

Glacegenuss für verwöhnte Zungen

In den beliebten Glacelutschern und Cornets vom Münchensteiner Gelati-Hersteller Gasparini stecken natürliche Zutaten, viel Handarbeit und soziales Engagement.

Text und Bild: Yvonne Zollinger

Der Duft von Vanille zieht durch die Produktionsräume bei Gelati Gasparini in Münchenstein. In einem 500 Liter fassenden Bottich köcheln Milch, Zucker, Vanille und andere Zutaten vor sich hin. Die Glaceproduktion läuft auf Hochtouren. Es ist Anfang Juni, draussen ist es 26 Grad und in den nächsten Tagen sollen die ersten richtigen Sommertage folgen. «Jetzt ist Glacewetter», sagt Leo Peterhans mit einem Strahlen. Seit etwas mehr als zwei Jahren ist der gelernte Bäckermeister Betriebsleiter bei Gasparini. Ein Job, um den ihn sicher so mancher Glaceliebhaber beneidet. «Zwei Stück pro Tag müssen es schon sein», sagt er schmunzelnd zu seinem persönlichen Glacekonsum. Und wenn neue Geschmacksnoten getestet werden, dann seien es wahrscheinlich noch mehr.

Im letzten Jahr kam das Pepita-Eis auf den Markt. Und in diesem Jahr ist es die Lækkerli-Glace.

Immer mehr Leute schwärmen für die in der Nordwestschweiz sehr bekannten und beliebten Gasparini-Glacen, die es vom Lutscher bis zur Eistorte in 80 verschiedenen Varianten gibt. Die beiden grossen Renner sind das Zolli-Cornet mit dem knusprigen Biskuit und dem charakteristischen spitzen Glacekopf sowie der Bananen-Schoggi-Lutscher. Dicht gefolgt von den klassischen Aromen wie Erdbeer, Vanille, Mango oder Waldjoghurt. Die Innovationsfreude der Glacekreaturen bei Gasparini zeigt sich in den ungewöhnlichen Varianten. Im letzten Jahr kam in Zusammenarbeit mit der Mineralquelle Eptingen das Pepita-Eis auf den Markt. Und in diesem Jahr ist es die Lækkerli-Glace, abgefüllt in einen Eisbecher in Form der Basler Fasnachtstrommel und erhältlich – wo sonst – dort, wo es Basler Lækkerli gibt.

Sie schmeckt – und sie tut Gutes

Zum einen kommen die Zutaten für die Gasparini-Glace, bis auf wenige Ausnahmen, ausschliesslich aus der Schweiz. Die Kirschen wachsen an Baselbieter Hochstamm-bäumen. Viele Zutaten entstehen im biologischen Anbau, darum tragen einige der Glacelutscher und Cornets das Bio-Label. Bei den Ingredienzien aus dem Ausland, wie den Vanilleschoten oder dem Kakao, werden Produkte aus nachhaltigem Anbau verwendet. Das wunderschöne, glänzende Papier im Retro-Design, in die die Eiskreationen gewickelt und gefaltet sind, wird ebenfalls in der Schweiz hergestellt und gedruckt.

Ein Blick in die Produktionsräume bei Gasparini zeigt: Hier wird viel von Hand gemacht. Das kommt nicht von ungefähr. Gelati Gasparini ist ein Unternehmen der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw). Die privatwirtschaftliche Firma mit Sitz in Basel bietet Menschen mit Leistungsbeeinträchtigungen eine berufliche Perspektive. Diese können so in einem Umfeld mit weniger Stress einer geregelten Arbeit nachgehen. Viele Hände braucht es zum Beispiel bei der Herstellung der Cornets. Die duftende Masse aus dem grossen Chromstahlbottich, welche bei 85 Grad vor sich hingeköchelt hat, wird homogenisiert und anschliessend auf vier Grad heruntergekühlt. «Eine Besonderheit im Produktionsablauf ist, dass wir den Glacemix 24 Stunden reifen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können», verrät Leo Peterhans. Beim Gefrierprozess wird die für die Qualität der Glace so wichtige Luft beigegeben, um die charakteristische Cremigkeit und Textur zu erreichen.

Ein Mödeli Glace

Danach können die Mitarbeiter die Glacemasse mit dem Handschlauch in die Cornets füllen. Von Hand werden die Spitzen in ein Schoggibad getaucht und anschliessend Stück für Stück sorgfältig in die Folie gewickelt. Und die Glacelutscher? Sie sehen aus, als kämen sie geradewegs aus den 1960er-Jahren, wo man sie noch für 20 Rappen erstehen konnte. Ihre Form erinnert aber auch an ein Buttermödeli. Tatsächlich steht bei Gasparini eine umfunktionierte Buttermödeli-Maschine aus dem Jahr 1960. Vollmechanisch, zuverlässig füllt sie die Glacemasse in Butterförmchen, wickelt sie ins Papier und steckt am Schluss noch das nötige Holzstäbchen hinein. Das sieht selbst verpackt schon zum Reinbeissen aus. Der Sommer kann definitiv kommen!



Aus Glace Müller wird Gelati Gasparini

In den 1970er-Jahren verstarb Fritz Müller, der damalige Besitzer von Glace Müller. Sein Bruder führte das erfolgreiche Glace-Unternehmen bis 1980 weiter. Dann verkaufte er den Wohnblock samt Unternehmen an die Familie Gasparini. Die Kinder der Familie Gasparini führten das Glace-Geschäft dann unter dem Namen Gelati Gasparini und machten daraus einen erfolgreichen Nischenplayer.

Mitte der 1990er-Jahre drängten sich immer mehr Mitbewerber auf den Markt und der Anteil am «Glace-Kuchen» wurde für Gelati Gasparini immer kleiner. Aus diesem Grund suchte Gelati Gasparini einen Partner für sein Unternehmen und so kam es, dass die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen die Gelati Gasparini im November 2002 übernahm und unter gleichem Namen weiterführte.

KEIN SOMMER OHNE...

Gelati Glaces
Gasparini

WWW.GASPARINI.CH

FABRIKLADEN: DAMMSTRASSE 36 / MÜNCHENSTEIN
MIGROS PARTNER FILIALEN: ZÜRCHERSTRASSE / WASGENRING

gaw
arbeit und wohnmigration