

Handgemachtes Eis an der Wassermühle

Geschäftsbericht: Massimo und Eleonora Raina starten mit dem Eiscafé Mulino in ihre zweite Saison

VON FIONA GERRETZ

Stuhr-Heiligenrode. Seit über 20 Jahren schon kommen die Menschen zum Eisessen an die Wassermühle in Heiligenrode. Das dort beheimatete Eiscafé Mulino ist inzwischen längst eine Institution – und wird nun in neuer Hand weitergeführt: Vor gut einem Jahr haben Massimo und Eleonora Raina die Eisdiele als Betreiber übernommen. Nun beginnt für die beiden die zweite Saison, die auch neue Eiskreationen bereithält.

Das Geschäft mit der Eiscrème ist stark temperaturabhängig. Umso erstaunlicher ist deshalb, dass Eismacher Massimo Raina erst seit verganginem Jahr arbeitsbedingt verstärkt auf das Wetter achtet. Denn rund 26 Jahre hat er sein Café im Roland-Center in Huchting geführt – unabhängig von Wind und Wetter.

Das hat sich mit dem Wechsel nach Heiligenrode geändert. „Jetzt kommen bei Regen vielleicht vier Personen“, sagt Raina. Aber dann gebe es eben auch Tage, an denen richtig was los ist. Während seiner Zeit im Einkaufszentrum war der Cafébesuch eher eine Nebensache. „Hier kommen die Leute nur wegen mir oder der Mühle her“, freut sich der Inhaber.

In idyllischer Lage können die Besucher Eis, Kaffee und weitere Spezialitäten genießen. An besonders guten Tagen habe die Warteschlange für den Außerhausverkauf schon bis an die Straße gereicht, so Raina. Ohnehin geht am neuen Standort viel mehr Eis in der Waffel oder im Pappbecher über die Theke als noch in Huchting.

Beruflich hat es Raina schon früh in die Gastronomie verschlagen. Noch im heimatischen Venetien hat er in einem Hotel angefangen zu arbeiten. Nachdem er seinen Militärdienst absolviert hatte, entschied er sich, sein Glück in Deutschland zu versuchen und landete erstmals in einer Eisdiele in Hamburg. Eine offizielle Ausbildung in dem Bereich hat der Italiener nicht abgeschlossen. Sein Lehrmeister heißt langjäh-



Vom Einkaufszentrum an den Klosterbach: Massimo Raina bestreitet nun die zweite Saison in Heiligenrode.

FOTOS: VASIL DINEV

rige Erfahrung. Mit der Selbstständigkeit kam sein erstes eigenes Geschäft im Hamburger Hauptbahnhof. Als es ihnen dort schließlich zu anstrengend und vor allem zu teuer wurde, kauften die Rainas das Geschäft im Bremer Roland-Center.

Der Wechsel im vergangenen Jahr nun an den Klosterbach an der Heiligenroder Wassermühle habe ihnen insgesamt gutgetan, sagt Raina. Immer wieder fänden auch Kun-

den, die sie noch aus dem Roland-Center kannten, ihren Weg in das Eiscafé Mulino. Der familiäre Charme bleibe den Gästen besonders im Gedächtnis. „Familiäre Läden gibt es immer weniger, sie kommen aber bei den Leuten gut an“, stellt Raina fest.

Die kalte Süßspeise wird von Massimo Raina persönlich produziert. „Ich bin da

sehr streng und mache es gerne selbst“, bekennt der Eismacher. Hin und wieder holt er sich aber Unterstützung von einem seiner Mitarbeiter. Das Milcheis wird dabei mit den Zutaten für die entsprechende Geschmacksrichtung vermischt. So werden aus richtigen Vanilleschoten oder Pistazien mithilfe der Eismaschine – „der Königin der Eisküche“, wie Raina sie auch nennt – Eiscrème.

Der Neustart an der Wassermühle war für die Rainas zunächst durchwachsen. Doch nach dem ersten verregneten Sommer verlief der diesjährige Saisonstart deutlich sonniger. Pünktlich vor Sommerbeginn kommt nun die Eissorte Granatapfel in die Eistheke hinzu. Seit Neuestem gibt es außerdem Snickers-, Cookie- und Yoguretten-Eisbecher sowie unterschiedliche Wafelkombinationen auf der Karte zu entdecken. Wer es herzhafter mag, kommt außerdem mit den Toastvariationen auf seine Kosten. Die Ideen zu den Neukreationen kommen häufig von Eleonora Raina. „Sie regt mich immer mit neuen Ideen an“, betont ihr Mann.

Als weitere Veränderung müssen sich die

Kunden auf einen Kugelpreis von mittlerweile marktüblichen 1,80 Euro einstellen. 2025 sei der Preis noch niedriger gewesen, doch aufgrund steigender Lebensmittelpreise, Transportkosten und anderer Ausgaben habe er ihn anpassen müssen. „Unsere Branche wackelt schon viel“, meint Raina im Hinblick auf die aktuellen Entwicklungen. Als er selbst in Hamburg in einer Eisdiele zu arbeiten begonnen habe, sah die Welt des Spaghettieises und der Cappuccinos noch anders aus. „Früher haben Eismänner richtig Kohle verdient“, sagt Raina. Heutzutage würde sich das kaum noch lohnen.

Trotzdem steht für Massimo Raina fest, dass er das Eiscafé in Heiligenrode noch eine ganze Weile weiter betreiben will. „Ich habe nur das gemacht und einen Zehnjahresvertrag. Bis ich 70 werde, bin ich hier“, sagt der Gastronom. Die Eisversorgung in Heiligenrode ist also für die kommenden Jahre sicher.

Das Eiscafé Mulino, An der Wassermühle 6, in Stuhr hat im Sommer täglich von 10 bis 20 Uhr geöffnet. Im Winter ist es über dreieinhalb Monate geschlossen.



Die verschiedenen Eissorten werden vor Ort produziert.