

Eiszeit im Sommer



Es gibt wohl nur wenig, was an einem heißen Sommertag für einen so kühlen kulinarischen Genuss sorgt wie Glacé. Süß, sahnig, fruchtig und «eiskalt» ist es der Inbegriff für Sommer, Sonne und Freizeit. Eine kleine, aber feine Manufaktur produziert nicht nur im Sommer Givrées, Cornets und andere Köstlichkeiten.

Wenn die Temperaturen über 20°C steigen, die Sonne in die Natur lockt und wir die langen Tage wieder draussen genießen, hat die «Eiszeit» begonnen. Der süsse, sahnige und fruchtige Geschmack von Cornets oder Stängelglacé ist eine willkommene Erfrischung und ein geschmackliches Erlebnis für Gross und Klein.

Der Glacéproduzent Gelati Gasparini hat sich den kühlen Köstlichkeiten verschrieben und stellt eine Vielzahl an Glacévariationen her. Was in den 50er-Jahren mit dem Zolli-Cornet im Basler Zoo seinen Anfang nahm, ist heute eine Erfolgsgeschichte der etwas anderen Art. Das Unternehmen produziert nicht nur Glacé, sondern bietet auch Menschen mit Beeinträchtigungen der Arbeitsleistung und Alltagsbewältigung einen Arbeitsplatz. Der Gesellschaft für Arbeit und



Wohnen (gaw), Eigentümerin von Gelati Gasparini, liegt die manuelle Herstellung und die hohe Qualität ihrer Glacésorten am Herzen.

Glacévariationen.

So unterschiedlich die Glacésorten sind, haben sie doch eines gemeinsam – die ausgesuchten, überwiegend regionalen Rohstoffe und der Verzicht auf synthetische Zutaten. Das in der Nord-

westschweiz ansässige Unternehmen legt Wert darauf, die notwendigen Rohstoffe weitgehend aus der Region zu beziehen. «Bei exotischen Zutaten wie beispielsweise Vanille, Mango oder Kokosnüssen gelingt es uns natürlich nicht, doch Milch, Rahm, Zucker oder Butter kaufen wir regional und national



ein», betont Glacéentwickler und Produktionsexperte Mario Gasparini. Damit die Qualität der Pro-

dukte auch dem Anspruch des

Unternehmens genügt, achtet Gasparini beim Kauf der exotischen Zutaten auf den kontrollierten Anbau und die Biozertifizierungen. «Unser Unternehmen ist nach ISO 9001-2000 biozertifiziert. Daher ist unser Qualitätsmanagement darauf bedacht, dass unsere Zutaten unseren Ansprüchen genügen», erklärt Thomas Obert, Leiter Marketing und Verkauf bei Gasparini.

Für die Mandarinengivrée kommt beispielsweise nur eine ganz spezielle Sorte in Frage. Die Paternò-Mandarine wächst auf Sizilien und ist erst Ende Dezember reif. Die Früchte brauchen nicht nur

die lange Reifezeit am Baum, sondern auch noch zwei Wochen Frost, um ihr volles Aroma zu entwickeln.

Erst dann sind sie für

Für die Mangogivrée verwendet Gasparini das Fruchtfleisch zur Glacéproduktion

die Verarbeitung zu Givrée bereit. Mitarbeiter schneiden den Deckel ab und höhlen die Früchte von Hand aus. Für das Glacé entfernen sie die Kerne, bevor eine Mostpresse die Mandarinstücke zerdrückt, da die Kerne unerwünschte Bitterstoffe enthalten. Aus dem gewonnenen Saft, Zucker und weiteren Zutaten kocht Gasparini ein Sorbetmix, das Angestellte nach einer Abkühlphase mit einem Abfüllschlauch manuell in die tiefgefrorenen Fruchtschalen abfüllen. Mit dem Deckel versehen, verpacken Mitarbeiter die Mandarinen in einzelne Beutel und diese in Sechserkartons.

Das Verfahren ist für die Givréesorten Mango, Melone und Kokos ähnlich. «Nur bei Mango- und Kokosnussgivrées kaufen wir die Schalen zu. Für Mango brauchen wir zudem noch Mangomus, das wir dann für die Glacéproduktion verwenden. Für die Kokosnussfüllung nehmen wir unser Grundrezept für Kokosnussglacé», erklärt Mario Gasparini.

Auch das Zolli-Cornet füllen Mitarbeiter mit dem Handschlauch in die mit Schokolade ausgekleideten Waffeltüten. Sie tauchen die Glacékegel manuell in ein Schokoladenbad, bevor sie die Cornets von Hand in Alupapier und in Kartons packen.

Beim Stängelglacé kommt eine der wenigen Maschinen zum Einsatz. Die gekochte und auf -8°C abgekühlte Glacémasse wird automatisch in «Buttermödeli» eingefüllt, verpackt und mit einem Holzstiel bestückt.

Der Glacéerfinder. Nahezu jährlich bringt Gasparini eine neue Glacésorte auf den Markt. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, überlegt sich Mario Gasparini, welche Geschmacksrichtungen zusammenpassen können. In seinem Kopf entstehen die Rezepturen, die der Spezialist dann erst im Kleinen herstellt. Nach Anpassung der Struktur und des Geschmacks dürfen Gasparini- und gaw-Mitarbeiter die neue Sorte degustieren. Das Resultat findet sich dann bald darauf in den Verkaufsregalen. Die Erfindung des Jahres 2012 ist Caramel-Fior di latte. Dazu hat Mario Gasparini nur das Beste aus der Milch wie Rahm, Butter und Mascarpone mit Caramel kombiniert und eine neue Geschmacksrichtung damit geschaffen.



Bevor Glacé zur kühlen Erfrischung wird, kocht der Experte die Glacémasse und verfeinert diese zum Beispiel mit reinem Mangomus. Exakt verpackt ist das Glacé zum Geniessen bereit

Glacémanufaktur. Obwohl es für die Glacéproduktion schon lange moderne Anlagen und Maschinen gibt, ist bei Gasparini Handarbeit immer noch grossgeschrieben. Eine Automatisierung der Produktion ist für den Marketingleiter Thomas Obert kein Thema: «Wir sind kein industrieller Lebensmittelbetrieb, sondern eine Manufaktur, und wollen das auch bleiben. Die Grundstruktur der gaw erlaubt uns, je nach Saison, die Beschäftigung von acht bis zehn Personen. Wir können beeinträchtigten Menschen nicht nur einen geschützten Arbeitsplatz bieten, sondern sind zudem in der Lage, Ausbildungsplätze anzubieten. Das wollen wir nicht aufgeben.»

Doch trotz – oder vielleicht gerade wegen – den vielen manuellen Tätigkei-

ten ist der korrekte Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig. Zudem gelten die hohen Hygienevorschriften auch für eine Manufaktur. Damit die Mitarbeiter ihre Aufgaben erfüllen können, erhalten sie regelmässige Weiterbildungen über Hygiene, Handhabung von Produkten und Lagerung. Zudem achten Fach- und Führungskräfte auf die komplette Produktion, Verpackung und Lagerung. So ist nicht nur die hohe Produktqualität gewährleistet, sondern auch die geschützten Arbeitsplätze.

Redaktion 

Weitere Informationen:
Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw)
www.gaw.ch
www.gasparini.ch