



Betriebsleiter Marc Schaller in der Glace-Manufaktur von Gelati Gasparini.

Ein kultiger Lutscher

Seit über 60 Jahren produziert die Glace-Manufaktur der Gelati Gasparini mit Sitz in Münchenstein BL die beliebten Stängel-Glace. Betriebsleiter Marc Schaller will mit seinen Produkten Lebensfreude vermitteln.

TEXT DEAN FUSS FOTO STEFAN BOHRER

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



Abgewogen wird bei Gelati Gasparini von Hand. Danach werden die einzelnen Bestandteile in der Glace-Manufaktur bei einer Temperatur von 40 Grad Celsius in einem 500 Liter fassenden Tank gerührt. Auf die Pasteurisierung bei 75 Grad Celsius folgt ein rund 24-stündiger Reifeprozess knapp über der Nullgradgrenze. Während des anschliessenden Gefrierprozesses wird der Sauerstoff zugeführt. Als letzter Schritt vor der Abpackung erfolgt die Pressung der Masse in die berühmte Form in einer Buttermödeli-Pressen aus den 1960er-Jahren.

Gelati Gasparini gehört zu Basel

Noch etwas weiter zurück liegen die Ursprünge von Gelati Gasparini. Die Geschichte beginnt in den 1950er-Jahren. Mit dem Zolli Cornet erlangte das Unternehmen, damals noch unter dem Namen Glace Müller, weit über den Raum Basel hinaus Bekanntheit. 1960 brachte die Glace-Manufaktur ihre erste Stängel-Glace, den sogenannten Lutscher, auf den Markt. An Rezeptur und Verpackung hat sich seither kaum etwas verändert. Längst sind die Glaces mit ihren jeweiligen Kombinationen von zwei Geschmacksrichtungen in Buttermödeli-Form Kult. Den heutigen Namen trägt die Glace-Manufaktur seit 1980. «Gelati Gasparini gehört einfach zu Basel», sagt Schaller. Seit 2002 gehört Gelati Gasparini der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (GAW), einer privatwirtschaftlichen Unternehmung mit sozialer Zielsetzung. In der Produktion arbeiten Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Betriebsleiter Schaller begleitet ihre Reintegration in den Arbeitsalltag. Damit die Arbeitnehmer möglichst viel Abwechslung haben, wird bei der Glace-Herstellung ganz bewusst auf sehr viel Handarbeit gesetzt. «Wie die Glace bei unseren Kundinnen und Kunden soll die Produktion unseren Mitarbeitenden Lebensfreude vermitteln», sagt Schaller. ●

Die kultigen Stängel der Münchener Glace-Manufaktur Gelati Gasparini finden Sie in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region (siehe Seite 66).

Eine Glace nach dem Mittag- oder Abendessen, zum Zvieri oder gar zum Znüni. Was gibt es Schöneres? Damit die kalte Leckerei aber auch schmeckt und die gewünschten Gaumenfreuden bereitet, muss die Harmonie der einzelnen Zutaten auf den Punkt stimmig sein. «Das macht unser Handwerk und eine perfekte, qualitativ hochwertige Glace aus. Genau dafür stehen wir ein», sagt Marc Schaller. Der 36-jährige Betriebsleiter von Gelati Gasparini in Münchenstein BL ist dafür verantwortlich, dass alle Zutaten ihren Zweck wunschgemäss erfüllen: Eis ist wichtig für die Kühlung, Kokosfett und Butter verleihen Cremigkeit und dienen als Aromaträger, Sauerstoff sorgt für Leichtigkeit sowie Weichheit, der Zucker macht die Süsse aus.

«BEWEGTE» SCHWEIZ Coop Gemeinde Duell von schweiz.bewegt



FOTO ZVG

Der grösste Bewegungsanlass der Schweiz geht in die nächste Runde: Im Rahmen des 2005 vom Bundesamt für Sport initiierte «Coop Gemeinde Duell von schweiz.bewegt» organisieren auch in diesem Jahr wieder rund 150 Gemeinden aus 20 Kantonen vom 1. Mai bis zum 20. Juni eigene Sport- und Bewegungsangebote für die ganze Bevölkerung – selbstverständlich stets unter Einhaltung der geltenden Coronaschutzkonzepte. Dabei gilt es, möglichst viele Bewegungsminuten zu sammeln und so die eigene Gemeinde nach vorne zu bringen. Mit der Smartphone-App ist dies auch unabhängig vom Bewegungsangebot der jeweiligen Gemeinde möglich. Einfach die App herunterladen und die Familie sowie Freunde zu einer Bewegungs-Challenge herausfordern: Jede Minute zählt! Weitere Infos zum Projekt und zur App finden Sie unter

 www.coopgemeindeduell.ch