Fontani ihre Philosophie zusammen. Eine Einstellung, die sie von den Finanzmärkten in die Welt des Gelatos mitgebracht hat – und die offensichtlich funktioniert.

35 Jahre luxemburgisch-italienische Handelskammer

Die Unternehmerin Laura Fontani ist eine von 300 Mitgliedern bzw. Partnern der Luxemburgisch-Italienischen Handelskammer, die kürzlich ihr 35-jähriges Bestehen gefeiert hat. Hier kann sie mit anderen in Kontakt treten, die einen ähnlichen Weg wie sie gegangen sind, und sie beteiligt sich an Aktivitäten für den guten Zweck.

Die „Camera di Commercio Italo-Lussemburghese“ ist in verschiedenen Bereichen tätig. So bietet sie unter anderem maßgeschneiderte Dienstleistungen für Unternehmen, organisiert Schulungen, Werbe- und Networking-Veranstaltungen, Konferenzen, Wirtschafts- und Handelsmissionen sowie europäische Projekte.

Die Kammer arbeitet mit Institutionen aus Italien und Luxemburg zusammen, um den Handel, die Industrie und die Wirtschaft zwischen beiden Ländern zu fördern und zu stärken. Zudem ist sie Teil eines internationalen Netzwerks von 86 italienischen Handelskammern in 63 Ländern mit rund 20.000 Mitgliedern.