



Orlando Hügli kann sich noch gut an seine erste Bananen-Chocolat-Glace erinnern.



60 Jahre «einfach Glace»

Sie ist für viele eine Kindheitserinnerung: die Bananen-Chocolat-Stängelglace in Form eines Buttermödelis. Heuer feiert der Verkaufsschlager von Gelati Gasparini seinen 60. Geburtstag – ohne jegliche Alterserscheinungen.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO STEFAN BOHRER

«Ich glaube, zu dieser Glace kann fast jede und jeder eine Geschichte erzählen, oder verbindet damit schöne Erinnerungen aus der Kindheit», meint Orlando Hügli (34). Egal wo in der Schweiz der Betriebsleiter von Gelati Gasparini mit Leuten spricht, die Stängelglace in Form eines Buttermödelis ist vielerorts ein Begriff. Kein Wunder, feiert die Glace dieses Jahr doch bereits ihren 60. Geburtstag und ist somit mehreren Generationen bekannt.

Nach den Zolli Cornets, die 1954 zum ersten Mal für den Zoo Basel produziert wurden, war Bananen-Chocolat 1960 die erste Stängelglace, die die typische Form und die Folien-Verpackung erhielt. «Seither sind Rezeptur und Verpackung mehr oder weniger unverändert geblieben», so Hügli. Genau das sei es, was ihre Glace ausmache: «Man weiss, was man bekommt. Eine Berner Kundin hat es einmal sehr schön ausgedrückt: Es ist einfach Glace. Sie meinte damit, dass wenn man eine Bananen-Schokoladen-Glace möchte, man genau das bekommt, ohne etwas Ausgefallenes beige-mischt.»

Wie damals die Idee für die Kombination von Banane und Schokolade entstand, weiss Orlando Hügli nicht – und den Erfinder Fritz Müller kann man leider nicht mehr fragen. «Aber ich glaube, er kam durch den Coupe Bananensplit oder die Schokobanane vom Markt auf diese Idee. Die beiden Geschmacksrichtungen passen einfach sehr gut zusammen. Das könnte eine Kombination für die Ewigkeit sein.»

Mit den Händen anwärmen

Es kann aber kaum nur der Bananen- und Schokoladengeschmack sein, der die Glace so erfolgreich macht? «Es ist wohl die ganze Kreation mit all ihren Facetten», sagt Hügli. Es sei das leichte Anwärmen des Päckchens mit den Handflächen, damit sich die Folie gut löst. Das Auspacken inklusive Glace an den Fingern. Die cremige Konsistenz, wobei die Glace dank etwas weniger Luft am Gaumen langsamer schmilzt und so das Genussvergnügen verlängert. «Eine Kundin erzählte mir einmal, dass sie ausser Gasparini keine Glace möge. Diese esse sie dafür jeden Sonntag zum

«Tatort», das sei ihr Moment in der Woche, wenn sie die Folie öffne. Und genau dieser Moment macht unsere Glace wohl zu etwas Besonderem.» •

GELATI GASPARINI

Von Hand gemacht

Gelati Gasparini ist seit 2002 Teil der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw), eine privatwirtschaftliche Unternehmung mit sozialer Zielsetzung. Die gew integriert Menschen mit Beeinträchtigung der Arbeitsleistung und der Alltagsbewältigung gesellschaftlich. Da in diesem Zusammenhang vielseitige Tätigkeiten wichtig sind, wird bei der Glace von Gelati Gasparini so viel wie möglich von Hand gemacht. Die Sorten Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer und Waldjoghurt sind auch in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.



www.gasparini.ch
www.gaw.ch

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster