



Vier Generationen der Familie im Jahr 2000: (v.l.) Rudolf, Claudio, Christa, Christiane, Marco, Markus, Mutter Paula, Urenkelin Laura, Bettina, Antonia und Jürgen Calamini.

Strahlend blauer Himmel, hier und da eine kleine Schäfchenwolke bei 27 Grad Celsius im Schatten. Ein perfekter Tag für ein leckeres Eis. Klare Sache, ein Fall für das Eiscafé Calamini. In der dritten Generation sind die Italiener aus Herne-Baukau eine der ersten Adressen für „Ars vivendi“, die Kunst zu leben, auf der Ewaldstraße in der Innenstadt zu finden. Seit über 40 Jahren stellen die Calaminis nach überliefertem Originalrezept Eiskrem her. Der deutsche Zweig der Familiengeschichte Calamini begann bereits Anfang des Jahrhunderts.

Emilio Anselmo Calamini emigrierte 1906 von Firenzuola in der Toscana nach Biebrich am Rhein: Nur für ein paar Jahre nach Deutschland, um Geld zu verdienen. Allein: Die Erfahrungen des gelernten Kanalbauarbeiters fernab der Heimat waren so gut, dass er 1913 nach Herne umzog, beim Bau des Rhein-Herne-Kanals anheuerte. Und auch nach dem Ende des Kanalbaus blieb Emilio Calamini im Ruhrgebiet, fand einen Job als Schleusenwart in Herne. Die stille Sehnsucht nach Norditalien indes schlummerte weiterhin in seiner Brust. Kurzum verwandelte Emilio die sanften Hänge des Kanals in seine eigene kleine Toscana: Mit Weizenfeldern, einer eigenen Schafherde und Platanenalleen. Sechs Calamini-Bambinis erblickten im Laufe der Jahre das Licht der Welt, 1909 Alfredo Calamini, der Mitbegründer des heutigen Eis-Imperiums.

Die ersten Erfahrungen sammelten die Calaminis bereits vor dem 2. Weltkrieg in der Eisdielen Campo in Herne, deren Inhaber eben-

falls aus Norditalien stammten. Nach einer langen Krankheit der Campos übernahmen 1946 Wilhelm und Eurasia Calamini das Unternehmen. Schnell kamen weitere Ladenlokale in Herne, Gelsenkirchen (1949), Recklinghausen (1951), Habinghorst (1953) und zuletzt Hertener (1960) hinzu – jedem Calamini sein eigenes Geschäft. Alfredo Calamini leitete die Hertener Filiale, sein Sohn Rudolf steht noch heute hinter der Theke an der Ewaldstraße. „Damals wagten wir den Schritt von der Eisdielen zur Milch- und Espresso-Bar“, erinnert sich Rudolf Calamini. Mit Erfolg. Täglich



Oben: Emilio Anselmo Calamini vor seinem Haus am Rhein-Herne-Kanal. Unten: In der Eisdielen Campo in Herne im Jahr 1948. Links Vater Alfredo Calamini.

wurden aus über 100 Litern Milch Flips und Shakes gemixt. „Generationen von Gymnasialisten haben auf unseren Stühlen ihre Hausaufgaben gemacht“.

Um die vielköpfige Familie zu ernähren,

entwickelte Rudolf 1965 den mobilen Eisverkauf. Mit fünf Autos und drei Fahrrädern versorgten die Calaminis zu Spitzenzeiten das Stadtgebiet mit Eiskrem – die nostalgischen Räder sind auch heute noch im Schlosspark zu bewundern. Längst hat der heute 61-Jährige die Geschäftsführung an seinen Sohn Claudio übergeben. Der 29-Jährige, noch immer ein echter Italiener, vertraut bei der Eisherstellung auf das überlieferte Handwerk. In der 200 Quadratmeter großen Eisküche an der Ewaldstraße wird die Grundmasse aus Milch, Ei und Zucker schonend bei 85 Grad Celsius pasteurisiert, bevor die weiteren Zutaten wie Schokolade, Pistazien, Nüsse oder Früchte untergerührt werden und das Eis in den Gefrierschrank wandert. „Der einzige Unterschied besteht darin, dass wir 1960 mit je sechs verschiedenen Sorten Milch- und Fruchteis begonnen haben. Heute liegen über 30 verschiedene Geschmacksvariationen in der Kühltheke“, so Claudio Calamini.

Im Gegensatz zum modernen Eis, das nur immer schaumiger, nicht aber cremiger wird, ist das italienische Eis bei Calamini erfrischend und durstlöschend. „Das liegt daran, dass wir keine Butter zum Emulgieren verwenden“, verrät der Seniorchef. Das Ergebnis: Ein reuefreies, da fettarmes Schleckvergnügen.

Oliver Mau



infotipps

Eiscafé Calamini
Ewaldstraße 22
45699 Hertener

Öffnungszeiten:
Werktags: 10 – 23 Uhr
Sonntags + feiertags: 10 – 23 Uhr.
Lust auf ein erfrischendes Getränk und keine Zeit, im Eiscafé Calamini vorbeizuschauen? Claudio Calamini verrät ein original italienisches Rezept für zwei Personen.

Erdbeer-Shake
600 ml Milch
4 Kugeln Erdbeereis
150 g pürierte Erdbeeren
1 Tropfen Aceto Balsamico
Zusammengeben und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.



Die Eisdielen Calamini in Recklinghausen beim 30-jährigen Jubiläum.

Ein reuefreies Schleckvergnügen

Familie Calamini bereitet seit über 60 Jahren Eis nach italienischem Rezept

impressum

Herausgeber: Otto Lerchenmüller
Verlag und Redaktion:
Bessere Umwelt Verlagsgesellschaft mbH
Niederlassung Hertener
Konrad-Adenauer-Straße 9 - 13
45699 Hertener, Tel. 0 23 66/30 52 80
Fax 0 23 66/30 52 81
redaktion@hertener-erleben.de
Verantwortlich Redaktion: Otto Lerchenmüller
Oliver Mau und Susanne Höltken
ISSN 1610-5265

Gesamtherstellung und Anzeigen:
Haidhausen-Verlag, Grafik, PR, Werbung GmbH
Niederlassung Hertener
Anschrit wie Verlag und Redaktion
info@haidhausen-verlag.de
Verantwortlich: Heidi Penzkofer
Tel. 0 89/48 09 05 13

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Walter M. Berg, Klaus Gerosa,
Irene Gratzfeld, Susanne und Clara Höltken,
Norbert Johrendt, Otto Lerchenmüller,
Svenja Kuchmeister, Eugen Kurz,
Oliver Mau, Stephanie Pohl, Kerstin Walberg,
Ramona Vauseweh, Christian Ademmer,
Victor Wolf
Redaktionsassistent: Irina Sameit-Günther
Fotos: Wolfgang Quickels, Oliver Mau,
Hertener Stadtwerke GmbH, Stadt Hertener,
Otto Lerchenmüller, Stadtarchiv,
Foto Pollmann, Susanne Höltken, Ramona
Vauseweh, Verlag Lutz Garnies, Haidhausen-
Verlag, Brigitte Berkau-Hein, Sabine Sexauer,
Marco Stepniak, Stadtverwaltung Arras,
Projektbüro Ewald, Arndt Schütte, Tom Stahlhut
Grafik Design: Axel Ganguin, Stephanie Müller
Verlag Lutz Garnies, München

Kooperationspartner:
Hertener Stadtwerke GmbH
www.hertener-stadtwerke.de
Zukunftszentrum Hertener
www.zzh-hertener.de

Auflage 30.000
Kostenlose Verteilung in Hertener.
Hertener erleben erscheint viermal jährlich.
Die Zeitschrift Hertener erleben kann auch
abonniert werden.

Aboservice: Bessere Umwelt
Verlagsgesellschaft mbH
Sedanstraße 14 Gartenhaus
81667 München
Fax 0 89/48 09 05 19
Vier Ausgaben kosten incl. Versandkosten € 16,-
Ausgabe Oktober 2002