

Eiscafé im Marrahaus eröffnet

Primafila setzt auf Zutaten mit Herkunftsangabe – Grillrestaurant und Kinos starten mit Verspätung

Von unserer Redakteurin
Bärbel Kistner

HEILBRONN Die Haselnüsse kommen aus dem Piemont, Vanille aus Madagaskar, Mangos aus Indien, Schokolade aus Belgien und die Pistazien aus Sizilien. Milch und Sahne werden bei der Hohenloher Hofgut-Molkerei gekauft. Rechtzeitig zu Ostern öffnet jetzt im Marrahaus das neue Eiscafé Primafila. Es setzt auf hochwertige Zutaten, ohne Farbstoffe und Aromen. Am besten kann man das beim Pistazieneis erkennen, das nicht in kräftigem Grün aus der Eismaschine kommt, sondern eher olivfarben-bräunlich ist.

Familientradition Natürliches Eis, das will Alessio Covato seinen Gästen bieten. Der Heilbronner stammt aus einer Eismacherfamilie aus Sizilien. Jetzt will er die Tradition von Vater, Großvater und Onkel in Heil-

bronn fortführen und hat sich den Traum eines eigenen Eiscafé erfüllt. Seit drei Jahren ist der 30-Jährige immer wieder auf Lehrgängen, hat Kollegen über die Schulter geschaut und „dabei auch vieles gesehen, was nicht mein Ding ist“.

Preise Mit dem Primafila glaubt er, seinen eigenen Weg gefunden zu haben. Die Eistheke soll überschaubar bleiben und ist befüllt mit maximal 16 verschiedenen Sorten, darunter acht bis zehn Klassiker. Bei den weiteren Sorten wird auch mal etwas Neues ausprobiert: Zum Start gibt es beispielsweise Rosenblüten- und Ananas-Ingwer-Eis. Der Preis zum Start: 1,20 für die Kugel, nur das Pistazieneis kostet 1,50 Euro aufgrund der höheren Rohstoffkosten, die Schalenfrüchte sind teuer. „Die Kugel haben ein normale Größe“, meint Covato. Die Qualität muss stimmen, das ist ihm das Wichtig-



Inhaber Alessio Covato führt mit dem Primafila im Marrahaus die Familientradition fort. Die Eistheke soll mit 16 Sorten überschaubar bleiben. Foto: Guido Sawatzki

te. Auch bei den Eisbechern setzen die Betreiber nicht auf Masse: Es stehen die Klassiker Spaghettieis und Bananensplit auf der Karte, dazu Eisbecher mit Nuss, Joghurt,

Schoko und Früchten sowie zwei Becher für Kinder.

Auf 80 Quadratmeter im Innenraum haben 40 Gäste Platz, draußen sind 70 Sitzplätze geplant. Mit pas-

tefarbenen Stühlen und viel Holz ist das Primafila eingerichtet. „Wir wollten keinen typisch italienischen Stil mit kühlem Marmor“, sagt Covato. Das Eiscafé soll das ganze Jahr über geöffnet haben.

Barbecue Tag und Nacht stand Alessio Covato kurz vor der Eröffnung in seiner Eisküche, um den geplanten Termin zu halten. Bei den Nachbarn, dem Jack Slim's Barbecue- und Grillrestaurant, nehmen die Innenausbauarbeiten längere Zeit in Anspruch als zunächst vorgesehen. Das größte Restaurant im Marrahaus öffnet voraussichtlich im Mai. Auch bei den Arthaus-Kinos verzögert sich der Umzug von der Allee um rund zwei Monate.

Öffnungszeiten

Das Eiscafé hat Dienstag bis Sonntag, 11 bis 23 Uhr, geöffnet. Ostermontag ist ausnahmsweise offen.