

Zolli-Cornets aus Münchenstein



Giuseppe Bonatti wohnt mit Familie (3 Töchter) in Münchenstein. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er in der Gastronomie. Er bildete sich weiter zum technischen Kaufmann und absolvierte die höhere Fachprüfung als Lebensmitteltechnologe. Schon seit 20 Jahren ist er in der Lebensmittelindustrie tätig und seit Anfang dieses Jahres als Leiter bei Gelati Gasparini in Münchenstein.

BirseckMagazin: Wie kam das Zolli-Cornet zu seiner Beliebtheit?

Giuseppe Bonatti: Das Zolli-Cornet besteht aus schmackhafter Gasparini-Glace (Vanille, Erdbeer oder Schokolade) in einem mit Schoggiwand belegten, knusprigen Biscuit-Cornet. Obendrauf kommt eine Schoggihaube mit einer markanten Spitze. All das und die Tatsache, dass das Glacé erstmals für den Basler Zoo produziert wurde, macht das Zolli-Cornet so begehrt.

Wo wird diese Eisspezialität hergestellt?

Das Zolli-Cornet wurde bereits von der Vorgänger-Firma Glacé Müller in Basel produziert. Anfang der 80er-Jahre wurde das Unternehmen von der Familie Gasparini übernommen und seit 2002 betreibt die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (GAW) «Gelati Gasparini» mit Sitz an der Dammstrasse in Münchenstein. Dort wird heute das Zolli-Cornet in weitgehender Handarbeit hergestellt.

Produzieren Sie noch weitere Glacé-Spezialitäten?

Ja, «Gelati Gasparini» führt noch weitere Glacé-Spezialitäten im Sortiment: zum Beispiel die beliebten zweifarbigen Stängeli-Glacé in acht verschiedenen Sorten, den Eiscafé-Becher, die Vacherin-Eistorten und noch viele weitere erfrischende Produkte.

Sind Ihre Glacés auch ausserhalb des Zollis erhältlich?

Wir beliefern auch einige Bäckereien, Kioske, Tankstellenshops, Partnerfilialen von Grossverteilern, Kantinen und weitere Kunden. Das volle Sortiment ist auch bei uns an der Dammstrasse 36 in Münchenstein täglich von 8–12 und 13–16.30 Uhr im Ladenverkauf im 2. Stock erhältlich. Oft bieten auch Vereine oder Private an ihren Festen und Anlässen unsere Glacés an. Übrigens: Man kann auch ein attraktives Glacé-Velo mit Sonnenschirm mieten – eine Attraktion für jede Veranstaltung.

Wie viele Mitarbeiter beschäftigt Gelati Gasparini?

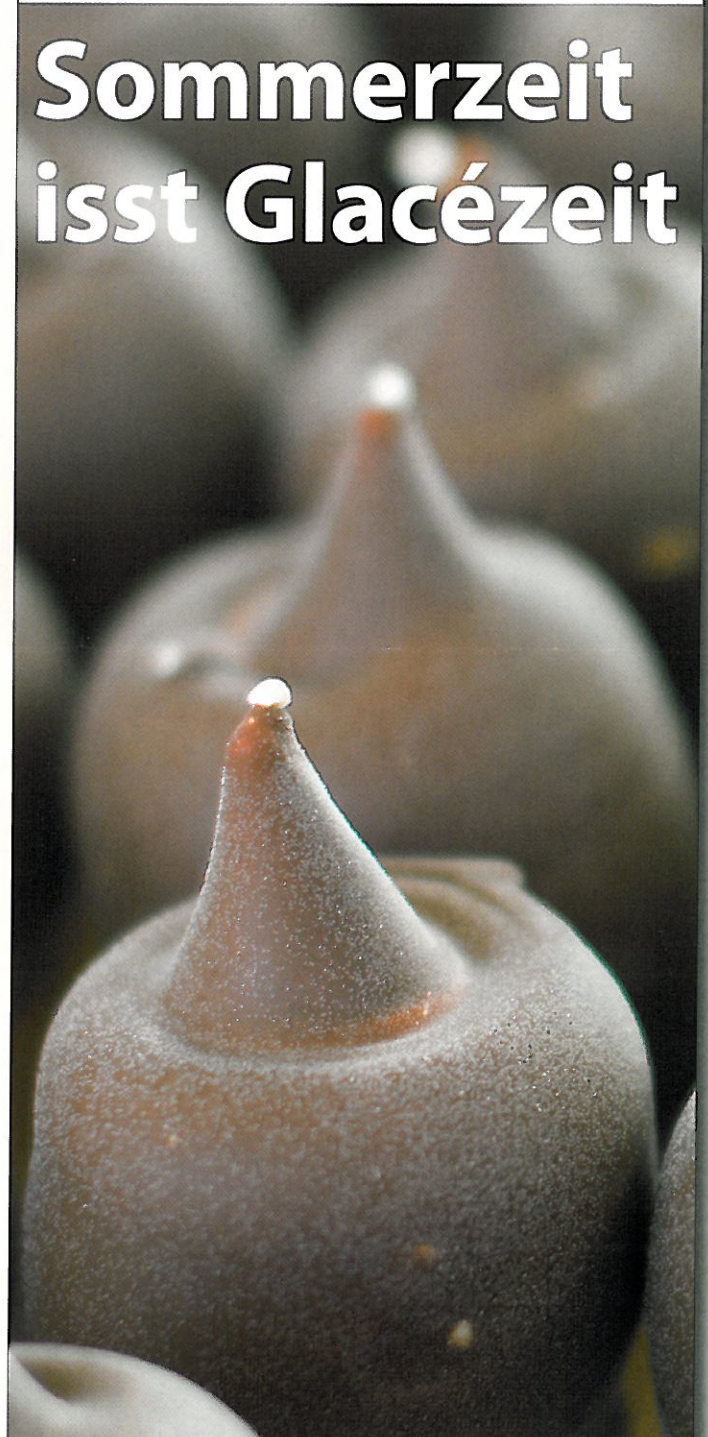
Da gibt es natürlich saisonale Unterschiede. In den Spitzenzeiten sind bis zu 20 Personen bei uns beschäftigt. Diese können pro Stunde 3600 Zolli-Cornets oder 3800 Stängeli-Glacés produzieren.

Kann man die Produktion in Münchenstein auch besichtigen?

Am Freitag, 17. Juni 2011 führen wir ab 13 Uhr einen «Tag der offenen Tür» durch. Da sind alle Interessierten herzlich willkommen.



Sommerzeit isst Glacézeit



Gelati Gasparini Dammstrasse 36 4142 Münchenstein
Tel 061 302 93 93 Fax 061 302 93 02 www.gasparini.ch
Ein Betrieb der [gaw arbeits- und wohningegration](http://gaw.arbeits-und-wohningegration.ch)
www.gaw.ch