

Eiscafé Venezia



Auszüge aus der Firmen- und
Familiengeschichte

Fotos zur Verfügung gestellt und Texte
erzählt von Maria Martinelli

Maria Martinelli: „Mein Mann ist 1960 nach Wesel gekommen.

Er hatte vorher drei Jahre gearbeitet und gelernt, zunächst in Stuttgart. Dann ist er hierhergekommen mit einem Kompagnon.

Aber der Kompagnon ist nicht hiergeblieben, weil das Geschäft sehr schlecht gelaufen ist. Die Kosten waren zu hoch, er ist abgehauen und hat meinen Mann ganz alleine gelassen.

Aber er war so stark und er wollte unbedingt weitermachen. Und er hat es alleine geschafft. Auch mit ein bisschen Hilfe von dem Eigentümer des Hauses, der hat ihm Zeit gelassen, die Miete zu bezahlen. Und so hat er es langsam geschafft.

Dann bin ich gekommen, ein paar Jahre später. Die erste Zeit war sehr schwer, aber es ging jedes Jahr ein bisschen besser.“



Vor dem Willibrordi-Dom. Eisverkauf von 1960 – 1965 mit Fahrrad.



Nach 1965 Eisverkauf mit einem Motorrad und einem quadratischen Eisbehälter, später mit dem VW-Bus.



Verkauf Hohe Straße 21 mit der ersten Einrichtung.

Zweite Einrichtung Ende der 1980er Jahren, noch mit Gardinen.

Institution für eiskalte Genüsse

Jubiläum: Vor 50 Jahren kam Primo Martinelli als 24-Jähriger mit seinem Vetter aus den Dolomiten nach Wesel, um an der Hohen Straße ein Eiscafé zu eröffnen. Der Cousin ging schnell – Primo hielt durch.



In Wesel sind die Martinellis bekannt für ihr Eis. Gegründet hat Primo Martinelli (l., auf dem Arm Enkel Gianfranco) das Eiscafé Venezia 1960. Heute wird es geleitet von Sohn Silvio (r. Mutter Maria) und dessen Frau Sabina. Sohn Giulio (5) will später in die Fußstapfen des Vaters treten. SP-FOTO: K. BIRNBAUM

VON ISABELL HÜLSER

WESEL Das Eiscafé Venezia an der Hohen Straße ist in Wesel eine Institution. Hier treffen sich Alt und Jung, um sich an eisigen Köstlichkeiten gütlich zu tun oder original italienische Kaffeespezialitäten zu genießen. Viele Gäste sind Stammkunden. Das von Primo Martinelli gegründete Café feiert jetzt 50-jähriges Bestehen und hofft nach einem viel zu kalten Frühling auf wärmere Temperaturen und damit auf bessere Geschäfte.

Dass Primo Martinelli 1960 aus seiner Heimat, den Dolomiten, nach Wesel kam, war eigentlich ein Zufall. Nachdem er zuvor als Angestellter in einer Eisdielen alles Wissenswerte über die Kunst des Eismachens gelernt hatte, fanden er und sein Vetter an der Hohen Straße ein geeignetes Lokal. Die erste Zeit war schwer, und so schmiss der Cousin schon nach wenigen Monaten das Handtuch. Primo Martinelli hielt durch. Drei Jahre später kam eine Angestellte namens Maria mit an den Niederrhein. Seit 1965 sind die beiden verheiratet. Ihre drei Kinder, zwei Mädchen und der Sohn Silvio, der seit 2003 das Eiscafé leitet, kamen allesamt in Wesel zur Welt, wo die Familie die meiste Zeit des Jahres verbringt.



Ein Bild aus den guten, alten Zeiten: Seit 1965 sind Maria und Primo Martinelli verheiratet. „Damals gab's zehn Sorten Eis“, erinnert sie sich. Heute sind es 33.

An die erste Zeit kann sich Maria Martinelli (63) noch gut erinnern: „Wir hatten damals nur knapp zehn Sorten Eis, eine Kugel kostete zehn Pfennig.“ Und: „Die Hohe Straße war damals noch eine normale Verkehrsstraße.“ Man habe sich große Sorgen gemacht, als sie 1976 zur Fußgängerzone wurde. Wie sich schnell zeigte, war die Sorge der Martinellis unbegründet. Denn die „Terrasse“ mit damals nur 15 Ti-

schen wurde direkt gut angenommen. Heute ist es an warmen Tagen oft schwer, einen Platz an einem der mittlerweile 45 Tische zu ergattern. Auch sonst hat sich einiges geändert. Heute haben die Kunden die Qual der Wahl unter 33 Sorten, darunter auch Prosecco-Eis. „Man könnte noch mehr anbieten, aber der Platz in der Theke reicht nicht aus“, erklärt Silvio Martinelli. Der 44-Jährige kennt das Geschäft von

INFO

Fußball-Fachfrau

Als Italienerin drückt Maria Martinelli heute natürlich **Inter Mailand** die Daumen beim Champions-League-Finale gegen Bayern München. Und die Prognose für die **WM** in Südafrika? „**Deutschland** kommt dieses Jahr weiter als Italien“, glaubt sie.

Kindesbeinen, hat hier auch seine Frau Sabina kennengelernt. Das Paar hat zwei Söhne (sechs Monate und fünf Jahre alt). „Unser Giulio hat schon gesagt, dass er den Laden mal übernehmen will. Dann hätte ich auch mehr Zeit für ihn“, sagt Silvio. Denn das Geschäft ist äußerst zeitaufwendig. „Mein Mann und mein Sohn fertigen ab vier Uhr morgens das Eis und bereiten das Obst vor“, sagt Maria Martinelli.

Freie Wochenenden kennt die Familie nicht. Vielleicht ist das auch der Grund, warum der junge Chef sich in Italien immer noch mehr zu Hause fühlt. „Da haben wir schließlich Urlaub“, sagt Silvio. Zum „Winterschlaf“ fahren die Martinellis jedes Jahr zwei Monate zurück in die Dolomiten.

Familien- und Firmengeschichte in der Rheinischen Post.



Erste Einrichtung 1966.



Eismachen von Hand – Foto aus den 1970er Jahren.

„Früher haben wir die alte Maschine im Geschäft gehabt, wo man das Eis mit Stock und Löffel herausgenommen hat.

Dann haben wir irgendwann das Lokal renoviert und das Labor gebaut. Die alten Maschinen sind weggegangen.“



Alle Fotos von einem Tag im Jahr 1964.



Von links nach rechts: Maria Martinelli im weißen Kittel (die Schwester von Primo Martinelli), Primo Martinelli und seine Frau Maria, die das Eis entgegennimmt.

AN RHEIN UND LIPPE



Die Martinellis haben ihr Eiscafé Venezia seit Anfang der Woche wieder geöffnet. Sie haben die gleiche „Mannschaft“ wie im vergangenen Jahr mitgebracht: Severino De Filippo, Primo Martinelli, Maria Martinelli, Maria Luisa Parutto, Sandra Grava, Concetta de Filippo (von links nach rechts) und Vittorio Grava (nicht im Bild). Seit 21 Jahren kommen die Italiener inzwischen nach Wesel, 1976 haben sie ihre Eisdielen modernisiert. Für diesen Sommer wünschen sie sich vor allem eines: Gutes Wetter und viel Sonnenschein zur Förderung des Eiskonsums!

Maria und Primo Martinelli starten im Eiscafé Venezia ihre 21. Saison

In Wesel bricht die Eiszeit wieder an

Wesel – Das Wetter ist zwar noch nicht danach, und wer in diesen Tagen von Eis spricht, denkt wohl eher an das Sinken der Quecksilbersäule unter den Nullpunkt, denn an eine kugelförmige Köstlichkeit in Waffelbüchsen, trotzdem sieht man auch jetzt im Februar schon einige Unermüdete eis-schleckend durch Wesels Fußgängerzone gehen. Den Martinellis, Besitzer der Eisdielen „Venezia“ in der Hüben Straße, kann das nur recht sein, sie haben ihr Eiscafé seit Anfang der Woche wieder geöffnet.

Für Primo und Maria Martinelli, deren Heimatort das kleine Dorf Claust in den Dolomiten ist, ist dies die 21. Saison in Wesel, ihr „20jähriges“ haben sie im vergangenen November gefeiert. Über „Geburtsrezepte“ für ihr Eis lassen sich die beiden natürlich nicht einlocken. Primo Martinelli hat sein Handwerk eben „von der Pike auf“ in dreijähriger Lehrzeit in Stuttgart gelernt. Daß Deutschland ein besonders guter Absatzmarkt für selbstgemachtes italienisches Eis

ist, hat Primo Martinelli früh erkannt, „in Italien wird mehr Stieleis gegessen“ lautet die simple Erklärung.

Im Sommer 1960 hat Primo Martinelli sein Eiscafé auf der Hüben Straße eröffnet, damals noch mit drei Aushilfen. Drei Jahre später kam seine erste Frau mit ihrem Kind bei einer Überschwemmung in Erto, einem Dorf, das ebenfalls in den Dolomiten liegt, ums Leben. In der „Eis-Saison“ 1963 kam dann zum ersten Mal die damals 17jährige Maria, die heute Martinelli heißt, mit nach Wesel. Wie sie sich denn so fände, nach 18 Sommern in Wesel? „Mehr als Weselerin, weniger als Italienerin“ kommt die Antwort ohne Zögern. „Mir macht die Arbeit großen Spaß“, lächelt Maria Martinelli fort, „weil wir schon so viele Stammgäste haben, die in jedem Jahr wiederkommen.“ Mehr Personal will die Italienerin gar nicht, „dann bediene ich viel zu gern selber!“ gibt sie lachend zu.

Dabei ist für sie ein Zwölf-Stunden-Tag nicht selten. Zwar haben die Martinellis in diesem Jahr wieder fünf Helfer aus Italien mitgebracht, aber von halb neun bis abends um zehn, in der Hochsaison, manchmal bis um zwölf, sind die Besitzer selbst immer auf den Beinen.

Bis Ende Oktober bleiben die Italiener hier, dann fahren sie zurück nach Claust, wo die drei Kinder Sibylle (14), Maddalena (12) und Teresa (9) ein 1/2-jähr-Großmutter verortet werden. Im Winter ruht sich das Ehepaar von der arbeitspendenden Saison aus. Maria Martinelli: „Denn bin ich auch gerne Hausfrau und Mutter, denn im Sommer sehen wir die Kinder nur in den Schulleihen“.

Nach dem verregneten Sommer 1980 wünscht sich Primo Martinelli für dieses Jahr vor allem einen „guten Wetter und viel Sonnenschein“. Denn einige auch bei Wind und Regen Unermüdete machen noch keinen profitablen Eis-Sommer.

Helga Schmidt

Rheinische Post 1981 Familien- und Firmengeschichte.





Kalte Köstlichkeiten mit einem warmen Lächeln serviert: Silvio Martinelli bei der Arbeit.

Weseler Eisdiele: Für jeden etwas Bei Lohschelder ist's cremiger

Eisdiele, insbesondere italienische, haben in Deutschland eine lange Tradition. In und um Wesel bieten insgesamt acht Eis-Cafes ihre Köstlichkeiten an. Hier ein Kurzporträt.

Neben „Venezia“ gibt es auf der Hohen Straße die Eisdiele Fain-Binda. Besitzerin ist Caterina Ciprian. Die aus dem Zoldo-Tal bei Cortina d'Ampezzo stammende Italienerin ist seit vier Jahren in Wesel. 160 Sitzplätze, 22 Eisorten (Spezialität: Kiwi-Schale).

La Gondola am Großen Markt bietet 140 Plätze und 28 Sorten. Besitzer Adriano Pini ist erst seit diesem Jahr in Wesel. Er kommt aus Vittorio-Veneto bei Venedig.

Hausbecher sind die Spezialität von Renzo Fregonesi im Eiscafe Valentino in der Dudel-Passage. 100 Sitzplätze, 20 Sorten hält der Mann aus Friaul für seine Gäste bereit.

Seit fünf Jahren ist Albino de Mario Besitzer im Eisca-

fe Feldmark. Rund 80 Plätze und 18 Sorten Eis. Spezialität: Spaghetti und Walnuß, halten er und seine Frau - beide aus Cortina d'Ampezzo - bereit.

Gleich zwei Eisdiele besitzt Carmelo Monaco aus Fiverno in Süd-Italien. In Flüren und Bislich warten 14 Sorten und rund 70 Sitzplätze auf die Gäste.

Nicht zuletzt erwähnt werden soll die einzige deutsche Eisdiele in Wiesell. Horst und Helga Isselmann haben vor einem Monat das bekannte Eis-Cafe Lohschelder am Bahnhof übernommen. 28 Sitzplätze, 18 Sorten, die „cremiger und sahniger schmecken“ als das italienische Eis, locken, so Horst Isselmann, viele Eishungrige zu ihm. dtha

Das Geschäft mit den kalten Köstlichkeiten, oder ... „Dolce vita“ auf der Zunge

Von DIRK HAUTKAPP (Text) und GERD LORENZEN (Fotos)

WESEL. Nun löffeln sie wieder, schlürfen, schlecken, schmatzen, schlotzen. Ob jung oder alt; wenn die Sonne mit ihren warmen Strahlen so verschwenderisch ungeht wie im Moment, stehen die Eisdiele in Wesel hoch im Kurs. Ob „eins zu 'ner Mark im Hörchen“ oder der üppige „Coppa Tropical“ für stolze sieben Mark: „Ran an die kalten Kugeln, lautet die Devise zwischen Rhein und Lippe. Für die „Gelati-

Sieben Uhr morgens. Auf der Hohen Straße herrscht friedfertige Stille. Die ersten Sonnenstrahlen trocknen die Taupfropfen auf den jungen Blüten. Für Silvio Martinelli hat der Tag längst begonnen. Eisverkäufer sind Frühaufsteher. Bevor die Gäste kommen, müssen 40 Tische und 160 Stühle blitzblank sein. Der 21-jährige ist der Sohn von Primo und Maria Martinelli, die seit 1960 in der Weseler Fußgängerzone ihr „Gelato“, ihr nach eigenen Rezepten hergestelltes Eis anbieten.

Über 20 Sorten, von den „Klassikern“ wie Vanille und Schokolade, bis hin zu den immer beliebter werdenden „Exoten“ wie Zeder oder Joghurt.

tier“, die Eisverkäufer, ist das Geschäft mit den meist hausgemachten kalten Köstlichkeiten alles andere als ein Zuckerschlecken. „Dolce Vita“, das süße Leben, existiert allenfalls auf der Eiskarte. Was bleibt, ist Knochenarbeit: 14 Stunden pro Tag, siebenmal in Woche - und das acht Monate lang. Die NRZ sah sich um und warf bei den Martinellis im Eis-Cafe Venezia einen Blick hinter die frostige Kulisse.

gott gnädig, so wie jetzt, blickt der Familien-Clan (plus sechs Angestellte aus Italien) spät abends zufrieden in die Kasse. Aber es hat auch schon düre, besser verregnete Jahre gegeben, so wie 1984 und '85, als nicht nur im Cafe Venezia die Stimmung unter den Nullpunkt rutschte.

Meist Ende Oktober brechen die Martinellis ihre Zelte in Wesel ab. Dann geht es zurück in die Heimat. Urlaub oder Ferien kann man die eisfreie Zeit aber nicht nennen. Für Silvio und seine Schwester Maddalena (18) heißt es dann die Schulbank drücken. Auf der Berufsschule in Longarone werden die beiden jeweils in

den Wintermonaten zu „staatlich geprüften Speise-Eis-Herstellern“ ausgebildet.

Viel Zeit für Hobbies bleibt da nicht. Aber richtig beobachten wollen - und können - die Martinellis nicht. Schon kurz nach Weihnachten wird Mutter Maria wieder unruhig. „Was soll ich machen, ohne mein Geschäft fühle ich mich wie tot“, sagt sie. Der Kontakt mit den Gästen ist ihr besonders wichtig. Keine aufgesetzte Freundlichkeit, eine warmherzige, sympathische Frau, die mit Feuereifer bei der Sache ist und spätestens Silvester wieder von Weseler Schülern träumt, die „einmal zu 'ner Mark mit Sahne“ haben wollen...



Hier „kocht“ der Chef persönlich: Primo Marti-



Die Venezia-Mannschaft: (v. li.) Maria Martinelli, Antonio della Puta, Maddalena Martinelli, Primo Martinelli, Maddalena Corona, Maria Corona, Giuliano Corona, Fiorentina Barzan, Agata della Puta



Maria Martinelli, der „gute Geist“ des Hauses, mit ihrer Spezialität

„Wir machen das Eis so wie früher, nur mit Naturprodukten. Es wird alles gekocht mit Milch, Zucker und Eiern. Die Grundzutaten und dann kommen die Nüsse oder Mokka, alles was dazu soll. Die Obstsorten machen wir nur mit frischem oder mit gefrorenem Obst. Wir benutzen keine Farbe, keine Sachen, die nicht gesund sind.

Außer für die Sorten, die die Kinder unbedingt wollen wie *Blauer Engel* und *Waldmeister*.“



Silvio Martinelli, der jetzige Inhaber des Eiscafés Venezia, in den 1980er Jahren.



Primo und Maria Martinelli im Vordergrund, dahinter eine der Töchter, Theresa, und Silvio Martinelli.

Maria Martinelli: „Ich bin sehr froh, dass mein Sohn Silvio die Eisdiele übernommen hat. Er hat viele neue Idee, neuen Sorten und Spezialitäten.“